

# 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



Hotelequip.pt

## Racionador de Gelado 40 mm em Aço Inoxidável para Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB764140	<b>Modelo:</b>	764140
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922434095

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	764140
<b>EAN</b>	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

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Diâmetro</b>	40 mm
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	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.