

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



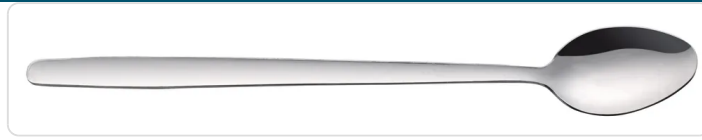
Hotelequip.pt

Colheres de Gelado Profissionais 198mm (Pack 12 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE764138	Modelo:	HE764138
Marca:	HENDI	EAN:	8711369764138

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE764138
EAN	8711369764138

Descricao Resumida

Conjunto de 12 colheres de gelado polidas à máquina, com 198mm de comprimento, ideais para um serviço de sobremesas eficiente em restauração e cafetaria.

Descricao Completa

Garantindo a apresentação impecável de sobremesas, este conjunto de 12 unidades de colheres para gelado de 198mm, com acabamento polido à máquina, é a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a eficiência e a experiência do cliente. Essenciais para qualquer operação de serviço de mesa, estas colheres combinam durabilidade com um design funcional.

colher para sorvete — colheres de gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	198 mm
Peso Líquido Total	0,24 kg (12 unidades)
Unidades por Pack	12
Acabamento	Polido à máquina

Aplicações Profissionais

Para o gestor de cafetaria que procura otimizar o stock e a reposição de talheres ou para o chef de pastelaria que prepara um buffet de sobremesas, estas colheres são versáteis. São ideais para o serviço em gelatarias de bairro, restaurantes de ementa variada ou em eventos de catering, assegurando que cada porção de gelado ou sobremesa cremosa seja servida com elegância e praticidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

O acabamento polido à máquina destas colheres não só confere um aspeto profissional e elegante, como facilita a sua limpeza diária, cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar. A sua robustez, aliada à venda em pack de 12 unidades, oferece um excelente controlo de custos para

aquisições de grande volume, garantindo que a sua operação nunca fica sem os talheres necessários durante os períodos de maior afluência. Este investimento minimiza a necessidade de reabastecimento frequente e otimiza a experiência do cliente no serviço de sobremesas.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter estas colheres para prolongar a sua vida útil??

A limpeza destas colheres é simplificada pelo seu acabamento polido à máquina. Podem ser lavadas em máquina de lavar loiça profissional, utilizando detergentes neutros e garantindo que são bem secas após a lavagem para evitar manchas e preservar o brilho e a durabilidade.

Este pack de 12 colheres é suficiente para a minha operação diária??

O pack de 12 unidades é ideal para gerir o stock em operações de pequena e média dimensão, como snack-bares ou cafés, permitindo uma reposição fácil. Para estabelecimentos com alto volume de serviço, como cantinas ou restaurantes de grande capacidade, recomenda-se a aquisição de múltiplos packs para assegurar um fluxo contínuo e evitar rupturas durante o rush.

De que material são feitas estas colheres e qual a sua resistência??

Embora o material específico não seja fornecido nos dados, a robustez e o acabamento polido indicam que estas colheres são fabricadas em metal durável, ideal para suportar o uso diário intensivo e a lavagem frequente exigida em cozinhas profissionais e serviços de mesa.

São estas colheres adequadas apenas para gelado ou podem ser usadas para outras sobremesas??

O seu comprimento de 198mm e formato tornam-nas ideais para uma variedade de sobremesas. Podem ser utilizadas para servir mousses, semifrios, frutas com natas, ou qualquer doce apresentado em taças mais altas, proporcionando uma experiência confortável ao cliente e versatilidade ao seu negócio.

Qual a vantagem de adquirir um pack de 12 unidades??

A compra em pack de 12 unidades oferece um excelente custo-benefício para profissionais, otimizando o processo de compra e gestão de inventário. Permite ter sempre um número adequado de talheres disponíveis, reduzindo a frequência de pedidos e minimizando os custos de envio, o que é crucial para manter a eficiência operacional.