

# 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Colher Doseadora Profissional em Aço Inoxidável, ?100mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE755006 | Modelo: | 755006        |
| Marca: | Stöckel  | EAN:    | 8711369755006 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Stöckel       |
| Modelo | 755006        |
| EAN    | 8711369755006 |

|          |           |
|----------|-----------|
| Diâmetro | Até 20 cm |
| Material | Inox      |

Descricao Resumida

Colher doseadora profissional em aço inoxidável, 100mm (porção 1/4). Para porções uniformes, otimiza o controlo de custos e a apresentação de gelados e purés.

Descricao Completa

Para assegurar porções uniformes e consistentes no empratamento, esta colher doseadora em aço inoxidável, com 100mm de diâmetro, é uma ferramenta indispensável. Otimiza o controlo de custos e acelera o serviço, sendo crucial para a padronização em qualquer cozinha profissional.

Colher de gelado Stöckel 1/4 — Colher de Gelado Profissional — Colher doseadora profissional — Características Técnicas

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Propriedade        | Valor             |
| Dimensões (LxPxA)  | 285 × 102 × 58 mm |
| Diâmetro da Concha | 100 mm            |
| Peso Líquido       | 0,305 kg          |
| Peso Bruto         | 0,32 kg           |
| Material Principal | Aço Inoxidável    |
| Porção             | 1/4               |
| Origem             | Alemanha          |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou geladaria, esta colher de 100mm permite servir porções de gelado perfeitas, mantendo a consistência visual da vitrine e a rentabilidade. Em restaurantes e cantinas, é ideal para o cozinheiro que precisa de padronizar porções de puré de batata ou arroz, agilizando a mise en place durante o rush do serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção robusta em aço inoxidável garante não só durabilidade superior para uso intensivo, mas também uma higiene irrepreensível, essencial para as normas HACCP. A precisão no porcionamento (1/4, 100mm) minimiza o desperdício e maximiza o controlo de custos, assegurando a satisfação do cliente com uma apresentação sempre consistente.

## Perguntas Frequentes

### Qual a durabilidade esperada desta colher em uso profissional intensivo?

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta colher doseadora foi concebida para suportar o rigor do uso profissional diário, oferecendo uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, mesmo com lavagens frequentes em máquinas industriais.

### É fácil limpar e manter esta colher para cumprir as normas de higiene?

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável facilita imenso a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Esta característica é crucial para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar, em conformidade com as exigências do HACCP.

### Esta colher doseadora é adequada para outros alimentos além de gelados e purés?

Absolutamente. Graças ao seu design robusto e porcionamento preciso de 1/4, é ideal para dosear uma vasta gama de alimentos semi-sólidos, como almôndegas, bolinhos de massa, saladas de batata, e até mesmo porções de arroz ou cuscuz em buffets.

### Como esta colher contribui para o controlo de custos e otimização do negócio?

A capacidade de porcionar com precisão 1/4 (100mm de diâmetro) minimiza o desperdício e garante que cada dose é servida de forma consistente. Isso permite um controlo rigoroso dos custos de matéria-prima e uma rentabilidade maximizada, especialmente em operações de alto

volume.

**Qual o material específico da colher e é seguro para contacto alimentar?**

A colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, um material reconhecido pela sua segurança alimentar, resistência à corrosão e durabilidade. É totalmente segura para contacto direto com alimentos, cumprindo todas as normas aplicáveis para utensílios de cozinha.