

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

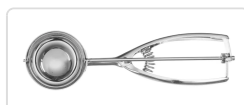
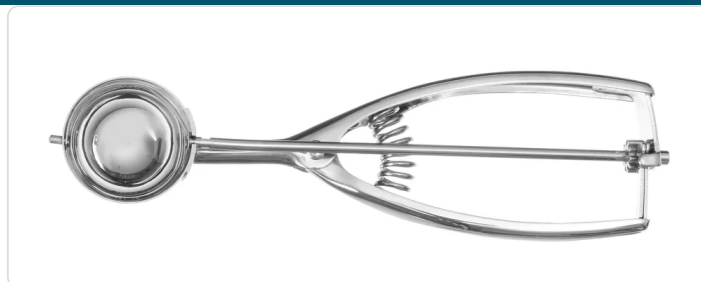


Colher de Gelado Aço Inoxidável Ø53mm para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE572412	Modelo:	572412
Marca:	HENDI	EAN:	8711369572412

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	572412
EAN	8711369572412
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável 18/8, com Ø53mm, ideal para porcionar. Resistente, ergonômica e lavável na máquina de loiça para uso intensivo.

Descrição Completa

Esta colher de gelado profissional, fabricada em aço inoxidável 18/8, foi concebida para uma utilização eficiente e duradoura em ambientes de cozinha exigentes, garantindo higiene e facilidade de manuseamento.

Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/8
Diâmetro da Concha	53 mm
Dimensões (CxLxA)	220 x 60 x 33 mm
Peso Líquido	0,15 kg
Peso Bruto	0,16 kg
Lavável na Máquina de Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Esta colher de gelado é indispensável em gelatarias, pastelarias com serviço de gelados, restaurantes, hotéis, cantinas, snack-bares e roulotes que sirvam sobremesas com gelado. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na ideal para o ritmo exigente das cozinhas profissionais.

Colher de Gelado — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design ergonómico que facilita o manuseamento e a porcionamento precisa do gelado.
- Superfície lisa e higiénica, fácil de limpar e apta para lavagem em máquina de loiça.

- Ideal para uso contínuo e intensivo em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Qual o material de fabrico desta colher de gelado?

Esta colher é fabricada em aço inoxidável 18/8, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial em cozinhas profissionais.

Esta colher pode ser lavada na máquina de loiça?

Sim, esta colher de gelado é totalmente lavável na máquina de loiça, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção em ambientes profissionais.

Qual o diâmetro da concha para porcionar o gelado?

O diâmetro da concha desta colher é de 53 mm, um tamanho standard que permite porcionar o gelado de forma consistente e eficiente.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Esta colher foi concebida especificamente para suportar o uso diário e intensivo exigido em estabelecimentos de restauração, hotelaria e outras cozinhas profissionais.

Quais as dimensões totais da colher?

As dimensões totais da colher são 220 mm de comprimento, 60 mm de largura e 33 mm de altura, proporcionando um bom equilíbrio e manuseamento.