

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



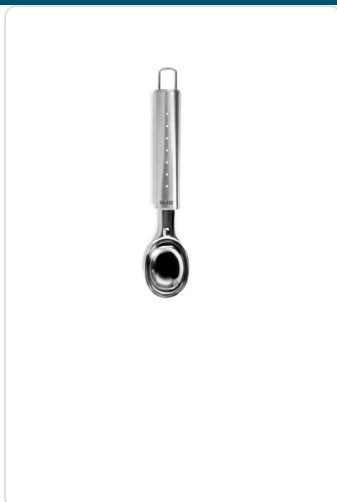
Hotelequip.pt

Racionador de Gelado em Aço Inoxidável para Serviço Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB762035	Modelo:	762035
Marca:	IBILI	EAN:	8411922447866

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	762035
EAN	8411922447866

Descricao Resumida

Racionador de gelado robusto em aço inoxidável, ideal para porções precisas e higiénicas em qualquer serviço de restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Este utensílio de cozinha profissional em aço inoxidável é ideal para porcionar gelado de forma rápida e precisa, garantindo um serviço eficiente em pastelarias e gelatarias. A sua construção robusta assegura durabilidade em ambientes de produção intensiva.

porcionador de gelado profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro ou gelateiro que gere um estabelecimento com alto volume de pedidos, este porcionador de gelado assegura consistência nas bolas servidas e rapidez durante o pico de serviço. Essencial para pastelarias, gelatarias e restaurantes com oferta de sobremesas variadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável de alta qualidade, este utensílio garante máxima higiene e resistência à corrosão, mesmo com o uso continuado em cozinhas profissionais. A sua simplicidade de utilização permite uma rápida adaptação por qualquer membro da equipa, otimizando o processo de confeção e serviço.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste porcionador de gelado?

O porcionador é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

É possível comprar apenas uma unidade?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades, ideal para equipar equipas ou para garantir stock.

Este utensílio é adequado para uso profissional intensivo?

Sim, a sua construção em aço inoxidável foi pensada para resistir ao uso contínuo em cozinhas profissionais e ambientes de pastelaria/gelataria.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficia deste produto?

Pastelarias, gelatarias, restaurantes com menus de sobremesas variadas, e serviços de catering que necessitem de porcionar gelado de forma consistente e rápida beneficiam significativamente deste utensílio.

Como contribui este utensílio para a eficiência da equipa?

O seu design ergonómico e a facilidade de manuseamento permitem reduzir o tempo gasto na preparação das sobremesas, especialmente durante os períodos de maior movimento, libertando a equipa para outras tarefas essenciais.