



Hotelequip.pt

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



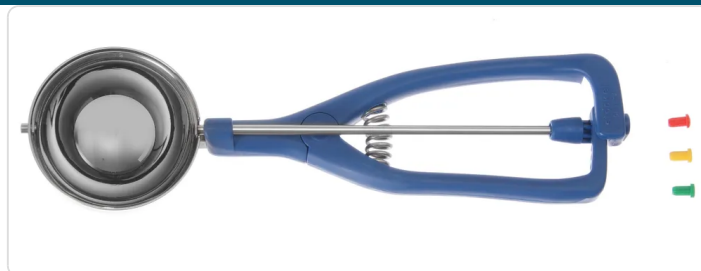
Acesso rápido
ao produto

Colher para Gelado 767mm – Porção 1/12 Precisa

Informacoes do Produto

SKU:	HE755334	Modelo:	755334
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755334

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755334
EAN	8711369755334
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Garanta porções de gelado uniformes e consistentes com esta colher de 67mm (1/12), com cabo em nylon reforçado. Ideal para um serviço de mesas eficiente e gestão otimizada.

Descricao Completa

A consistência é chave no serviço de sobremesas: esta colher de gelado de 67mm garante um porcionamento preciso de 1/12. Com cabo em nylon reforçado a fibra de vidro e marcadores coloridos para identificação rápida, otimiza a eficiência no serviço de mesas e o controlo rigoroso da ementa.

colher de gelado profissional — Colher para gelado Stöckel 1/12 — Colher Gelado Stöckel — Colher de Gelado Stöckel — Colher para gelado profissional —
Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	249 × 67 × 42 mm
Diâmetro do Bojo	67 mm
Porção	1/12
Peso Líquido	0,17 kg
Peso Bruto	0,18 kg
Materiais	PA (Poliamida/Nylon), Aço inoxidável
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Ideal para o Pasteleiro que busca excelência na apresentação de sobremesas em cafés, pastelarias e restaurantes de ementa variada. Perfeita para o Gestor de F&B que necessita de controlo rigoroso de porções e custos em buffets de hotel, serviços de catering ou cantinas, assegurando a padronização e otimização do stock de gelados.

Porquê Escolher Este Equipamento

Colher de Gelado Profissional — Principais Vantagens. Esta colher destaca-se pela sua construção robusta com cabo em nylon reforçado a fibra de vidro, conferindo-lhe uma durabilidade superior face a utensílios comuns. A inovadora identificação por cores facilita a seleção rápida da porção 1/12, minimizando erros e acelerando o serviço durante os picos. O bojo em aço inoxidável garante higiene e resistência à corrosão, cumprindo as mais exigentes normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como se deve limpar esta colher para gelado?

Para garantir a máxima higiene e durabilidade, a colher deve ser lavada manualmente com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite produtos abrasivos para proteger o cabo de nylon e o aço inoxidável do bojo.

Para que tipo de gelado é mais adequada esta porção de 1/12?

A porção de 1/12 (267mm) é versátil, ideal para gelados mais cremosos e moles, permitindo servir bolas generosas e esteticamente apelativas em taças ou cones. É perfeita para uma vasta gama de sobremesas em qualquer serviço de pastelaria ou restaurante.

Qual a vantagem do cabo em nylon reforçado a fibra de vidro?

O cabo em nylon reforçado a fibra de vidro confere a esta colher uma resistência excecional a impactos e temperaturas, superando a durabilidade de cabos plásticos standard. Garante uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo.

Como funciona a identificação de porção por cores?

A identificação de porção por cores no cabo permite que a equipa de serviço selecione rapidamente a colher correta para cada tamanho de porção (neste caso, 1/12). Este sistema visual minimiza erros e acelera o processo de preparação e serviço de gelados.

É confortável de usar durante longos períodos de serviço?

Sim, o design ergonómico e o material do cabo em nylon reforçado proporcionam uma pega segura e confortável, mesmo após utilização contínua. Reduz a fadiga da mão, essencial para

profissionais em períodos de maior afluxo.