

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 Inox 759mm – Porção 1/16 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE572214	Modelo:	572214
Marca:	HENDI	EAN:	8711369572214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	572214
EAN	8711369572214
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Garanta porções de gelado consistentes com esta colher em aço inoxidável 18/8. Diâmetro de 59mm para eficiência e higiene em serviço.

Descricao Completa

A colher de gelado em aço inoxidável 18/8, com o seu design robusto e porcionamento preciso de 1/16 (259mm), é uma ferramenta indispensável para qualquer operação de serviço de sobremesas. Garante a consistência na apresentação e o rigor no controlo de custos, fundamental para a rentabilidade em ambientes de produção intensiva.

Colher de Gelado Profissional — Colher de gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/8
Porção	1/16
Diâmetro	59 mm
Dimensões (CxLxA)	225 × 60 × 34 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Lavável na máquina de loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Para pastelarias e gelatarias que valorizam a estética e a dose exata, esta colher assegura que cada bola de gelado tem o tamanho perfeito. É igualmente ideal para restaurantes, cafés e snack-bares que servem sobremesas geladas, permitindo uma preparação rápida e higiénica durante o pico do serviço. A sua durabilidade torna-a apta para cantinas e empresas de catering, onde a resistência ao uso contínuo é crucial.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida para uso profissional, esta colher de gelado em aço inoxidável 18/8 destaca-se pela sua durabilidade e higiene. O material de alta qualidade resiste à corrosão e é apto para máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza e manutenção em conformidade com as normas HACCP. O seu design ergonómico proporciona um manuseamento confortável, mesmo em tarefas repetitivas, otimizando o fluxo de trabalho na preparação de sobremesas.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a colher de gelado??

Esta colher pode ser lavada na máquina de loiça, simplificando a higienização em ambientes profissionais. Recomenda-se a limpeza imediata após o uso para evitar a acumulação de resíduos e manter o brilho do aço inoxidável 18/8.

Qual a porção de gelado que esta colher dispensa??

Esta colher foi concebida para dispensar uma porção de 1/16, com um diâmetro de 59mm. Esta especificação é ideal para garantir a padronização das porções servidas e a consistência na apresentação do seu produto.

Que tipo de aço inoxidável é utilizado no fabrico??

A colher é fabricada em aço inoxidável 18/8, uma liga conhecida pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade. Este material é largamente utilizado em utensílios de cozinha profissionais pela sua robustez e facilidade de manutenção.

É adequada para outros alimentos além de gelados??

Sim, embora otimizada para gelados, o seu design e robustez em aço inoxidável permitem que seja utilizada para porcionar outros alimentos semi-sólidos. No entanto, o seu propósito principal é o porcionamento eficiente de gelados para consistência e apresentação.

Esta colher resiste ao uso intensivo em cozinhas profissionais??

Absolutamente. Fabricada em aço inoxidável 18/8, esta colher é concebida para suportar as exigências do uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria. A sua construção durável garante uma longa vida útil mesmo com elevada frequência de utilização.