

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



Colher de Gelado Profissional Ø80mm - Porção 1/8

Informacoes do Produto

SKU:	HE755013	Modelo:	HE755013
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755013

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755013
EAN	8711369755013
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Garanta porções perfeitas de gelado ou puré com a concha profissional Ø80mm em aço inoxidável. Essencial para controlo de custos e apresentação impecável.

Descricao Completa

A Concha para Gelado Profissional de Ø80mm, com designação de porção 1/8, garante uma dosagem precisa, essencial para o controlo de custos e para a consistência na apresentação de sobremesas. Concebida em aço inoxidável, assegura durabilidade e uma higiene exemplar, sendo ideal para o uso intensivo diário em qualquer cozinha profissional e serviço de mesas.

Colher de gelado Stöckel — Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	265 × 80 × 46 mm
Diâmetro da Concha	80 mm
Designação de Porção	1/8
Peso Líquido	0,26 kg
Peso Bruto	0,27 kg
Material Principal	Metais
Outros Materiais	Aço inoxidável
Origem	Alemanha (DE)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura standardizar a apresentação de sobremesas com gelado ou semifrios, garantindo porções idênticas em toda a ementa. Ideal para restaurantes, cafés e gelatarias que necessitam de agilidade e controlo rigoroso de custos durante o rush do serviço, ou em cantinas e empresas de catering para a dosagem precisa de acompanhamentos como puré de batata ou

arroz.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta concha distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, um material que não só garante uma longevidade excecional mesmo com uso contínuo, como também facilita a limpeza e cumpre com as exigentes normas de higiene alimentar. A sua capacidade de porção fixa (1/8, Ø80mm) é fundamental para otimizar o inventário e reduzir desperdícios, resultando num controlo de custos mais eficaz e numa experiência de cliente sempre consistente, independentemente da experiência do utilizador.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta concha de gelado para garantir a higiene?

A concha em aço inoxidável pode ser facilmente lavada à mão com água e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável é resistente à corrosão, assegurando a máxima higiene e durabilidade com manutenção regular.

Esta concha é adequada apenas para gelados ou pode ser usada com outros alimentos na cozinha profissional?

A sua versatilidade permite que seja utilizada não só para gelados, mas também para porcionar purés, mousses, arroz doce, ou outros alimentos macios, garantindo porções uniformes em diversas aplicações.

Qual a durabilidade esperada de uma concha em aço inoxidável para uso intensivo em ambiente profissional?

Graças à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, esta concha é concebida para resistir ao desgaste do uso diário e intensivo, mantendo a sua funcionalidade e aspeto por muitos anos, mesmo em ambientes exigentes.

Como a utilização desta concha específica ajuda no controlo de custos de um restaurante ou pastelaria?

Ao garantir porções uniformes com a designação 1/8 e diâmetro de Ø80mm, esta concha evita desperdícios de produto e permite um planeamento mais preciso do stock e dos custos por dose, contribuindo para uma gestão financeira mais eficiente.

É fácil para toda a equipa utilizar esta concha, mesmo em momentos de maior afluência no serviço?

Sim, o design ergonómico e a funcionalidade intuitiva desta concha garantem que qualquer elemento da equipa pode utilizá-la eficazmente, mesmo durante o rush do serviço, assegurando rapidez e consistência sem comprometer a qualidade.