

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 rápido
ao produto



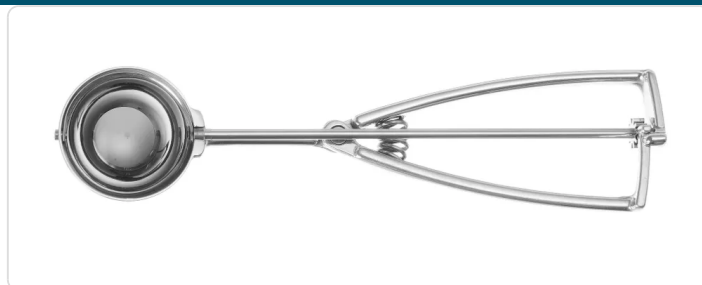
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional – Doseamento Preciso Ø49mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755075	Modelo:	HE755075
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755075

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755075
EAN	8711369755075
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Garanta porções uniformes de gelado ou puré com esta pá profissional em aço inoxidável, Ø49mm. Essencial para controlo de custos e apresentação impecável.

Descricao Completa

A uniformidade nas porções é crucial para a gestão de custos e apresentação impecável. Esta pá de servir profissional, com 49mm de diâmetro, garante doseamentos precisos de gelado ou puré, otimizando o serviço de mesas.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	228 × 54 × 31 mm
Diâmetro da Concha	49 mm
Peso Líquido	0,21 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
Origem	Alemanha (DE)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que gere a mise en place de sobremesas, esta pá é ideal para garantir uniformidade no empratamento de gelados e sorvetes em restaurantes de cozinha tradicional ou em buffets de hotel. É também uma ferramenta valiosa para o proprietário de snack-bar ou roulote que necessita de controlo rigoroso nas porções de puré de batata ou arroz doce, otimizando o custo por dose.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta pá de servir em aço inoxidável, com o seu design robusto, reflete um compromisso com a excelência e a eficiência. Garante não só a uniformidade visual das porções, essencial para a apresentação de sobremesas e acompanhamentos, mas também um controlo de custos rigoroso. A

durabilidade do aço inoxidável e a facilidade de higienização são cruciais para cumprir as normas HACCP e assegurar um serviço contínuo e de qualidade em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene desta pá de gelado??

Fabricada em aço inoxidável, esta pá pode ser facilmente lavada à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secagem imediata para evitar manchas de calcário e manter o brilho, cumprindo assim as normas de higiene.

Qual a vantagem do diâmetro de 49mm para o meu negócio??

O diâmetro de 49mm permite servir porções consistentes, o que é fundamental para o controlo de custos de ingredientes caros como o gelado. Ajuda a padronizar a oferta e a garantir a satisfação do cliente com porções sempre idênticas, seja em pastelarias ou restaurantes.

Esta pá é adequada para servir alimentos quentes, como puré de batata??

Sim, o material em aço inoxidável confere a esta pá a robustez necessária para manusear tanto alimentos frios como gelados, quanto quentes como puré de batata. É uma ferramenta versátil para diversas aplicações na cozinha profissional.

Este utensílio é resistente à corrosão e ao uso diário intensivo??

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável, esta pá de servir é altamente resistente à corrosão e ao desgaste provocado pelo uso contínuo em ambientes de restauração. A sua construção robusta garante uma longa vida útil mesmo com utilização intensiva.

Pode ser utilizada em ambientes de self-service ou buffet??

Absolutamente. Graças à sua capacidade de doseamento preciso e à facilidade de manuseamento, esta pá é ideal para postos de self-service ou buffets, permitindo aos clientes ou colaboradores servirem-se de forma consistente, mantendo a ordem e a apresentação.