

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Colher de Gelado Profissional em Aço Inox Ø51mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE759233	Modelo:	HE759233
Marca:	HENDI	EAN:	8711369759233

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE759233
EAN	8711369759233

### Descricao Resumida

Colher de gelado profissional em aço inoxidável com punho de poliamida, ideal para porções precisas de Ø51mm. Resistente e lavável na máquina.

## Descricao Completa

Garanta porções uniformes e uma higiene impecável no serviço de sobremesas com esta colher de gelado profissional em aço inoxidável. Essencial para otimizar o tempo de serviço e manter a consistência na apresentação em qualquer estabelecimento.

### Colher de gelado ø51mm — Colher de gelado profissional — Características Técnicas

<b>Peso Líquido</b>	0,147 kg
<b>Diâmetro do Produto</b>	51 mm
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável
<b>Material do Punho</b>	Poliamida
<b>Lavável na Máquina de Louça</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que procura precisão e consistência na montagem de sobremesas, ou para o Gestor de F&B de cafeterias e restaurantes com elevada rotação de serviço que necessita de padronizar as porções. Esta colher é ideal para gelatarias que visam otimizar a experiência do cliente e em buffets de hotel para uma distribuição eficiente e higiénica de gelados e outras pastas cremosas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O design robusto em aço inoxidável confere durabilidade superior, resistindo ao uso intensivo e à corrosão, o que é crucial em ambientes de cozinha profissional. O punho ergonómico em poliamida assegura conforto prolongado, minimizando a fadiga durante a utilização contínua. A superfície lisa e a possibilidade de lavagem na máquina de lavar loiça simplificam drasticamente a manutenção e garantem a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, essenciais para a

segurança e confiança dos seus clientes.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como garantir a longevidade da colher de gelado?**

Para maximizar a vida útil, lave a colher na máquina de lavar loiça após cada uso. O aço inoxidável é resistente, mas evite o contacto prolongado com ácidos fortes ou agentes de limpeza abrasivos.

### **Qual a porção padrão dispensada por esta colher?**

Esta colher foi calibrada para dispensar porções de 1/24, correspondendo a um diâmetro de 51mm, o que a torna ideal para padronizar as doses de gelado e controlar os custos.

### **É adequada para gelados muito duros?**

O aço inoxidável robusto permite extrair gelados com firmeza. Para produtos excessivamente congelados, é aconselhável humedecer a colher com água quente ou deixar o gelado amolecer ligeiramente à temperatura ambiente para um manuseamento mais fácil.

### **O punho de poliamida oferece boa ergonomia?**

Sim, o punho em poliamida é especificamente concebido para um agarre confortável e seguro, mesmo com as mãos molhadas, minimizando a fadiga do utilizador durante períodos de trabalho prolongados e intensos.

### **Pode ser utilizada para outros alimentos além de gelado?**

Embora otimizada para gelado, esta colher é versátil. Pode ser eficientemente utilizada para porcionar purés, arroz, saladas de fruta, almôndegas, ou outras texturas cremosas ou moldáveis em serviços de catering, buffets ou cozinhas de produção.