

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 rapido
ao produto



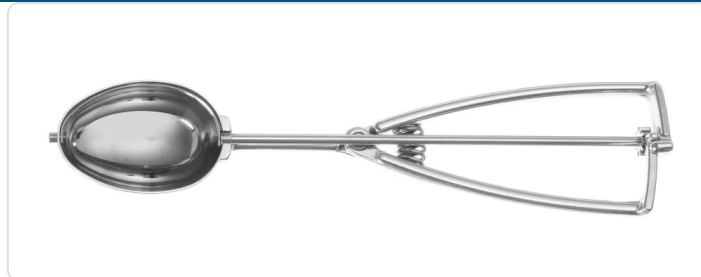
Hotelequip.pt

Colher Oval para Gelado Profissional em Aço Inoxidável 1/30

Informacoes do Produto

SKU:	HE755273	Modelo:	HE755273
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755273

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755273
EAN	8711369755273
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher oval doseadora para gelado profissional em aço inoxidável, garante porções consistentes (1/30). Robusta e higiénica para uso intensivo.

Descricao Completa

A consistência na apresentação de sobremesas é crucial no serviço de mesas. Esta colher oval para gelado em aço inoxidável, com capacidade doseadora de 1/30, foi concebida para garantir porções uniformes e higiénicas, essencial em qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e eficiência.

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

Material	Aço inoxidável
Tipo de Concha	Oval
Tamanho de Porção	1/30
Dimensões Globais (CxLxA)	243 × 54 × 29 mm
Dimensões da Concha (C x L)	62 x 43 mm
Peso Líquido	0,2 kg
Lavável em Máquina	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou gelataria que procura precisão na confeção de sobremesas, esta colher é ideal para garantir porções uniformes de gelado e sorvetes em taças ou cones. É igualmente indispensável em restaurantes, snack-bares e cantinas que servem sobremesas geladas, assegurando um serviço rápido e com apresentação impecável, mesmo durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de utensílios para o serviço de mesas deve focar na durabilidade e na facilidade de higienização. Esta colher de gelado distingue-se pelo seu fabrico integral em aço inoxidável, material resistente à corrosão e em conformidade com as normas HACCP para contacto alimentar, o que facilita a limpeza em máquina de lavar loiça e prolonga a sua vida útil em ambientes de uso intensivo. O seu design ergonómico garante um manuseamento confortável, reduzindo a fadiga do operador.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável nesta colher de gelado??

O aço inoxidável garante elevada resistência à corrosão e durabilidade, fundamental para utensílios em contacto constante com produtos alimentares frios e ambientes de lavagem intensiva, assegurando a conformidade com as exigências de higiene alimentar.

É seguro lavar esta colher na máquina de lavar loiça profissional??

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável torna-a totalmente apta para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, simplificando os processos de higienização e manutenção em cozinhas profissionais.

O que significa a indicação de porção "1/30"??

A indicação "1/30" refere-se à capacidade da concha, projetada para servir aproximadamente 1/30 de litro de gelado por dose. Isto assegura uma padronização rigorosa das porções servidas, otimizando o controlo de custos e a satisfação do cliente.

Este utensílio é adequado para gelados muito duros??

Graças à sua robustez e design em aço inoxidável, esta colher é concebida para resistir ao uso em gelados com diversas consistências. Contudo, para prolongar a vida útil do utensílio, recomenda-se evitar forçar excessivamente em gelados excessivamente congelados.

Qual a vantagem da forma oval para servir gelado??

A forma oval da concha é particularmente eficaz para criar bolas de gelado com uma estética mais alongada e elegante, sendo preferida em apresentações de sobremesas que exigem um toque de sofisticação, como em restaurantes de alta cozinha ou buffets de hotel.