

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 em Aço Inox Ø51mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE759233	Modelo:	HE759233
Marca:	HENDI	EAN:	8711369759233

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE759233
EAN	8711369759233
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável com punho de poliamida, ideal para porções precisas de Ø51mm. Resistente e lavável na máquina.

Descricao Completa

Garanta porções uniformes e uma higiene impecável no serviço de sobremesas com esta colher de gelado profissional em aço inoxidável. Essencial para otimizar o tempo de serviço e manter a consistência na apresentação em qualquer estabelecimento.

Colher de gelado ø51mm — Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Peso Líquido	0,147 kg
Diâmetro do Produto	51 mm
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Material do Punho	Poliamida
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que procura precisão e consistência na montagem de sobremesas, ou para o Gestor de F&B de cafeterias e restaurantes com elevada rotação de serviço que necessita de padronizar as porções. Esta colher é ideal para gelatarias que visam otimizar a experiência do cliente e em buffets de hotel para uma distribuição eficiente e higiénica de gelados e outras pastas cremosas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design robusto em aço inoxidável confere durabilidade superior, resistindo ao uso intensivo e à corrosão, o que é crucial em ambientes de cozinha profissional. O punho ergonómico em poliamida assegura conforto prolongado, minimizando a fadiga durante a utilização contínua. A superfície lisa e a possibilidade de lavagem na máquina de lavar loiça simplificam drasticamente a manutenção e

garantem a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, essenciais para a segurança e confiança dos seus clientes.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade da colher de gelado?

Para maximizar a vida útil, lave a colher na máquina de lavar loiça após cada uso. O aço inoxidável é resistente, mas evite o contacto prolongado com ácidos fortes ou agentes de limpeza abrasivos.

Qual a porção padrão dispensada por esta colher?

Esta colher foi calibrada para dispensar porções de 1/24, correspondendo a um diâmetro de 51mm, o que a torna ideal para padronizar as doses de gelado e controlar os custos.

É adequada para gelados muito duros?

O aço inoxidável robusto permite extrair gelados com firmeza. Para produtos excessivamente congelados, é aconselhável humedecer a colher com água quente ou deixar o gelado amolecer ligeiramente à temperatura ambiente para um manuseamento mais fácil.

O punho de poliamida oferece boa ergonomia?

Sim, o punho em poliamida é especificamente concebido para um agarre confortável e seguro, mesmo com as mãos molhadas, minimizando a fadiga do utilizador durante períodos de trabalho prolongados e intensos.

Pode ser utilizada para outros alimentos além de gelado?

Embora otimizada para gelado, esta colher é versátil. Pode ser eficientemente utilizada para porcionar purés, arroz, saladas de fruta, almôndegas, ou outras texturas cremosas ou moldáveis em serviços de catering, buffets ou cozinhas de produção.