

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

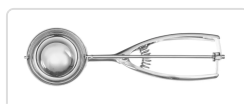


Colher de Gelado Profissional Ø59mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE755044	Modelo:	HE755044
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755044

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755044
EAN	8711369755044
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional Ø59mm em aço inoxidável, garante porções uniformes para gelados e purés. Essencial para controlo de custos e apresentação.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a eficiência no serviço, esta concha doseadora de 59mm de diâmetro assegura a uniformidade perfeita das porções, quer seja para gelados gourmet ou purés em buffets. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para qualquer operação profissional.

Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	243 × 59 × 37 mm
Diâmetro da Concha	59 mm
Peso Líquido	0,24 kg
Peso Bruto	0,25 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou gelataria, esta concha é indispensável na criação de sobremesas com apresentação impecável e controlo rigoroso das porções, otimizando a rentabilidade por dose. Em restaurantes, permite ao Chef de partida assegurar uma consistência visual e de peso para purés, arroz ou outros acompanhamentos, vital na gestão de custos e na qualidade do empratamento durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta concha doseadora em aço inoxidável garante não só uma durabilidade superior face a alternativas de menor qualidade, mas também uma conformidade total com as rigorosas normas de higiene alimentar. A sua robustez e design ergonómico reduzem a fadiga da equipa em operações contínuas, ao mesmo tempo que assegura porções idênticas, crucial para a consistência da ementa e a perceção de valor por parte do cliente.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade desta concha doseadora??

Fabricada em aço inoxidável, esta concha é facilmente lavável à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a secagem imediata para prevenir manchas de calcário e manter o brilho do material, prolongando a sua vida útil.

Esta concha é adequada para outros alimentos além de gelados e purés??

Sim, a sua funcionalidade de porcionamento torna-a ideal para uma vasta gama de alimentos, como arroz, almôndegas, bolos de carne moída, ou até mesmo massas mais densas, sempre que o objetivo seja a uniformidade e controlo de porções na apresentação.

Qual a vantagem de uma concha com diâmetro de 59mm para o meu negócio??

O diâmetro de 59mm é otimizado para porções médias, ideal para bolas de gelado standard, acompanhamentos em pratos principais ou porções individuais em buffets. Esta dimensão contribui para a padronização e controlo de custos, evitando desperdícios e garantindo a satisfação do cliente com a consistência.

Qual o material exato desta concha e as suas propriedades??

Esta concha é maioritariamente construída em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Esta composição é fundamental em ambientes profissionais de restauração para cumprir as normas sanitárias e garantir a segurança alimentar.

Este utensílio é resistente a uso intensivo em ambientes profissionais??

Absolutamente. Concebida para o rigor do uso diário em cozinhas profissionais, a sua robustez em aço inoxidável permite uma operação contínua e repetida sem comprometer a integridade estrutural. É um investimento duradouro para qualquer estabelecimento com elevado volume de serviço.