

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 Ø50mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE572511	Modelo:	HE572511
Marca:	HENDI	EAN:	8711369572511

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE572511
EAN	8711369572511
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável, com 50mm de diâmetro, ideal para dosear porções uniformes. Resistente e lavável na máquina de loiça.

Descrição Completa

Esta colher de gelado profissional, fabricada em aço inoxidável, possui um diâmetro de 50mm, sendo projetada para dosear porções uniformes de gelado em ambientes de restauração e pastelaria.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	50 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Lavável na Máquina	Sim

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer estabelecimento que sirva gelados ou sobremesas frias. É ideal para pastelarias, gelatarias, cafés com esplanada, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, cantinas escolares e empresariais, bem como para serviços de catering e eventos. Garante um serviço eficiente e apresentações consistentes.

Colher de Gelado — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo diário.
- Porções Uniformes:** O seu design de 50mm de diâmetro permite servir porções de gelado consistentes, otimizando o controlo de custos e a apresentação.
- Higiene Assegurada:** O material liso e a possibilidade de lavagem em máquina de loiça facilitam a limpeza e manutenção dos padrões de higiene.

- **Conforto de Utilização:** Ergonómica, proporciona um manuseamento confortável mesmo durante períodos de maior afluxo.
- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de gelados, sorvetes e outras sobremesas frias.

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta colher de gelado?

Esta colher é fabricada integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes profissionais.

Qual o diâmetro da colher?

A colher de gelado possui um diâmetro de 50 mm, ideal para servir porções de tamanho padrão e consistentes.

Pode ser lavada na máquina de loiça?

Sim, a colher de gelado é totalmente lavável na máquina de loiça, o que facilita a sua limpeza e manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

É adequada para todos os tipos de gelado?

Sim, esta colher é versátil e pode ser utilizada com diversos tipos de gelados, sorvetes e outras sobremesas frias, garantindo sempre um doseamento eficaz.

Como ajuda a controlar as porções?

O seu diâmetro fixo de 50 mm permite servir porções de gelado de tamanho consistente, o que é crucial para o controlo de custos e para manter a uniformidade na apresentação dos pratos.