

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

Boleador de Gelado 55 mm em Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB764155	Modelo:	764155
Marca:	IBILI	EAN:	8411922434118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	764155
EAN	8411922434118
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Boleador de gelado profissional com 55 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10 para porções uniformes e máxima higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Facilite a porcionamento de gelados com este doseador profissional em aço inoxidável 18/10, ideal para manter a consistência e agilizar o serviço em pastelarias e gelatarias de média dimensão. O material de alta qualidade garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

doseador de gelado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	55 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, gelatarias e snack-bares que procuram uniformidade na apresentação das suas sobremesas. O Chef de pastelaria que gere grandes volumes de produção encontrará neste doseador um aliado para manter o ritmo durante os períodos de maior afluência, garantindo um serviço rápido e consistente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em Aço Inoxidável 18/10, este doseador assegura a máxima higiene e resistência à corrosão, características essenciais para equipamentos em contacto com alimentos. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo, e a quantidade mínima de encomenda de 6 unidades otimiza a gestão de stock para estabelecimentos com maior volume de vendas.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste doseador de gelado?

O doseador é fabricado em Aço Inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene.

Qual o diâmetro da porção de gelado?

O diâmetro da porção criada por este doseador é de 55 mm.

Este doseador é adequado para cozinhas profissionais intensivas?

Sim, o material em Aço Inoxidável 18/10 e a quantidade mínima de encomenda de 6 unidades tornam-no adequado para estabelecimentos com volume de serviço considerável.

Posso encomendar apenas uma unidade deste doseador?

Não, a quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades, o que é ideal para garantir um stock adequado em estabelecimentos com maior procura.

Este doseador requer manutenção especial?

Devido ao seu material em Aço Inoxidável 18/10, a limpeza regular com detergentes neutros é suficiente para manter a higiene e a integridade do equipamento. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial.