

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



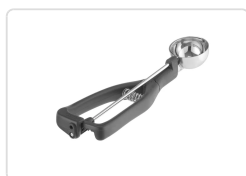
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Ergonómica Esquerdinos 749mm (1/30)

Informacoes do Produto

SKU:	HE755204	Modelo:	755204
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755204

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755204
EAN	8711369755204
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher de gelado ergonómica para esquerdinos, com porcionamento preciso de 1/30 (249mm). Fabricada em aço inoxidável e nylon reforçado, lavável na máquina para máxima higiene.

Descricao Completa

A garantia de porções uniformes e um serviço eficiente é crucial em qualquer estabelecimento. Esta colher de gelado, especificamente concebida para utilizadores esquerdinos, assegura precisão no porcionamento de 1/30, otimizando a rentabilidade e a consistência na apresentação das sobremesas em momentos de pico de serviço.

colher de gelado para esquerdinos — Colher de gelado esquerdinos —
Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	228 × 62 × 32 mm
Diâmetro da Concha	249 mm
Capacidade de Porção	1/30
Peso Líquido	0,147 kg
Materiais	Aço inoxidável 18/10, Nylon reforçado com fibra de vidro
Lavagem	Lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou gelateiro que valoriza a padronização e a eficiência, esta colher de gelado para esquerdinos é ideal. Garante porções exatas de 1/30, minimizando desperdícios e otimizando a apresentação em estabelecimentos com elevado volume de serviço, desde gelatarias artesanais a restaurantes com ementas de sobremesas variadas, assegurando sempre uma experiência consistente para o cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção ergonómica para esquerdinos desta colher de gelado melhora significativamente o conforto e a produtividade da equipa, evitando a fadiga durante o serviço contínuo. A sua construção em aço inoxidável 18/10 e nylon reforçado com fibra de vidro confere-lhe robustez excecional e resistência para uso diário intenso, ao mesmo tempo que a marcação colorida da porção garante uma consistência visual impecável nos pratos e controlo de custos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene desta colher de gelado?

Esta colher é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, facilitando a sua higienização completa e rápida após cada utilização. A qualidade dos materiais, como o aço inoxidável 18/10, assegura que não retém odores ou sabores e resiste à corrosão, mantendo os mais elevados padrões de higiene.

Qual a vantagem do porcionamento 1/30 para o meu negócio?

A capacidade de porção de 1/30, que corresponde a um volume padronizado, permite um controlo rigoroso dos custos e uma padronização consistente na apresentação dos gelados. Isto é crucial para a rentabilidade, especialmente em negócios com grande volume de vendas, como gelatarias ou buffets de hotelaria.

Porque é importante uma colher de gelado específica para esquerdinos?

Uma colher desenhada para esquerdinos proporciona uma ergonomia superior, reduzindo o esforço e a fadiga muscular do operador. Isto traduz-se em maior conforto, menor risco de lesões por esforço repetitivo e um serviço mais rápido e eficiente, especialmente durante os picos de trabalho em restaurantes e pastelarias.

Este material é resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a combinação de aço inoxidável 18/10 para a concha e nylon reforçado com fibra de vidro na pega garante uma durabilidade excepcional. É concebida para resistir ao desgaste diário intenso e às condições exigentes de uma cozinha profissional ou balcão de serviço, mantendo a sua funcionalidade e aspeto ao longo do tempo.

A marcação de cor realmente ajuda na identificação do tamanho da porção?

Sim, a inclusão de marcadores coloridos no cabo permite uma identificação visual rápida e inequívoca do tamanho da porção (neste caso, 1/30). Isto agiliza a 'mise en place' e o serviço, garantindo que toda a equipa utiliza a ferramenta correta para manter a uniformidade desejada na ementa de sobremesas.