

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



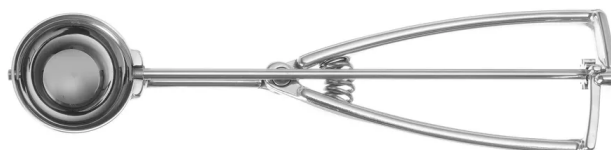
Hotelequip.pt

Colher Porcionadora Profissional de Gelado Ø43mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755105	Modelo:	HE755105
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755105
EAN	8711369755105
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Garanta porções uniformes de gelado e puré com esta colher profissional de aço inoxidável. Com diâmetro de 43mm e medida de 1/50, ideal para otimização do serviço.

Descrição Completa

A padronização das porções é fundamental para a gestão de custos e a consistência da experiência do cliente em qualquer serviço de restauração. Esta colher de porcionar, com diâmetro de 43mm e medida de 1/50, garante a precisão necessária no controlo de doses, essencial para operações de pastelaria, gelatarias ou buffets.

Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	224 × 52 × 30 mm
Diâmetro	43 mm
Porção	1/50
Peso Líquido	0,2 kg
Peso Bruto	0,21 kg
Material	Aço inoxidável
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que ambiciona uniformidade nas suas sobremesas ou o Gestor de F&B responsável pela consistência em buffets, esta colher porcionadora é ideal. Garante a medida exata

para bolas de gelado em gelatarias e cafés com serviço de sobremesas, ou porções controladas de puré em restaurantes de cozinha tradicional, contribuindo para a otimização da *mise en place* e do controlo de stocks em cantinas e empresas de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta ferramenta reside na sua capacidade de assegurar um porcionamento rigoroso e consistente, identificado pela medida de 1/50 e diâmetro de 43mm. Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de higienização, fundamentais para cumprir as normas HACCP e manter um elevado padrão de qualidade no serviço de mesas. A sua robustez permite um uso intensivo, minimizando a quebra de stock e otimizando a eficiência operacional em ambientes profissionais exigentes.

Perguntas Frequentes

Como a colher 1/50 contribui para o controlo de custos na restauração??

A designação 1/50 refere-se à capacidade da colher de porcionar aproximadamente 1/50 de um litro (20ml). Esta precisão é vital para padronizar as doses de gelado, puré ou outros alimentos, otimizando o custo por porção e garantindo a consistência do produto servido ao cliente.

Quais os benefícios do aço inoxidável para um utensílio de cozinha??

O aço inoxidável é um material altamente valorizado em cozinhas profissionais devido à sua resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade. Garante que a colher mantenha as suas propriedades higiénicas e estéticas mesmo após uso intensivo e lavagens frequentes, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Este utensílio é adequado para servir apenas gelados e puré??

Embora seja perfeita para gelados e puré de batata, a sua capacidade de porcionamento preciso torna-a versátil para outros alimentos moles ou semi-sólidos que beneficiem de uma apresentação uniforme. Exemplos incluem bolas de arroz, saladas moldadas, ou outros acompanhamentos em buffets e serviços de catering.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza para garantir a longevidade da colher??

Para assegurar a máxima higiene e durabilidade, a colher deve ser lavada com água quente e detergente neutro após cada uso. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça profissional. A secagem imediata é recomendada para evitar marcas de água e manter o brilho do aço inoxidável, prolongando a vida útil do utensílio.

Este utensílio é robusto o suficiente para uso contínuo em ambientes de produção intensiva??

Sim, a construção em aço inoxidável confere a esta colher porcionadora uma excelente resistência mecânica, tornando-a perfeitamente adequada para o ritmo acelerado de cozinhas e serviços de catering com produção intensiva. A sua conceção robusta minimiza a necessidade de substituições frequentes e suporta as exigências do serviço diário.