

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



Hotelequip.pt

Colher Doseadora Profissional em Aço Inoxidável, ?100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755006	Modelo:	755006
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755006
EAN	8711369755006

Descricao Resumida

Colher doseadora profissional em aço inoxidável, 100mm (porção 1/4). Para porções uniformes, otimiza o controlo de custos e a apresentação de gelados e purés.

Descricao Completa

Para assegurar porções uniformes e consistentes no empratamento, esta colher doseadora em aço inoxidável, com 100mm de diâmetro, é uma ferramenta indispensável. Otimiza o controlo de custos e acelera o serviço, sendo crucial para a padronização em qualquer cozinha profissional.

Colher de gelado Stöckel 1/4 — Colher de Gelado Profissional — Colher doseadora profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	285 x 102 x 58 mm
Diâmetro da Concha	100 mm
Peso Líquido	0,305 kg
Peso Bruto	0,32 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
Porção	1/4
Origem	Alemanha

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pasteleria ou geladaria, esta colher de 100mm permite servir porções de gelado perfeitas, mantendo a consistência visual da vitrine e a rentabilidade. Em restaurantes e cantinas, é ideal para o cozinheiro que precisa de padronizar porções de puré de batata ou arroz, agilizando a mise en place durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção robusta em aço inoxidável garante não só durabilidade superior para uso intensivo, mas também uma higiene irrepreensível, essencial para as normas HACCP. A precisão no porcionamento (1/4, 100mm) minimiza o desperdício e maximiza o controlo de custos, assegurando a satisfação do cliente com uma apresentação sempre consistente.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta colher em uso profissional intensivo?

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta colher doseadora foi concebida para suportar o rigor do uso profissional diário, oferecendo uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, mesmo com lavagens frequentes em máquinas industriais.

É fácil limpar e manter esta colher para cumprir as normas de higiene?

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável facilita imenso a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Esta característica é crucial para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar, em conformidade com as exigências do HACCP.

Esta colher doseadora é adequada para outros alimentos além de gelados e purés?

Absolutamente. Graças ao seu design robusto e porcionamento preciso de 1/4, é ideal para dosear uma vasta gama de alimentos semi-sólidos, como almôndegas, bolinhos de massa, saladas de batata, e até mesmo porções de arroz ou cuscuz em buffets.

Como esta colher contribui para o controlo de custos e otimização do negócio?

A capacidade de porcionar com precisão 1/4 (100mm de diâmetro) minimiza o desperdício e garante que cada dose é servida de forma consistente. Isso permite um controlo rigoroso dos custos de matéria-prima e uma rentabilidade maximizada, especialmente em operações de alto volume.

?

Qual o material específico da colher e é seguro para contacto alimentar?

A colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, um material reconhecido pela sua segurança alimentar, resistência à corrosão e durabilidade. É totalmente segura para contacto direto com alimentos, cumprindo todas as normas aplicáveis para utensílios de cozinha.