

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



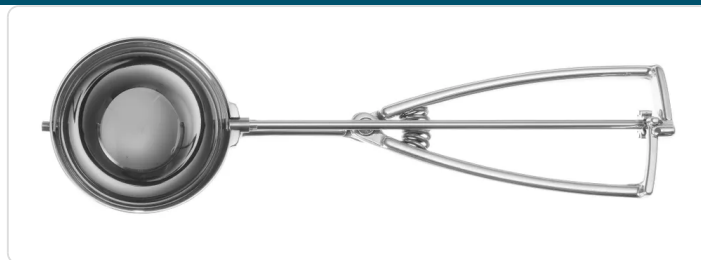
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional, Porção 1/10, Ø70mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755020	Modelo:	HE755020
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755020

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755020
EAN	8711369755020
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável para porções consistentes. Ø70mm, 253mm comprimento. Ideal para gelado e purés, garante controlo de custos.

Descricao Completa

Garante porções uniformes de gelado ou puré com esta colher robusta de Ø70mm, essencial para uma apresentação consistente e controlo rigoroso de custos em qualquer serviço de mesas ou balcão.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	253 × 70 × 42 mm
Diâmetro	70 mm
Peso Líquido	0,24 kg
Peso Bruto	0,25 kg
Material Principal	Metal
Outro Material	Aço Inoxidável
Origem	Alemanha
Código HS	82159910

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que busca rigor na apresentação de sobremesas ou o Gestor de F&B num restaurante que exige porções controladas de acompanhamentos, esta colher é ideal. Garante homogeneidade em buffets de hotel, cantinas empresariais ou em qualquer snack-bar que valorize a consistência na confeção e empratamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. A sua ergonomia permite um porcionamento rápido e preciso, otimizando o tempo de serviço em momentos de maior afluência e assegurando que cada cliente recebe a mesma quantidade, sem desperdício.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta colher de gelado??

A colher deve ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça, utilizando detergentes neutros, para preservar o acabamento do aço inoxidável e garantir a higiene, em conformidade com as boas práticas HACCP.

Qual a capacidade ou tamanho da porção desta colher??

Esta colher tem um diâmetro de Ø70mm e é classificada como porção 1/10, ideal para servir bolas de gelado de tamanho padrão ou porções consistentes de puré e outros acompanhamentos em ambientes profissionais.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade??

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta colher oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Posso utilizar esta colher para outros alimentos além de gelados e purés??

Sim, a sua conceção robusta e formato permitem utilizá-la para porcionar uma variedade de alimentos macios, como arroz, esferas de melão ou até mesmo massa de bolo, assegurando sempre a uniformidade.

Como é que esta colher contribui para a eficiência operacional??

Ao permitir um porcionamento rápido e consistente, esta colher otimiza a linha de serviço, reduz o desperdício de alimentos e contribui para um controlo de custos mais eficaz, sendo um utensílio fundamental para a gestão eficiente de qualquer cozinha ou balcão de serviço.