

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Concha para Gelado Profissional em Alumínio

Informacoes do Produto

SKU:	IB795800	Modelo:	795800
Marca:	IBILI	EAN:	8411922093698

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	795800

Descrição Resumida

Concha robusta em alumínio para porcionar gelado, ideal para uso profissional em gelatarias, restaurantes e pastelarias, garantindo higiene e durabilidade.

Descrição Completa

Utensílio indispensável para a confeção e serviço de gelados, este dispensador de alumínio permite uma extração rápida e uniforme, ideal para pastelarias e gelatarias que lidam com elevados volumes de produção durante os meses de maior calor.

dispensador de gelado — Características Técnicas

Material	Alumínio
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de uma pequena gelataria ou pastelaria que necessita de um utensílio durável e prático para o serviço diário. Facilita a criação de bolas de gelado perfeitas para cones e taças, otimizando o tempo durante os picos de procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em alumínio resistente, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de cozinha profissional. A quantidade mínima de pedido de 6 unidades torna-o acessível para estabelecimentos que precisam de stockificar utensílios funcionais.

Perguntas Frequentes

Este dispensador é adequado para todos os tipos de gelado?

Sim, o design do dispensador de gelado Function permite extrair facilmente a maioria das consistências de gelado, ideal para o serviço em estabelecimentos de restauração e pastelaria.

Qual o material principal deste utensílio?

O dispensador é fabricado em alumínio, garantindo leveza, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

É necessário encomendar um número mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este modelo é de 6 unidades, assegurando que estabelecimentos com necessidades de stock possam adquirir de forma conveniente.

Como este dispensador melhora o serviço em horários de pico?

O seu design ergonómico permite uma extração rápida e consistente de gelado, reduzindo o tempo de serviço por cliente durante os períodos de maior movimento em pastelarias e gelatarias.

Este utensílio requer alguma manutenção especial?

Não, o material de alumínio é fácil de limpar manualmente com água e detergente neutro, não requerendo manutenção complexa para garantir a sua higiene e funcionalidade.