

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 rápido
ao produto



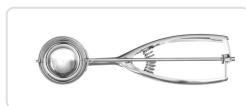
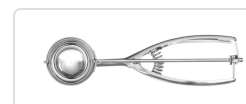
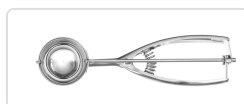
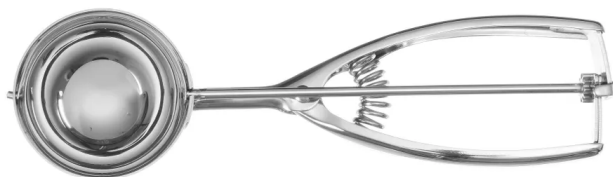
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional em Aço Inoxidável Ø66mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE572115	Modelo:	HE572115
Marca:	HENDI	EAN:	8711369572115

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE572115
EAN	8711369572115
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável, com 66mm de diâmetro, ideal para porcionar gelados e sorvetes. Durável, higiênica e lavável na máquina de loiça.

Descrição Completa

Esta colher de gelado profissional, fabricada em aço inoxidável robusto, foi concebida para a porcionamento eficiente e higiênica de gelados e sorvetes em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	66 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Lavagem	Máquina de loiça

Aplicações Profissionais

Esta colher de gelado é um utensílio essencial para qualquer estabelecimento que sirva sobremesas frias. É ideal para gelatarias, pastelarias com serviço de gelados, cafés, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, e até mesmo para roulotes e food trucks que ofereçam gelados ou sorvetes na sua ementa. Garante porções uniformes e um serviço eficiente.

Colher de Gelado — Principais Vantagens

- Durabilidade e Resistência:** Fabricada em aço inoxidável, suporta o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- Higiene e Facilidade de Limpeza:** O material não poroso e a possibilidade de lavagem em máquina de loiça asseguram a máxima higiene.
- Manuseamento Confortável:** Concebida para um uso ergonómico, minimizando o esforço durante a porcionamento repetida.

- **Porcionamento Consistente:** O diâmetro de 66mm permite servir porções uniformes, otimizando o controlo de custos e a apresentação.

De que material é feita esta colher de gelado?

Esta colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser lavada na máquina de loiça?

Sim, esta colher de gelado é totalmente compatível com a lavagem em máquina de loiça, facilitando a manutenção da higiene e a limpeza diária na sua cozinha.

Qual o diâmetro da porção que esta colher permite?

Esta colher foi concebida para criar porções com um diâmetro de 66 mm, ideal para um controlo preciso das quantidades servidas.

É adequada para uso intensivo em estabelecimentos profissionais?

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e a sua construção foram pensados para resistir ao uso contínuo e exigente de cozinhas e serviços de restauração.

Para além de gelado, pode ser utilizada para outros alimentos?

Embora ideal para gelados e sorvetes, a sua forma e robustez permitem também a porcionamento de purés, arroz, ou outros alimentos macios que necessitem de uma apresentação uniforme.