

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

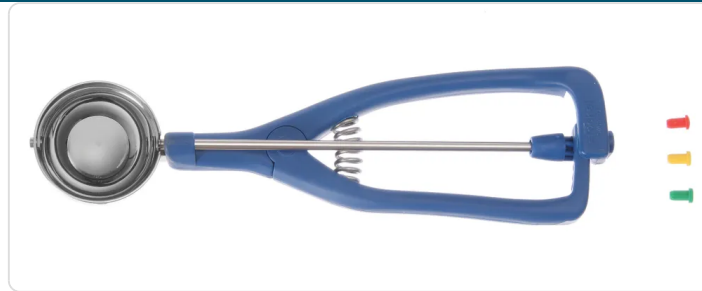


Colher de Gelado Doseadora Profissional Ø47mm – Porção 1/36

Informacoes do Produto

SKU:	HE755389	Modelo:	HE755389
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755389

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755389
EAN	8711369755389

Descricao Resumida

Concha de gelado doseadora profissional com Ø47mm para porções 1/36. Cabo reforçado em nylon e concha em aço inox asseguram precisão e durabilidade no serviço.

Descricao Completa

Assegurar a padronização das porções de gelado é crucial para a gestão de custos e a satisfação do cliente em qualquer estabelecimento profissional. Concebida para otimizar a rapidez e precisão no serviço de sobremesas, esta concha doseadora de Ø47mm garante uma apresentação uniforme e um controlo rigoroso da ementa.

Colher Gelado Stöckel — Colher de gelado doseadora — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	227 x 61 x 34 mm
Diâmetro da Concha	47 mm
Tamanho de Porção	1/36
Materiais	Aço inoxidável, Poliamida (Nylon) reforçado com fibra de vidro
Peso Líquido	0,14 kg

Aplicações Profissionais

Para o gestor de pastelaria ou gelataria que procura otimizar a sua produção, garantindo porções uniformes para taças, cones ou sobremesas empratadas. Ideal para restaurantes, snack-bares e cafés que servem gelados, esta ferramenta assegura a consistência visual e o controlo de custos, fundamental durante o rush do serviço de sobremesas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta concha reside na sua capacidade de padronizar as porções de forma intuitiva, graças aos marcadores coloridos integrados. O cabo em nylon reforçado a fibra de vidro e a concha em aço inoxidável conferem-lhe uma robustez e durabilidade superiores, resistindo ao uso intensivo

diário em ambientes profissionais e facilitando a higiene, essencial para cumprir as normas HACCP na manipulação de alimentos. Garante um investimento duradouro e uma eficiência operacional notável.

Perguntas Frequentes

Como a identificação colorida melhora a operação diária??

Os marcadores coloridos no cabo permitem identificar rapidamente o tamanho de porção específico, como 1/36, agilizando o serviço e minimizando erros na atribuição de doses, o que é crucial em momentos de elevado volume.

Qual a durabilidade esperada desta colher em uso profissional??

Com um cabo em nylon reforçado a fibra de vidro e uma concha em aço inoxidável, esta colher foi concebida para suportar o uso contínuo e as exigências de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil e resistência à corrosão.

Esta colher é adequada para diferentes tipos de gelado, incluindo os mais densos??

Sim, a sua construção robusta, com cabo reforçado e concha em aço inoxidável, permite manusear com eficácia gelados de diversas texturas, incluindo os mais densos, sem comprometer a integridade da ferramenta ou a qualidade da porção.

Como se realiza a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

A colher pode ser facilmente lavada à mão com água morna e detergente neutro ou colocada na máquina de lavar louça profissional. A sua construção em aço inoxidável e nylon minimiza a acumulação de resíduos, facilitando a desinfecção e o cumprimento das normas HACCP.

Que impacto tem a padronização das porções no custo do produto e na ementa??

A padronização com esta colher doseadora de 1/36 garante que cada porção de gelado servida é consistente, permitindo um controlo preciso dos custos por dose e uma gestão mais eficaz do inventário, contribuindo para a rentabilidade da sua ementa de sobremesas.