

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



Hotelequip.pt

Colher doseadora de gelado 751mm – Porção 1/24 profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE755365	Modelo:	HE755365
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755365

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755365
EAN	8711369755365
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Plástico

Descrição Resumida

Colher doseadora de gelado com 51mm e porção 1/24. Cabo em nylon reforçado e marcadores coloridos para controlo preciso de doses e durabilidade.

Descrição Completa

Garanta a padronização e eficiência no serviço de sobremesas com esta concha doseadora de gelado de 51mm. Com cabo em nylon reforçado e sistema de identificação por cor para a porção 1/24, este utensílio foi concebido para suportar a intensidade do uso diário, otimizando o controlo de custos e a qualidade da apresentação.

colher gelado profissional — Colher doseadora de gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Colher doseadora de gelado
Dimensões (CxLxA)	229 × 61 × 34 mm
Diâmetro da concha	51 mm
Peso líquido	0,15 kg
Material	Plásticos (PA/Nylon), Aço inoxidável
Tamanho da porção	1/24 (24 porções por litro)
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Esta concha doseadora é essencial para o Chef de pastelaria ou gelataria que procura precisão e consistência na apresentação de sobremesas. Em restaurantes de cozinha tradicional, cafetarias

modernas ou unidades hoteleiras, permite otimizar a gestão de stock e o controlo de custos por dose, garantindo uniformidade mesmo durante períodos de maior afluxo de clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta concha doseadora é um investimento na eficiência e durabilidade. O seu cabo em nylon reforçado a fibra de vidro confere uma resistência superior ao uso contínuo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes. Adicionalmente, o sistema de marcadores coloridos para a porção 1/24 assegura uma identificação rápida e um doseamento exato, crucial para a rentabilidade e padronização da ementa em qualquer estabelecimento profissional.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a durabilidade e higiene da concha doseadora??

Para maximizar a vida útil e manter a higiene, recomenda-se a lavagem imediata após cada uso. O material em aço inoxidável e nylon permite a limpeza fácil, sendo compatível com máquinas de lavar louça profissionais ou lavagem manual com detergente neutro.

Para que tipo de gelado é esta concha mais adequada??

Esta concha é ideal para gelados, sorvetes e outros cremes gelados com uma consistência padrão a mais firme. O seu design permite uma recolha eficiente e a formação de bolas perfeitas, minimizando o esforço do utilizador.

Qual a vantagem dos marcadores coloridos na concha doseadora??

Os marcadores coloridos permitem uma identificação rápida e intuitiva do tamanho da porção (1/24), facilitando o trabalho da equipa. Isto assegura que todas as doses são uniformes, contribuindo para a consistência da ementa e para uma eficiente gestão de stock e custos.

O material utilizado é seguro para contacto com alimentos??

Sim, a concha é fabricada com uma combinação de aço inoxidável e plásticos (PA/Nylon) de alta qualidade. Estes materiais são amplamente utilizados em utensílios de cozinha profissional e são totalmente seguros para o contacto com alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar exigidas.

O que significa "porção 1/24" em termos práticos para o meu negócio??

A designação "porção 1/24" indica que são necessárias 24 colheres para equivaler a um litro de gelado. Esta medida exata é fundamental para o controlo rigoroso das porções, permitindo calcular com precisão o rendimento dos seus produtos e otimizar a margem de lucro.