

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



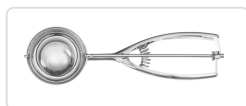
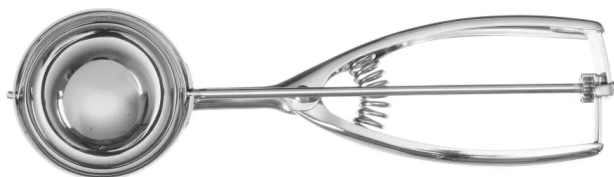
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional Aço Inoxidável 740mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755112	Modelo:	755112
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755112

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755112
EAN	8711369755112
Material	Inox

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável 40mm, ideal para porções uniformes de gelados e purés, com 222mm de comprimento.

Descrição Completa

Garantir a uniformidade das doses é crucial no serviço profissional. Esta concha porcionadora de 40mm em aço inoxidável oferece precisão, otimizando custos e elevando a apresentação de sobremesas e acompanhamentos.

colher de gelado profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	222 × 53 × 27 mm
Diâmetro da Concha	40 mm
Peso Líquido	0,2 kg
Material	Aço Inoxidável
Porção (aproximada)	1/60 (de litro/quart, conforme padrão)
País de Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou gelataria, este utensílio é indispensável na confecção de bolas de gelado perfeitas para cones, taças ou sobremesas emplatadas. É igualmente valioso para o Gerente de snack-bar ou cantina que necessita de porcionar purés, arroz ou outros acompanhamentos com consistência, garantindo a satisfação do cliente e o controlo rigoroso das porções servidas diariamente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável, material preferencial em ambientes profissionais, confere a esta colher de gelado uma resistência superior à corrosão e ao desgaste. A sua conceção ergonómica permite um manuseamento confortável e eficiente, reduzindo a fadiga durante o serviço contínuo e contribuindo para a manutenção de um padrão de qualidade elevado na apresentação dos pratos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene desta colher em ambiente profissional?

A colher de gelado em aço inoxidável é fácil de limpar manualmente com água quente e detergente neutro, ou pode ser higienizada na máquina de lavar louça profissional. O material liso e não poroso evita a acumulação de resíduos, cumprindo as normas de higiene HACCP para utensílios em contacto com alimentos.

Qual a capacidade de porcionamento da colher de 40mm?

Esta colher tem um diâmetro de 40mm, o que corresponde a uma porção aproximada de 1/60 de litro ou quart, um tamanho padrão para uma bola de gelado individual. Garante porções consistentes e um controlo eficaz dos stocks de gelado ou puré.

Este utensílio é adequado para uso contínuo em serviços de alto volume?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico tornam-na ideal para o serviço contínuo em gelatarias movimentadas, buffets ou cantinas. A sua durabilidade minimiza a necessidade de substituição frequente, mesmo sob uso intensivo.

Além de gelado, que outros alimentos posso porcionar com esta colher?

A sua versatilidade permite porcionar com eficácia uma variedade de alimentos semi-sólidos, como puré de batata, arroz cozido, saladas de fruta, almôndegas cruas ou massas de bolachas. É uma ferramenta multiusos para a área de preparação e serviço.

Que vantagens oferece o material em aço inoxidável?

O aço inoxidável é um material altamente valorizado em cozinhas profissionais pela sua resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade. É higiénico, não reage com os

alimentos e mantém a sua aparência e funcionalidade ao longo do tempo, mesmo com lavagens frequentes.