

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 rápido
ao produto



Colher de Gelado Profissional Alumínio 756mm (1/20)

Informacoes do Produto

SKU:	HE755556	Modelo:	755556
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755556
EAN	8711369755556
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Garanta porções perfeitas de gelado com esta colher profissional em alumínio, 256mm. Leve e ergonómica para serviço rápido e eficiente em pastelarias e gelatarias.

Descricao Completa

Assegure a consistência e a eficiência no serviço de gelados com esta colher de porcionamento em alumínio. Essencial para profissionais que procuram agilidade na preparação de sobremesas, otimizando o controlo de porções em ambientes de produção intensiva.

colher gelado — Colher de gelado profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	177 × 43 × 42 mm
Diâmetro da esfera	256 mm
Porção (aproximada)	1/20 L
Material	Alumínio
Peso Líquido	0,14 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou gestor de gelataria que exige precisão e rapidez no serviço, esta colher é ideal para garantir esferas de gelado uniformes. Perfeita para buffets de hotel, restaurantes com ementas de sobremesas variadas, ou até mesmo food trucks e roulotes que servem gelados com elevado volume de clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida em alumínio, esta colher oferece uma leveza superior e uma condutividade térmica que facilita o deslize suave pelo gelado, minimizando o esforço e acelerando o serviço. O seu design ergonómico garante um manuseamento confortável mesmo durante longos períodos de utilização,

otimizando a produtividade em momentos de maior afluência. O diâmetro de 56mm assegura um porcionamento exato, crucial para o controlo de custos e para a padronização da apresentação.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter a colher de gelado de alumínio??

Para uma maior durabilidade, a limpeza deve ser efetuada manualmente com água morna e detergente suave. É recomendável evitar a máquina de lavar loiça para preservar o acabamento e a integridade do alumínio. Seque cuidadosamente após cada lavagem para prevenir manchas e prolongar a vida útil do utensílio.

Qual o volume de uma porção de gelado com esta colher de 56mm (1/20)??

A designação "1/20" indica que 20 porções desta colher equivalem a um litro de gelado, resultando numa porção aproximada de 50ml por esfera. O diâmetro de 56mm não só garante uma porção generosa, como também contribui para uma apresentação visualmente apelativa e consistente em todas as sobremesas.

Esta colher é adequada para gelados muito duros ou congelados??

Sim, o alumínio, material de fabrico desta colher, oferece uma excelente condutividade térmica. Isso permite que o calor da sua mão seja transferido para a colher, facilitando o corte e o moldar do gelado, mesmo em texturas mais firmes ou muito congeladas, para um porcionamento mais fácil e com menos esforço.

A colher de alumínio é resistente à corrosão em ambientes de cozinha profissional??

O alumínio é naturalmente resistente à corrosão em condições normais de utilização em cozinhas profissionais. Para otimizar a sua durabilidade, é fundamental evitar o contacto prolongado com alimentos muito ácidos ou alcalinos, e garantir que a colher é sempre lavada e seca imediatamente após cada utilização.

Posso usar esta colher para outros alimentos além de gelado??

Embora esta colher tenha sido otimizada para o porcionamento de gelado, o seu design robusto e a capacidade de criar esferas uniformes tornam-na adequada para outros alimentos de consistência suave. Pode ser usada eficazmente para servir puré de batata, arroz cozinhado, saladas de fruta macias, ou qualquer outro ingrediente que beneficie de um porcionamento preciso e estético.