

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



Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional Ø51mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE755068	Modelo:	HE755068
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755068

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755068
EAN	8711369755068
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Colher de porcionamento em aço inoxidável, Ø51mm, essencial para servir gelados ou purés com porções uniformes. Garante controlo de custos e apresentação impecável em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Assegurar a uniformidade nas porções é crucial para a gestão de custos e a apresentação consistente em qualquer serviço. Esta colher de porcionamento, com o seu diâmetro de 51mm, garante doses idênticas de gelado ou puré em momentos de elevado volume de serviço, otimizando o mise en place e o controlo de stock.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	234 × 54 × 36 mm
Diâmetro da Colher	51 mm
Peso Líquido	0,23 kg
Peso Bruto	0,24 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
País de Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou gelataria que procura precisão na montagem de sobremesas e na apresentação final. Essencial para restaurantes com buffets ou eventos de catering, onde a padronização das doses de gelado, purés ou risotos cremosos otimiza o fluxo de trabalho e a

satisfação do cliente. Também é uma ferramenta valiosa para cantinas e refeitórios que necessitam de controlo rigoroso de porções e desperdício zero.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional e facilitando a limpeza em conformidade com as normas HACCP. A sua ergonomia permite um manuseamento confortável, reduzindo a fadiga do utilizador e aumentando a eficiência na hora de servir porções exatas, um diferencial claro na otimização da rentabilidade por dose.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta colher de gelado??

A colher de porcionamento em aço inoxidável é fácil de limpar e apta para máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se a sua lavagem regular com detergente neutro e água quente, seguindo as diretrizes HACCP para utensílios que contactam com alimentos, garantindo a máxima higiene.

Esta colher de porcionamento é resistente para um restaurante com elevado volume de clientes??

Sim, a sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade superior, tornando-a ideal para uso intensivo em restaurantes, pastelarias e cantinas. É concebida para suportar o rigor do serviço contínuo e a limpeza frequente exigida em ambientes profissionais.

Qual a importância do diâmetro de 51mm para as porções??

O diâmetro de 51mm permite padronizar as porções de forma consistente, o que é fundamental para o controlo de custos e para manter a uniformidade na apresentação dos pratos. Garante que cada dose servida tem o mesmo tamanho e peso, otimizando o rendimento do produto.

Posso usar esta colher para outros alimentos além de gelados??

Sim, a versatilidade desta colher de porcionamento é uma das suas grandes vantagens. É ideal para servir puré de batata, risotos cremosos, ou até mesmo para a formação de pequenas bolas de massa ou recheios, sempre com a mesma precisão e padronização de doses.

Qual a origem desta colher de gelado profissional??

Este utensílio de porcionamento profissional é de origem alemã ("DE"), o que reflete a sua conceção com padrões de engenharia e durabilidade reconhecidos no fabrico de equipamentos para cozinhas de alta exigência.