

# 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

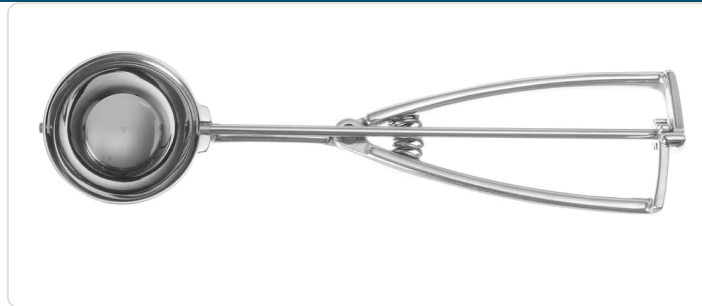


## Colher de Gelado Profissional Inox ?56mm para Porcionar

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE755051	<b>Modelo:</b>	HE755051
<b>Marca:</b>	Stöckel	<b>EAN:</b>	8711369755051

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Stöckel
<b>Modelo</b>	HE755051
<b>EAN</b>	8711369755051

### Descricao Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável, 56mm, ideal para porções uniformes de gelado ou puré. Essencial para otimizar o serviço e controlar custos.

## Descricao Completa

Essencial para qualquer cozinha profissional ou balcão de serviço, esta concha em aço inoxidável de 56mm de diâmetro garante porções perfeitamente uniformes. Concebida para otimizar o serviço e o controlo de stock, permite servir com consistência gelados, purés ou outros acompanhamentos, melhorando a experiência do cliente e a rentabilidade do seu negócio.

### Colher de Gelado Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	237 x 56 x 35 mm
Diâmetro da Colher	56 mm
Peso Líquido	0,22 kg
Peso Bruto	0,23 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
País de Origem	Alemanha

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pasteleria que prepara sobremesas geladas, a concha de gelado de 56mm é ideal para garantir uma apresentação impecável e porções consistentes em vitrines de exposição. Em restaurantes com ementas variadas, permite ao cozinheiro ou à equipa de serviço porcionar purés, arroz ou outros acompanhamentos com precisão, acelerando o serviço durante as horas de ponta. É igualmente um utensílio valioso em buffets de hotel ou serviços de catering, onde a uniformidade das porções contribui para uma melhor gestão de custos e para a satisfação do cliente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta concha para gelados e purés oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissional sujeitos a lavagens frequentes. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, enquanto o design ergonómico facilita o manuseamento, mesmo em situações de serviço contínuo. A precisão no porcionamento não só otimiza os custos com matéria-prima, mas também garante uma consistência visual que eleva a qualidade percebida por cada cliente.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta concha é adequada para outros alimentos além de gelados??**

*Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o diâmetro de 56mm tornam-na ideal para porcionar puré de batata, arroz, saladas de batata, ou até mesmo massas, garantindo sempre a mesma quantidade por dose.*

### **Como devo limpar e manter a concha para garantir a sua durabilidade e higiene??**

*A limpeza é simples, pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável é resistente e fácil de higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar exigidas em restauração.*

### **Qual a vantagem de usar uma concha de porcionamento específico num negócio de restauração??**

*O principal benefício é a consistência das porções, que se traduz em controlo rigoroso de custos, minimização de desperdícios e uniformidade na apresentação dos pratos. Isto é crucial para a rentabilidade e para a imagem de qualidade do estabelecimento.*

### **Qual o material de fabrico desta concha e quais as suas vantagens??**

*É fabricada em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e propriedades higiénicas, tornando-o ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.*

### **A sua dimensão de 56mm de diâmetro é adequada para que tipo de serviço ou estabelecimento??**

*O diâmetro de 56mm indica uma porção generosa, ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes que sirvam acompanhamentos volumosos como purés, ou em buffets onde a consistência e a rapidez no serviço são prioritárias.*