

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 de Gelado Profissional Ø47mm – Porção 1/36

Informacoes do Produto

SKU:	HE755389	Modelo:	755389
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755389

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755389
EAN	8711369755389
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher de gelado com Ø47mm para porções de 1/36. Cabo em nylon reforçado e corpo em aço inoxidável, ideal para uso profissional e controlo de custos.

Descricao Completa

Esta colher de gelado profissional, com um diâmetro de 47 mm, foi concebida para dosear porções precisas de 1/36, essencial para a padronização em serviços de sobremesas e controlo de custos.

Colher de Gelado Profissional — Colher de Gelado — Características Técnicas

Capacidade de Porção	1/36
Diâmetro	47 mm
Dimensões (C×L×A)	227 × 61 × 34 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Peso Bruto	0,15 kg
Materiais	Plásticos, Aço inoxidável
Cabo	Nylon reforçado a fibra de vidro

Aplicações Profissionais

Este doseador de gelado é um utensílio indispensável para qualquer estabelecimento que sirva sobremesas geladas. É ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas e até mesmo para food trucks e roulotes que oferecem gelados e sorvetes. A sua precisão é crucial para o controlo de porções e a consistência na apresentação.

Colher de Gelado — Principais Vantagens

- Controlo de Porções:** Garante porções uniformes de 1/36, otimizando custos e padronizando o serviço.
- Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e cabo em nylon reforçado para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene:** Materiais de fácil limpeza que cumprem as normas de segurança alimentar.

- **Identificação Rápida:** Marcadores coloridos no cabo facilitam a identificação do tamanho da porção, agilizando o serviço.
- **Conforto de Utilização:** Cabo ergonômico que proporciona uma pega segura e confortável durante o uso prolongado.

Como garantir a porção correta com esta colher de gelado?

Esta colher foi calibrada para dosear porções de 1/36, o que significa que 36 porções preenchem um litro. Para garantir a porção correta, certifique-se de que a colher está completamente cheia e nivelada antes de servir.

Qual a durabilidade 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 ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.

Esta colher é adequada para que tipo de sobremesas?

É ideal para gelados, sorvetes, granizados e outras sobremesas geladas. O seu design permite um corte limpo e uma fácil libertação da porção.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta colher?

A colher pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Os materiais em aço inoxidável e nylon são resistentes e fáceis de higienizar.

Os marcadores coloridos no cabo são resistentes ao desgaste?

Sim, os marcadores coloridos são integrados no design do cabo e são concebidos para resistir ao uso contínuo e às lavagens frequentes, mantendo a sua visibilidade para uma identificação rápida do tamanho da porção.