

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.



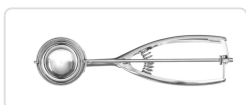
Acesso rapido
ao produto

Colher de Gelado Profissional 1/40, Diâmetro 44mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE572719	Modelo:	572719
Marca:	HENDI	EAN:	8711369572719

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	572719
EAN	8711369572719
Material	Inox

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável 18/8, com diâmetro de 44mm e porção 1/40. Robusta, higiénica e lavável na máquina de lavar loiça para uso intensivo.

Descrição Completa

Esta colher de gelado profissional, fabricada em aço inoxidável 18/8, foi concebida para porcionar gelados e sorvetes com precisão e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/8
Dimensões (C x L x A)	210 x 60 x 33 mm
Diâmetro da Concha	44 mm
Capacidade / Porção	1/40
Peso Líquido	0,13 kg
Lavável na Máquina de Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Esta colher de gelado é um utensílio essencial para gelatarias, pastelarias com confeção própria, restaurantes, hotéis, cantinas escolares e empresariais, bem como para serviços de catering e food trucks que servem sobremesas geladas. Garante um porcionamento uniforme e higiénico em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Colher de Gelado — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/8, oferece resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo com uso intensivo.

- **Higiene Otimizada:** O material liso e a capacidade de ser lavada na máquina de loiça facilitam a limpeza e manutenção dos padrões de higiene.
- **Porcionamento Consistente:** A porção 1/40 e o diâmetro de 44mm asseguram doses uniformes, essenciais para controlo de custos e apresentação.
- **Conforto de Utilização:** O design ergonómico permite um manuseamento confortável e eficiente durante períodos prolongados de trabalho.
- **Versatilidade:** Ideal para gelados, sorvetes e outras sobremesas geladas, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha profissional.