

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



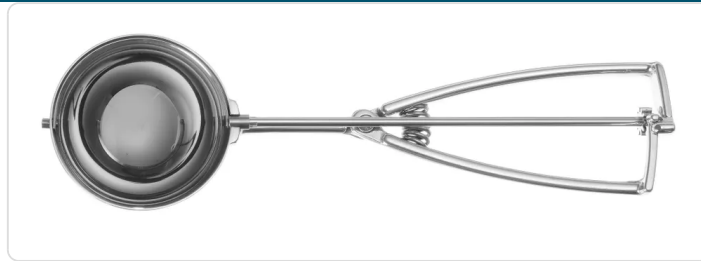
Hotelequip.pt

Colher de Gelado Profissional, Porção 1/10, Ø70mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755020	Modelo:	HE755020
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755020

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	HE755020
EAN	8711369755020

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável para porções consistentes. Ø70mm, 253mm comprimento. Ideal para gelado e purés, garante controlo de custos.

Descricao Completa

Garante porções uniformes de gelado ou puré com esta colher robusta de Ø70mm, essencial para uma apresentação consistente e controlo rigoroso de custos em qualquer serviço de mesas ou balcão.

Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	253 x 70 x 42 mm
Diâmetro	70 mm
Peso Líquido	0,24 kg
Peso Bruto	0,25 kg
Material Principal	Metal
Outro Material	Aço Inoxidável
Origem	Alemanha
Código HS	82159910

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que busca rigor na apresentação de sobremesas ou o Gestor de F&B num restaurante que exige porções controladas de acompanhamentos, esta colher é ideal. Garante homogeneidade em buffets de hotel, cantinas empresariais ou em qualquer snack-bar que valorize a consistência na confeção e empratamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. A sua ergonomia permite um porcionamento rápido e preciso, otimizando o tempo de serviço em momentos de maior afluência e assegurando que cada cliente recebe a mesma quantidade, sem desperdício.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta colher de gelado??

A colher deve ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça, utilizando detergentes neutros, para preservar o acabamento do aço inoxidável e garantir a higiene, em conformidade com as boas práticas HACCP.

Qual a capacidade ou tamanho da porção desta colher??

Esta colher tem um diâmetro de Ø70mm e é classificada como porção 1/10, ideal para servir bolas de gelado de tamanho padrão ou porções consistentes de puré e outros acompanhamentos em ambientes profissionais.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade??

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta colher oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Posso utilizar esta colher para outros alimentos além de gelados e purés??

Sim, a sua conceção robusta e formato permitem utilizá-la para porcionar uma variedade de alimentos macios, como arroz, esferas de melão ou até mesmo massa de bolo, assegurando sempre a uniformidade.

Como é que esta colher contribui para a eficiência operacional??

Ao permitir um porcionamento rápido e consistente, esta colher otimiza a linha de serviço, reduz o desperdício de alimentos e contribui para um controlo de custos mais eficaz, sendo um utensílio fundamental para a gestão eficiente de qualquer cozinha ou balcão de serviço.