

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 Esquerda Ø45mm – Porção 1/40

Informacoes do Produto

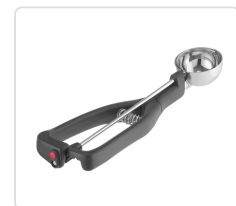
SKU: HE755228

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Doseadora de gelado ergonómica para esquadros, Ø45mm (1/40 porção), em aço inox 18/10. Garante porções uniformes e limpeza fácil na máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

A doseadora de gelado de Ø45mm, com rácio de porção de 1/40, é uma ferramenta essencial para profissionais que procuram precisão e ergonomia no serviço de sobremesas. Concebida especificamente para utilizadores esquadros, garante porções uniformes e eficientes, otimizando o fluxo de trabalho em momentos de pico e mantendo a consistência na apresentação.

colher de gelado esquadros — colher de gelado para esquadros —
Características Técnicas

Dimensões (LPA)	222 x 62 x 33 mm
Diâmetro	45 mm
Peso Líquido	0,143 kg
Peso Bruto	0,156 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/10
Material da Pega	Nylon reforçado com fibra de vidro
Porção	1/40 (com marcadores coloridos)
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Em pastelarias, gelatarias artesanais, restaurantes com ementa de sobremesas variada ou cantinas, esta colher é indispensável para garantir a consistência das porções de gelado. É ideal para o Chef de pastelaria ou Gestor de F&B que valoriza a eficiência e a inclusão da equipa, assegurando um empratamento padronizado mesmo durante o rush do serviço, seja num food truck ou num

restaurante de maior dimensão.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta doseadora destaca-se pela sua conceção ergonómica otimizada para utilizadores esquerdinos, um fator crucial para a produtividade e bem-estar da equipa em cozinhas profissionais. A combinação de aço inoxidável 18/10 com nylon reforçado na pega garante não só uma longa vida útil, mas também uma higiene impecável, essencial para o cumprimento das normas HACCP e para a manutenção da qualidade do serviço.

Perguntas Frequentes

Como a colher de gelado para esquerdinos melhora a eficiência??

A pega ergonómica, especificamente concebida para a mão esquerda, minimiza o esforço e a fadiga, permitindo que os profissionais esquerdinos trabalhem com maior conforto e rapidez na preparação de sobremesas ou no serviço de balcão.

Qual a capacidade de porção desta colher doseadora??

Esta colher doseia porções de 1/40, o que significa que são necessárias 40 porções para preencher um litro de gelado. O diâmetro de 45mm e os marcadores coloridos ajudam a manter a uniformidade no controlo de custos e na apresentação do produto.

De que materiais é feita e como é a sua manutenção??

Fabricada em aço inoxidável 18/10 e com pega em nylon reforçado com fibra de vidro, é robusta e higiénica. Pode ser lavada de forma segura na máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza diária e mantendo os padrões sanitários exigidos.

Esta colher é adequada para uso intensivo em gelatarias ou restaurantes??

Sim, a sua construção durável em aço inoxidável e a pega reforçada com fibra de vidro tornam-na ideal para o uso contínuo em ambientes de alta demanda, como gelatarias, pastelarias, restaurantes e cantinas que servem grandes volumes de gelado.

Porque é importante ter uma colher de gelado específica para esquerdinos??

Oferecer ferramentas ergonómicas para todos os membros da equipa, incluindo esquerdinos, promove um ambiente de trabalho mais inclusivo e produtivo. Reduz o risco de lesões por esforço repetitivo e garante que todos os operadores consigam alcançar a mesma precisão e velocidade no serviço.