

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

Boleador de Gelado 55 mm em Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB764155	Modelo:	764155
Marca:	IBILI	EAN:	8411922434118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	764155
EAN	8411922434118

Descricao Resumida

Boleador de gelado profissional com 55 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10 para porções uniformes e máxima higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Facilite a porcionamento de gelados com este doseador profissional em aço inoxidável 18/10, ideal para manter a consistência e agilizar o serviço em pastelarias e gelatarias de média dimensão. O material de alta qualidade garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

doseador de gelado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	55 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, gelatarias e snack-bares que procuram uniformidade na apresentação das suas sobremesas. O Chef de pastelaria que gere grandes volumes de produção encontrará neste doseador um aliado para manter o ritmo durante os períodos de maior afluência, garantindo um serviço rápido e consistente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em Aço Inoxidável 18/10, este doseador assegura a máxima higiene e resistência à corrosão, características essenciais para equipamentos em contacto com alimentos. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo, e a quantidade mínima de encomenda de 6 unidades otimiza a gestão de stock para estabelecimentos com maior volume de vendas.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste doseador de gelado?

O doseador é fabricado em Aço Inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene.

Qual o diâmetro da porção de gelado?

O diâmetro da porção criada por este doseador é de 55 mm.

Este doseador é adequado para cozinhas profissionais intensivas?

Sim, o material em Aço Inoxidável 18/10 e a quantidade mínima de encomenda de 6 unidades tornam-no adequado para estabelecimentos com volume de serviço considerável.

Posso encomendar apenas uma unidade deste doseador?

Não, a quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades, o que é ideal para garantir um stock adequado em estabelecimentos com maior procura.

Este doseador requer manutenção especial?

Devido ao seu material em Aço Inoxidável 18/10, a limpeza regular com detergentes neutros é suficiente para manter a higiene e a integridade do equipamento. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial.