

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

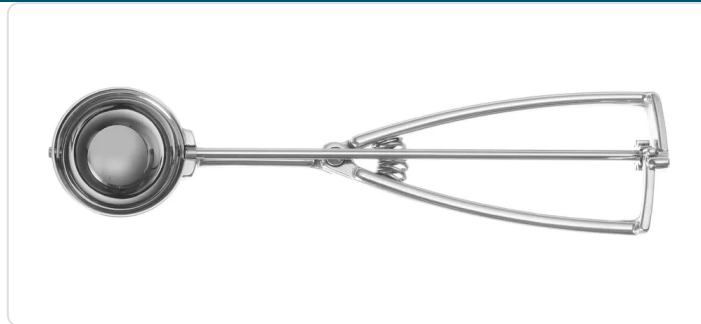


Colher de Gelado Profissional Inox 247mm para Porções

Informacoes do Produto

SKU:	HE755082	Modelo:	HE755082
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755082

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755082
EAN	8711369755082
Material	Inox

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável, ideal para porcionamento preciso de gelados e purés. Diâmetro de 47mm para consistência.

Descrição Completa

Esta colher de porcionamento assegura a uniformidade perfeita em cada dose de gelado ou puré de batata, essencial para o controlo de custos e a padronização no serviço. Construída em aço inoxidável durável, garante higiene e resistência para uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria.

Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	230 × 52 × 29 mm
Diâmetro da Concha	47 mm
Peso Líquido	0,21 kg
Peso Bruto	0,22 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
Origem	Alemanha (DE)

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que necessita de controlo rigoroso das porções em buffets de sobremesas ou cantinas, esta colher assegura uniformidade e redução de desperdício. Em gelatarias, pastelarias e snack-bares, permite um serviço rápido e padronizado, otimizando o fluxo durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida para resistir ao uso intensivo diário, esta colher de porcionamento distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil higienização, conforme as exigências HACCP. A sua precisão milimétrica no diâmetro de 47mm assegura a consistência das porções, um fator crítico para a rentabilidade e a satisfação do cliente, seja na preparação de ementas ou na gestão de stock.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene desta colher??

A colher de gelado em aço inoxidável é totalmente lavável na máquina, simplificando o processo de higienização. Recomenda-se a sua lavagem regular com detergentes neutros e secagem completa para manter o brilho e prolongar a vida útil do material.

Qual a importância do diâmetro de 47mm para o meu negócio??

O diâmetro de 47mm da concha é crucial para garantir a padronização das porções, um aspeto fundamental para o controlo de custos em gelatarias e restaurantes. Permite otimizar a gestão de stock e assegurar uma apresentação consistente, impactando diretamente a rentabilidade.

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

Sim, esta colher é perfeitamente adequada para porcionar puré de batata, arroz, ou outros alimentos macios que exijam doses uniformes. A sua construção robusta em aço inoxidável permite uma ampla gama de aplicações na cozinha profissional.

Este material é resistente à corrosão??

O aço inoxidável é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, tornando esta colher ideal para ambientes húmidos e para o contacto frequente com diferentes tipos de alimentos. Garante durabilidade e mantém a sua aparência profissional ao longo do tempo.

Esta colher é ergonómica para uso contínuo??

Com dimensões de 230 × 52 × 29 mm, esta colher foi concebida para um manuseamento confortável durante períodos de serviço intenso. O seu design facilita o porcionamento eficiente, minimizando a fadiga do utilizador e aumentando a produtividade da equipa.