

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 de Gelado Profissional Ø67mm – Porções Precisas

Informacoes do Produto

SKU:	HE755037	Modelo:	755037
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755037

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755037
EAN	8711369755037
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher profissional de Ø67mm em aço inoxidável, ideal para gelado e puré. Garante porções precisas e consistentes para otimizar o seu serviço.

Descricao Completa

A precisão na dosagem é crucial para a rentabilidade e apresentação em qualquer serviço de restauração. Este doseador de esferas de 67mm, fabricado em aço inoxidável, garante porções rigorosamente uniformes de gelados e purés, otimizando a eficiência e a consistência visual dos seus pratos.

Colher Gelado Profissional — Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro da Concha	67 mm
Dimensões Globais (CxLxA)	250 × 67 × 40 mm
Peso Líquido	0,23 kg
Peso Bruto	0,24 kg
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou Gestor de sala que gere um buffet de sobremesas, este doseador é crucial para manter a uniformidade visual e o controlo rigoroso das porções de gelado. É ideal também para restaurantes de cozinha tradicional que servem puré de batata ou arroz como acompanhamento, garantindo uma apresentação consistente em todos os pratos. Em cantinas e empresas de catering, facilita a preparação rápida e padronizada de refeições, especialmente durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável confere a este doseador uma durabilidade superior e uma higiene impecável, essencial para cumprir as normas HACCP em qualquer cozinha profissional. A sua conceção específica para esferas de 67mm permite um porcionamento exato, traduzindo-se numa redução do desperdício e numa otimização dos custos operacionais. Esta ferramenta é indispensável para Chefs que procuram excelência na apresentação e consistência no serviço diário, seja em gelatarias artesanais ou em grandes operações de catering.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e longevidade do doseador de gelado?

Este doseador em aço inoxidável é fácil de limpar manualmente com água morna e detergente neutro, ou pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. A secagem imediata após a lavagem previne manchas e garante a sua durabilidade e brilho.

Este doseador é adequado para outros alimentos além de gelado e puré?

Sim, a sua robustez e design de porcionamento de 67mm o tornam ideal para uma vasta gama de alimentos semi-sólidos. Pode ser usado para servir arroz, saladas de batata, bolas de melão ou até para moldar massa de biscoitos, proporcionando uniformidade em diversas preparações.

Qual o benefício de ter um doseador de porções exatas no meu negócio?

A precisão de 67mm permite um controlo rigoroso das porções servidas, o que se traduz numa gestão de inventário mais eficiente e na redução de custos com desperdício. Garante também uma consistência na apresentação que eleva a perceção de qualidade junto do cliente e fortalece a imagem da sua marca.

O material em aço inoxidável é resistente à corrosão em ambientes de cozinha profissional?

Sim, o aço inoxidável é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes húmidos e com exposição frequente a ácidos de alimentos e detergentes. Este material de alta qualidade assegura uma vida útil prolongada ao doseador, mantendo as suas propriedades higiénicas e estéticas.

?

Este utensílio é confortável para uso contínuo em serviços exigentes?

Concebido para a eficiência em ambientes profissionais, este doseador tem dimensões de 250mm de comprimento, que oferecem um bom manuseamento. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade para suportar o uso frequente em serviços de alta demanda, como buffets e eventos.