

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 Dosadora Gelado Inox Ø30mm para Porções Uniformes

Informacoes do Produto

SKU:	HE755143	Modelo:	HE755143
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755143
EAN	8711369755143

Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher dosadora profissional em aço inoxidável, Ø30mm, ideal para servir gelados e purés com porções uniformes e higiene garantida. Dimensões: 214x54x28mm.

Descricao Completa

Para uma gestão rigorosa de custos e a uniformidade da ementa, a porção exata é indispensável. Esta colher dosadora profissional em aço inoxidável, com 30mm de diâmetro, garante a consistência ideal para gelados e purés, otimizando a apresentação e a eficiência em cozinhas profissionais.

Colher de Gelado — Colher dosadora para gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	214 × 54 × 28 mm
Diâmetro	30 mm
Peso Líquido	0,18 kg
Peso Bruto	0,19 kg
Material	Aço inoxidável
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confecção em restaurantes de cozinha tradicional ou hotéis com serviço de buffet, esta colher é ideal para garantir porções exatas de purés, mousses ou esferas

de gelado, assegurando a consistência na apresentação dos pratos. O gestor de uma gelataria ou pastelaria beneficia da sua capacidade de manter um padrão de serviço uniforme, otimizando o controlo de stock e a experiência do cliente, mesmo durante o rush do verão.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguida pela sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, esta colher dosadora oferece uma durabilidade superior face a alternativas comuns, resistindo à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais. A sua conceção ergonómica e o mecanismo de libertação suave permitem um trabalho rápido e eficiente, minimizando o esforço e garantindo a consistência das porções, um fator crítico para a rentabilidade e a satisfação do cliente em qualquer estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade e higiene da colher dosadora??

Para manter a durabilidade do aço inoxidável e garantir a higiene, a colher deve ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional após cada utilização. Recomenda-se secagem completa para evitar manchas de água e assegurar a longevidade do material.

Esta colher é adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais??

Esta colher é versátil e ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde gelatarias, pastelarias e cafés que servem sobremesas, até restaurantes de qualquer dimensão e empresas de catering, onde a precisão e a higiene no serviço de acompanhamentos são cruciais.

Qual a importância do diâmetro de 30mm na operação diária??

O diâmetro de 30mm é especificamente concebido para criar porções de tamanho moderado e uniforme, essencial para controlar a quantidade de produto servido. Esta consistência é vital para a apresentação visual dos pratos e para uma gestão precisa do inventário.

Pode ser utilizada para além de gelados e purés??

Sim, a sua versatilidade vai além de gelados e purés. É perfeitamente adequada para porcionar massas de bolinhos, pequenas quantidades de arroz, saladas de batata, ou até mesmo patés, sempre que a uniformidade da porção é um requisito.

Como esta colher ajuda na gestão de custos do meu negócio??

Ao garantir porções exatas de cada vez, esta colher dosadora elimina o desperdício excessivo de produto, permitindo um controlo mais rigoroso sobre os custos dos ingredientes. Contribui diretamente para a rentabilidade ao padronizar o consumo por cliente e evitar flutuações.