

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



Porcionador de Gelado 60 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB764160	Modelo:	764160
Marca:	IBILI	EAN:	8411922434125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	764160
EAN	8411922434125

Descricao Resumida

Porcionador de gelado profissional com 60 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e higiene no serviço de sobremesas.

Descricao Completa

Facilita a porcionamento uniforme de gelados com este doseador de 60 mm, essencial para a padronização de sobremesas e aumento da eficiência em cozinhas profissionais. Construído em Aço Inoxidável 18/10, garante durabilidade e conformidade com normas de higiene alimentar.

doseador de gelado — Aplicações Profissionais

Ideal para o pasteleiro em pastelarias e gelatarias que necessita de porções consistentes para sobremesas e cones, otimizando o tempo durante o serviço. Adequado para restaurantes com menus de sobremesas que exigem apresentação cuidada e rapidez no atendimento, mesmo em momentos de maior afluência.

Doseador de Gelado — Principais Vantagens

Fabricado em Aço Inoxidável 18/10 de alta qualidade, este doseador assegura máxima resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo rigorosos padrões de higiene. O seu diâmetro de 60 mm permite a obtenção de porções de gelado de tamanho uniforme, crucial para a consistência da experiência do cliente e controlo de custos.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	60 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Perguntas Frequentes

Qual o material deste doseador de gelado?

O doseador é fabricado em Aço Inoxidável 18/10, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Qual o diâmetro das porções servidas?

O diâmetro do doseador é de 60 mm, permitindo servir porções de gelado uniformes e consistentes.

Este doseador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, gelatarias, restaurantes, cafés e qualquer serviço de restauração que necessite de porcionar gelado de forma rápida e padronizada.

Existe uma quantidade mínima de compra?

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

Como este utensílio ajuda na gestão de custos?

Ao garantir porções de gelado uniformes, o doseador ajuda a controlar a quantidade de produto utilizada em cada serviço, contribuindo para uma melhor gestão de custos e prevenção de desperdícios.