

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 para Esquerdinos, Porção 1/36, Ø46mm

Informacoes do Produto

SKU: HE755211

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Colher de gelado profissional para esquadros, assegura porções consistentes (Ø46mm) e máximo conforto. Fabricada em aço inoxidável e nylon reforçado, é durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Garantir a consistência das porções de gelado é crucial no serviço de mesas profissional, e esta colher, concebida especificamente para esquadros, assegura precisão com um diâmetro de 46mm. Fabricada em aço inoxidável e nylon reforçado, é uma ferramenta robusta e higiénica, otimizando a eficiência em qualquer operação de pastelaria ou serviço de sobremesas.

Colher de gelado para esquadros — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	228 x 62 x 32 mm
Diâmetro da Colher	46 mm
Tamanho da Porção	1/36
Peso Líquido	0,146 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/10
Material da Pega	PA (Poliamida/Nylon) reforçada com fibra de vidro
Lavagem	Compatível com máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro ou proprietário de Gelataria que valoriza a inclusão da sua equipa e a padronização das doses, esta colher é ideal para servir gelados e sorvetes com a máxima precisão, assegurando uma apresentação consistente em cada ementa. É também uma ferramenta valiosa em cantinas e serviços de catering, onde a rapidez e uniformidade no serviço de sobremesas são essenciais, mesmo durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta colher reside no seu design específico para utilizadores esquerdistas, promovendo conforto e eficiência para toda a equipa na hora de servir. A precisão da porção 1/36 com 46mm de diâmetro, aliada à robustez do aço inoxidável e da pega em nylon reforçado, garante durabilidade e padronização, reduzindo desperdícios e otimizando a rentabilidade por dose. A sua compatibilidade com máquina de lavar loiça simplifica os processos de higienização, crucial para as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Esta colher é realmente confortável para utilizadores esquerdistas??

Sim, a pega foi concebida especificamente para se ajustar à mão esquerda, proporcionando maior conforto, controlo e eficiência durante o serviço, minimizando a fadiga do pulso em operações contínuas.

Qual a capacidade exata de porção que esta colher garante??

Esta colher foi calibrada para servir porções de 1/36, o que corresponde a um diâmetro de 46mm, assegurando uma uniformidade precisa que é crucial para o controlo de custos e a apresentação consistente das sobremesas.

Os materiais da colher são resistentes e higiénicos para uso profissional??

Sim, o corpo da colher é em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a pega em nylon reforçado com fibra de vidro oferece robustez. Ambos os materiais são seguros para contacto alimentar e compatíveis com lavagem em máquina de loiça.

Como posso garantir a correta higienização da colher??

A colher é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, permitindo uma limpeza profunda e eficiente. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e a secagem completa para manter a integridade dos materiais e prolongar a vida útil do utensílio.

Os marcadores coloridos mencionados na descrição são para alguma funcionalidade específica??

Sim, os marcadores coloridos que acompanham a colher servem para facilitar a identificação rápida do tamanho da porção, o que é especialmente útil em cozinhas profissionais com diferentes tipos e tamanhos de colheres, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo erros.