

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



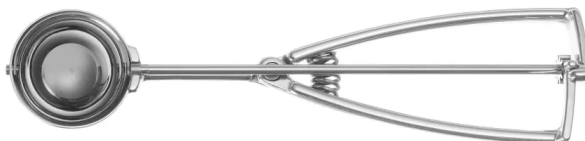
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional Inox Ø45mm - Porção 1/40

Informacoes do Produto

SKU:	HE755099	Modelo:	HE755099
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755099

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755099
EAN	8711369755099
Material	Inox

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Colher profissional em aço inoxidável para porções precisas de gelado e puré, com Ø45mm (1/40), ideal para consistência no serviço e apresentação.

Descrição Completa

Garantir a uniformidade na apresentação de sobremesas e acompanhamentos é crucial para qualquer estabelecimento. Esta colher profissional em aço inoxidável foi concebida para oferecer porções idênticas de gelado ou puré de batata, otimizando a mise en place e o controlo de custos no serviço.

Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	1/40
Diâmetro	45 mm
Dimensões (CxLxA)	227 × 52 × 30 mm
Peso Líquido	0,21 kg
Peso Bruto	0,22 kg
Material Principal	Metais
Material Secundário	Aço inoxidável
Origem	Alemanha (DE)
Código HS	82100000

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura perfeição na confecção de sobremesas ou o gerente de restaurante que exige porções consistentes nos pratos, esta colher é indispensável. Ideal para pastelarias, restaurantes de ementa variada, cantinas e snack-bares, assegura um padrão de qualidade e apresentação em todas as servidas de gelado ou puré.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua robustez e design ergonómico, esta colher em aço inoxidável não só promete uma longa vida útil, como também facilita a rotina de trabalho. A sua capacidade de 1/40 e diâmetro de 45mm permite um controlo rigoroso das porções, essencial para a gestão de stock e para uma apresentação impecável, superando alternativas genéricas em precisão e durabilidade.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta colher para garantir a sua durabilidade??

Devido ao seu material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma secagem completa para evitar manchas.

Qual é a capacidade de porção que esta colher entrega e como isso beneficia o meu negócio??

Esta colher tem uma capacidade de 1/40, o que significa que 40 porções preenchem um litro. Com um diâmetro de 45mm, permite um controlo preciso da quantidade servida, resultando em menor desperdício e maior consistência na apresentação dos pratos.

Posso usar esta colher apenas para gelados ou é versátil para outros alimentos??

Embora seja ideal para gelados, a sua construção robusta e capacidade de porcionamento também a tornam perfeita para servir puré de batata, arroz, saladas de frutas cremosas ou outras guarnições que exijam uma porção uniforme.

Qual a importância do material em aço inoxidável para um utensílio de cozinha??

O aço inoxidável é um material preferencial em ambientes profissionais devido à sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que o utensílio não altera o sabor dos alimentos e está em conformidade com as normas sanitárias exigidas.

Como escolher o tamanho certo de colher porcionadora para as minhas necessidades??

A escolha do tamanho depende do tipo de porção desejada. A colher de 1/40 (Ø45mm) é ideal para porções médias de sobremesas ou acompanhamentos, oferecendo um equilíbrio entre a quantidade servida e a apresentação visual do prato, adaptando-se bem a ementas variadas.