

# 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 Oval em Aço Inoxidável 255mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE755259	<b>Modelo:</b>	755259
<b>Marca:</b>	Stöckel	<b>EAN:</b>	8711369755259

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Stöckel
<b>Modelo</b>	755259
<b>EAN</b>	8711369755259

### Descricao Resumida

Colher de gelado oval em aço inoxidável, ideal para serviço profissional e exigente. Design ergonómico e lavável na máquina para máxima higiene. Dimensões: 255x54x34mm.

## Descricao Completa

A colher oval para gelado em aço inoxidável oferece durabilidade excecional e ergonomia para o serviço contínuo em pastelarias, gelatarias e restaurantes. Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, é uma ferramenta essencial para garantir porções uniformes e máxima higiene no manuseamento de sobremesas frias.

### colher de gelado profissional — Colher de Gelado Oval — Colher de Gelado — Características Técnicas

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	255 x 54 x 34 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Peso Líquido</b>	0,23 kg
<b>Lavável na Máquina de Loiça</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Para o gestor de gelataria ou chef de pastelaria, esta pá de gelado é crucial para um serviço rápido e eficiente, especialmente durante o "rush" de verão ou após o almoço. Em restaurantes com ementas de sobremesas variadas, a equipa de sala ou cozinha pode servir com precisão e consistência, mantendo o padrão de qualidade. É também uma ferramenta prática para cafetarias e serviços de catering que oferecem sobremesas geladas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta colher assegura uma resistência exemplar à corrosão e uma higiene impecável, crucial para as normas HACCP em ambientes profissionais. A sua superfície lisa facilita a limpeza e é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. O design oval permite um controlo preciso da porção, otimizando o custo por dose e a

experiência do cliente, enquanto a sua ergonomia garante conforto no uso prolongado.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como devo limpar e manter a colher de gelado para prolongar a sua vida útil?**

A colher de gelado em aço inoxidável é totalmente segura para lavagem em máquina de lavar loiça industrial. Para uma manutenção ótima, recomenda-se enxaguar após cada utilização e secar bem para evitar manchas de calcário, garantindo a sua durabilidade e brilho.

### **Esta colher é adequada para uso intensivo em gelatarias com alto volume de vendas?**

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico tornam esta colher ideal para o serviço contínuo em gelatarias e estabelecimentos de restauração com elevada procura. A sua resistência garante um desempenho fiável mesmo sob pressão de serviço.

### **Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as vantagens?**

A colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, material reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e propriedades higiénicas. É inerte a ácidos alimentares e não retém odores, sendo perfeito para o contacto com alimentos, cumprindo as exigências da hotelaria.

### **O formato oval influencia a porção ou a facilidade de servir diferentes tipos de gelado?**

O formato oval da colher é concebido para otimizar a criação de "bolas" de gelado consistentes e esteticamente agradáveis. Facilita o corte e a recolha de gelados de diferentes texturas, desde os mais cremosos aos mais firmes, ideal para uma apresentação impecável.

### **É confortável de usar durante longos períodos de serviço?**

Sim, a pega foi desenhada para um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga da mão durante o uso prolongado. Esta ergonomia é essencial para profissionais que servem grandes quantidades de gelado diariamente em ambientes como gelatarias ou buffets de hotel.

?