

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

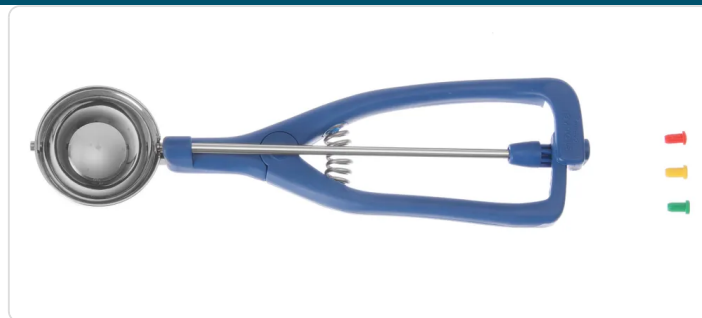


Colher de Gelado Profissional 1/30, Ø49mm | Porções Consistentes

Informacoes do Produto

SKU:	HE755372	Modelo:	755372
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755372

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755372
EAN	8711369755372
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Plástico

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional com cabo reforçado e identificação de porção (1/30, Ø49mm), assegurando doseamento consistente e higiene em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

A garantia de porções padronizadas é fundamental no serviço de pastelaria, e este doseador de gelado com diâmetro de 49mm assegura precisão com a sua capacidade de 1/30. Concebida para durar no ambiente exigente das cozinhas profissionais, possui um cabo ergonómico em nylon reforçado a fibra de vidro, otimizando o conforto e a resistência ao uso contínuo.

colher para gelado profissional — colher gelado — Colher de gelado profissional —
Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	235 × 32 × 62 mm
Diâmetro da Concha	49 mm
Capacidade por Porção	1/30
Material do Cabo	PA (Poliamida/Nylon) reforçado a fibra de vidro
Material da Concha	Aço inoxidável
Peso Líquido	0,147 kg
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou Gestor de sala que valoriza a apresentação impecável e o controlo de custos, esta colher de gelado é ideal para gelatarias artesanais, restaurantes com serviço de sobremesas à la carte ou buffets de hotel. Garante que cada dose de gelado ou sorvete tenha sempre o mesmo peso e volume, crucial para a padronização das ementas e a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este doseador de gelado é a sua funcionalidade inteligente: os marcadores coloridos no cabo permitem uma identificação rápida do tamanho da porção, agilizando o serviço durante o rush e minimizando erros. O cabo em nylon reforçado a fibra de vidro oferece uma durabilidade superior face a utensílios comuns, resistindo a ambientes de uso intensivo e a ciclos repetidos de lavagem, assegurando um investimento com retorno a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada do cabo em nylon reforçado?

O cabo é fabricado em nylon reforçado a fibra de vidro, um material conhecido pela sua elevada resistência ao impacto e à corrosão. Isto garante uma vida útil prolongada mesmo sob uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Como este doseador garante a consistência das porções de gelado?

Com uma capacidade fixa de 1/30 e um diâmetro de 49mm, este utensílio foi concebido para dispensar sempre a mesma quantidade de produto. Além disso, os marcadores coloridos ajudam a equipa a identificar rapidamente o tamanho correto, eliminando a variabilidade no serviço.

É fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene?

Sim, a combinação de aço inoxidável na concha e nylon/fibra de vidro no cabo facilita a limpeza. Ambos os materiais são resistentes e não porosos, permitindo uma higienização eficaz e rápida, essencial para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar.

Este tamanho (1/30) é adequado para qualquer tipo de sobremesa ou gelado?

A porção de 1/30 é considerada uma dose padrão e versátil para a maioria das sobremesas com gelado, desde bolas individuais até guarnições em pratos mais elaborados. É ideal para

controlar as porções de forma eficiente em qualquer estabelecimento.

O cabo reforçado oferece um manuseamento confortável em longos períodos de uso?

O design ergonómico do cabo, aliado à robustez do nylon reforçado, proporciona uma pega segura e confortável. Isso reduz a fadiga do operador durante o serviço contínuo, mesmo em períodos de maior procura, como o rush de verão.