

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

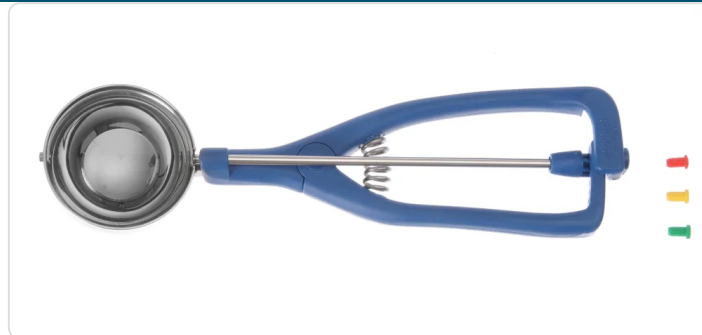


Colher de Gelado Profissional 759mm - Porção 1/16

Informacoes do Produto

SKU:	HE755341	Modelo:	755341
Marca:	HENDI	EAN:	8711369755341

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	755341
EAN	8711369755341

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional com diâmetro de 59 mm para porções de 1/16. Cabo em nylon reforçado a fibra de vidro e corpo em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta colher de gelado profissional foi concebida para dosear porções uniformes de 1/16, com um diâmetro de 59 mm, ideal para serviço de mesa em estabelecimentos de restauração e pasteleria.

colher gelado — Colher de Gelado — Características Técnicas

Dimensões (C×L×A)	235 × 61 × 38 mm
Diâmetro	59 mm
Peso Líquido	0,17 kg
Material	Aço inoxidável, PA (Poliamida/Nylon)
Cabo	Nylon reforçado a fibra de vidro
Porção	1/16

Aplicações Profissionais

Este doseador de gelado é um utensílio essencial para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram padronizar as porções de gelado, sorvetes ou purés. Ideal para balcões de serviço, buffets e cozinhas de produção.

Doseador Gelado — Principais Vantagens

- **Porções Uniformes:** Garante consistência no tamanho das porções, otimizando custos e apresentação.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e cabo em nylon reforçado a fibra de vidro para uso intensivo.
- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza e manutenção, adequados para ambientes profissionais.
- **Identificação Fácil:** Marcadores coloridos no cabo permitem identificar rapidamente o tamanho da porção (1/16).
- **Conforto:** Cabo ergonómico para manuseamento confortável durante longos períodos de trabalho.