

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Doseador de Gelado em Aço Inoxidável 50 mm

Informacoes do Produto

SKU:	IB764150	Modelo:	764150
Marca:	IBILI	EAN:	8411922203790

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	764150
EAN	8411922203790

Descricao Resumida

Doseador de gelado profissional em aço inoxidável 18/10 com 50 mm de diâmetro, ideal para porcionamento preciso e higiénico em gelatarias e restaurantes.

Descricao Completa

Este doseador de gelado profissional, fabricado em aço inoxidável 18/10, garante porcionamento preciso e higiénico de gelados e sorvetes, essencial para qualquer operação de serviço de sobremesas.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	50 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias, pastelarias com serviço de sobremesas, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis e cantinas que servem gelados ou sorvetes. Perfeito para food trucks e roulotes com oferta de sobremesas frias.

Doseador de Gelado — Principais Vantagens

- Porcionamento uniforme: Garante porções consistentes, otimizando o controlo de custos e a apresentação.
- Durabilidade: Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para longa vida útil e resistência à corrosão.
- Higiene: Material de fácil limpeza, essencial para manter os padrões de higiene alimentar.
- Conforto de uso: Design ergonómico que facilita o manuseamento durante o serviço prolongado.

Qual o material de fabrico deste doseador de gelado?

Este doseador é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

?

É possível utilizar este doseador para outros alimentos além de gelado?

?

Sim, este doseador é versátil e pode ser utilizado para porcionar purés, arroz, saladas de fruta ou outros alimentos semi-sólidos em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro da porção que este doseador permite?

O doseador tem um diâmetro de 50 mm, ideal para criar porções individuais e uniformes de gelado ou sorvete.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção do doseador?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, ou a lavagem em máquina de lavar louça profissional. Secar bem após a lavagem para evitar manchas.

Este doseador é adequado para uso intensivo em ambientes profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 foi concebida para suportar o uso contínuo e intensivo exigido em restaurantes, gelatarias e cantinas.