

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Racionador de Gelado 40 mm em Aço Inoxidável para Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	IB764140	Modelo:	764140
Marca:	IBILI	EAN:	8411922434095

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	764140
EAN	8411922434095

Descricao Resumida

Racionador de gelado de 40 mm em aço inoxidável 18/10, ideal para controlo de porções e higiene em restaurantes, gelatarias e hotelaria. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Com um diâmetro de 40 mm, este doseador de gelado manual em aço inoxidável 18/10 permite porcionar gelado com precisão, ideal para controlar custos e garantir consistência no serviço. A sua construção robusta assegura durabilidade mesmo em ambientes de produção intensiva.

doseador gelado 40mm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	40 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias artesanais, pastelarias e restaurantes que servem sobremesas com gelado, este doseador manual de 40 mm garante porções uniformes. Para o Chef de pastelaria que procura eficiência no mise en place ou para o proprietário de snack-bar que necessita de controlar o desperdício em cada serviço, a precisão é fundamental para a rentabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em Aço Inoxidável 18/10, este doseador de gelado assegura elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização, cumprindo normas de segurança alimentar. O seu design ergonómico permite uma utilização confortável e rápida, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento, como o serviço de sobremesas após refeições principais.

Perguntas Frequentes

Que material é este doseador de gelado feito?

Este doseador é fabricado em Aço Inoxidável 18/10, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

Qual o diâmetro desta colher de gelado?

O diâmetro desta colher de gelado é de 40 mm, ideal para porções de tamanho médio.

É adequado para uso profissional contínuo?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 torna-o robusto e resistente para uso profissional contínuo em cozinhas e gelatarias.

Posso comprar apenas uma unidade?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades, o que é ideal para garantir stock homogéneo em estabelecimentos com maior volume de serviço.

Este doseador requer alguma manutenção especial?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem completa para preservar o material. Pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial.