

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

Colher de Gelado para Esquerdinos ?46mm - Porcionador Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE755211	Modelo:	755211
Marca:	Stöckel	EAN:	8711369755211

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Stöckel
Modelo	755211
EAN	8711369755211

Descricao Resumida

Colher de gelado profissional para esquerditos, com 46mm, fabricada em aço inoxidável e nylon reforçado. Garante porções uniformes e é apta para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Esta colher de gelado profissional foi especificamente desenvolvida para utilizadores esquerditos, garantindo ergonomia e eficiência no porcionamento. Fabricada em aço inoxidável e nylon reforçado, oferece durabilidade e higiene.

Colher de gelado para esquerditos — Colher de Gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C×L×A)	228 × 62 × 32 mm
Diâmetro	46 mm
Peso Líquido	0,146 kg
Peso Bruto	0,159 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/10
Material da Pega	PA (Poliamida/Nylon) reforçado com fibra de vidro
Concebida para	Utilizadores esquerditos
Lavagem	Apta para máquina de lavar loiça

Colher de Gelado — Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar o porcionamento de gelados e sobremesas. Essencial em estabelecimentos com equipas que incluem profissionais esquerdinos, garantindo conforto e produtividade.

Colher de Gelado — Principais Vantagens

Design ergonómico otimizado para utilizadores esquerdinos, reduzindo a fadiga e aumentando a precisão. Construção robusta em aço inoxidável e nylon reforçado para maior durabilidade. Facilita a padronização das porções através de marcadores de cor. Higienização simplificada, sendo apta para máquina de lavar loiça.

Esta colher de gelado é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e nylon reforçado garante durabilidade e resistência, sendo ideal para o uso diário e intensivo em gelatarias, restaurantes e pastelarias.

Como é que a colher ajuda na padronização das porções?

A colher inclui marcadores coloridos que permitem identificar e manter um tamanho de porção consistente, essencial para o controlo de custos e a apresentação uniforme das sobremesas.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o material de aço inoxidável e a possibilidade de lavagem em máquina de lavar loiça tornam a limpeza rápida e eficaz, cumprindo os mais altos padrões de higiene profissional.

Existe alguma versão para destros ou outros tamanhos?

Esta versão específica foi concebida para utilizadores esquerdinos com um diâmetro de 46mm. Para outras necessidades, consulte o nosso catálogo de porcionadores de gelado.

Qual a vantagem de uma pega em nylon reforçado?

A pega em nylon reforçado com fibra de vidro oferece maior resistência ao impacto e ao desgaste, além de proporcionar uma aderência confortável e segura durante o uso prolongado.?