

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 rapido
ao produto



Racionador de Gelado Profissional 4 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB763740	Modelo:	763740
Marca:	IBILI	EAN:	8411922449167

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	763740

EAN	8411922449167
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Racionador de gelado profissional com 4 cm de diâmetro, ideal para dosear porções precisas. Fabricado em aço inoxidável e plástico, oferece ergonomia e durabilidade.

Descricao Completa

Facilite a porcionamento de gelados em estabelecimentos com elevado volume de serviço, como gelatarias e pastelarias. Este racionador ergonómico, com 4 cm de diâmetro, permite uma dose padronizada e consistente, otimizando o mise en place e a apresentação final.

racionador de gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável e Plástico
Diâmetro	4 cm
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, gelatarias e serviços de buffet que necessitem de porcionar gelados de forma rápida e precisa. Perfeito para o profissional de pastelaria que gere um elevado número de encomendas diárias, garantindo uniformidade e eficiência no serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este doseador de gelado com 4 cm de diâmetro oferece um design ergonómico que reduz a fadiga do operador durante a utilização intensiva. A combinação de aço inoxidável e plástico garante

durabilidade e conformidade com normas de higiene, essencial em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste racionador de gelado?

O racionador é construído em aço inoxidável e plástico, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Qual o diâmetro da porção de gelado que este dispensador cria?

O dispensador cria porções de gelado com um diâmetro de 4 cm.

Este racionador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, gelatarias, restaurantes com serviço de buffet e outros estabelecimentos de restauração que sirvam gelados de forma regular.

Existe uma quantidade mínima de encomenda para este produto?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este dispensador de gelado é de 6 unidades.

Qual a vantagem do design ergonómico deste racionador?

O design ergonómico foi pensado para reduzir o esforço do utilizador durante o uso continuado, aumentando a produtividade e o conforto na cozinha profissional.