

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



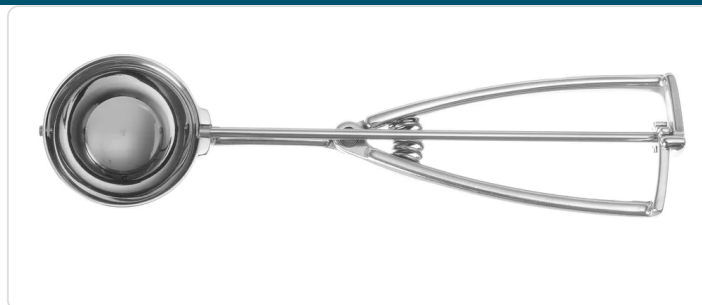
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional Inox 756mm para Porcionar

Informacoes do Produto

SKU:	HE755051	Modelo:	HE755051
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755051

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755051
EAN	8711369755051
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável, 56mm, ideal para porções uniformes de gelado ou puré. Essencial para otimizar o serviço e controlar custos.

Descricao Completa

Essencial para qualquer cozinha profissional ou balcão de serviço, esta concha em aço inoxidável de 56mm de diâmetro garante porções perfeitamente uniformes. Concebida para otimizar o serviço e o controlo de stock, permite servir com consistência gelados, purés ou outros acompanhamentos, melhorando a experiência do cliente e a rentabilidade do seu negócio.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	237 × 56 × 35 mm
Diâmetro da Colher	56 mm
Peso Líquido	0,22 kg
Peso Bruto	0,23 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
País de Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara sobremesas geladas, a concha de gelado de 56mm é ideal para garantir uma apresentação impecável e porções consistentes em vitrines de exposição. Em restaurantes com ementas variadas, permite ao cozinheiro ou à equipa de serviço porcionar purés,

arroz ou outros acompanhamentos com precisão, acelerando o serviço durante as horas de ponta. É igualmente um utensílio valioso em buffets de hotel ou serviços de catering, onde a uniformidade das porções contribui para uma melhor gestão de custos e para a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta concha para gelados e purés oferece uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissional sujeitos a lavagens frequentes. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, enquanto o design ergonómico facilita o manuseamento, mesmo em situações de serviço contínuo. A precisão no porcionamento não só otimiza os custos com matéria-prima, mas também garante uma consistência visual que eleva a qualidade percebida por cada cliente.

Perguntas Frequentes

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

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o diâmetro de 56mm tornam-na ideal para porcionar puré de batata, arroz, saladas de batata, ou até mesmo massas, garantindo sempre a mesma quantidade por dose.

Como devo limpar e manter a concha para garantir a sua durabilidade e higiene??

A limpeza é simples, pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável é resistente e fácil de higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar exigidas em restauração.

Qual a vantagem de usar uma concha de porcionamento específico num negócio de restauração??

O principal benefício é a consistência das porções, que se traduz em controlo rigoroso de custos, minimização de desperdícios e uniformidade na apresentação dos pratos. Isto é crucial para a rentabilidade e para a imagem de qualidade do estabelecimento.

Qual o material de fabrico desta concha e quais as suas vantagens??

É fabricada em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e propriedades higiénicas, tornando-o ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

A sua dimensão de 56mm de diâmetro é adequada para que tipo de serviço ou estabelecimento??

O diâmetro de 56mm indica uma porção generosa, ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes que sirvam acompanhamentos volumosos como purés, ou em buffets onde a consistência e a rapidez no serviço são prioritárias.