

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



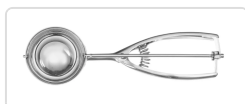
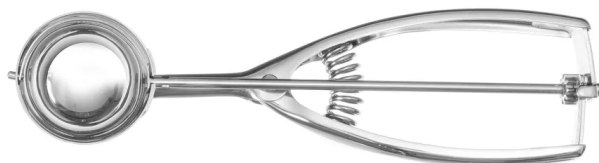
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional ø48mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE572610	Modelo:	HE572610
Marca:	HENDI	EAN:	8711369572610

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE572610
EAN	8711369572610

Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável com 48mm de diâmetro. Ideal para porcionar gelados e sorvetes em restaurantes, cafés e pastelarias. Resistente e lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta colher de gelado profissional, com um diâmetro de 48mm, é fabricada em aço inoxidável robusto, garantindo durabilidade e higiene para uso intensivo em ambientes de serviço de mesa e pastelaria.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	48 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com serviço de sobremesas, gelatarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, e até roulotes ou food trucks que sirvam gelados. Essencial para porcionar gelado de forma consistente e higiénica em qualquer ambiente de serviço de mesa.

Colher de Gelado — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Design ergonómico que proporciona um manuseamento confortável e eficiente.
- Permite porcionar gelado de forma uniforme, otimizando o controlo de custos e a apresentação.

- Fácil de limpar e higienizar, sendo apta para máquina de lavar loiça, crucial em ambientes profissionais.
- Adequada para uso intensivo diário em estabelecimentos com elevado volume de serviço.

De que material é feita esta colher de gelado?

Esta colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e higiene para uso profissional.

Qual o diâmetro da porção que esta colher permite?

Esta colher de gelado tem um diâmetro de 48mm, ideal para porções consistentes e bem apresentadas.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, a colher de gelado é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a higienização em ambientes profissionais.

Para que tipo de gelados é mais adequada esta colher?

É adequada para porcionar uma vasta gama de gelados, sorvetes e sobremesas geladas, garantindo sempre uma porção perfeita.

Quais as principais vantagens de usar uma colher profissional?

As colheres profissionais oferecem maior durabilidade, higiene superior, porções consistentes e um manuseamento mais confortável para uso intensivo em estabelecimentos comerciais.