

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Gelado Profissional 259mm - Porção 1/16

Informacoes do Produto

SKU:	HE755341	Modelo:	755341
Marca:	HENDI	EAN:	8711369755341

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	755341
EAN	8711369755341
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional com diâmetro de 59 mm para porções de 1/16. Cabo em nylon reforçado a fibra de vidro e corpo em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta colher de gelado profissional foi concebida para dosear porções uniformes de 1/16, com um diâmetro de 59 mm, ideal para serviço de mesa em estabelecimentos de restauração e pastelaria.

colher gelado — Colher de Gelado — Características Técnicas

Dimensões (C×L×A)	235 × 61 × 38 mm
Diâmetro	59 mm
Peso Líquido	0,17 kg
Material	Aço inoxidável, PA (Poliamida/Nylon)
Cabo	Nylon reforçado a fibra de vidro
Porção	1/16

Aplicações Profissionais

Este doseador de gelado é um utensílio essencial para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram padronizar as porções de gelado, sorvetes ou purés. Ideal para balcões de serviço, buffets e cozinhas de produção.

Doseador Gelado — Principais Vantagens

- **Porções Uniformes:**** Garante consistência no tamanho das porções, otimizando custos e apresentação.
- **Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável e cabo em nylon reforçado a fibra de vidro para uso intensivo.

- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza e manutenção, adequados para ambientes profissionais.
- **Identificação Fácil:** Marcadores coloridos no cabo permitem identificar rapidamente o tamanho da porção (1/16).
- **Conforto:** Cabo ergonómico para manuseamento confortável durante longos períodos de trabalho.