

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Medidor de Bar 25/35ml em Aço Inoxidável Preto Mate Ø40x75mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE596630	<b>Modelo:</b>	596630
<b>Marca:</b>	BarUp	<b>EAN:</b>	8711369596630

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	BarUp
<b>Modelo</b>	596630

EAN

8711369596630

## Descrição Resumida

Garanta precisão na coquetelaria com este medidor duplo de bar 25/35ml em aço inoxidável preto mate, ideal para bares e restaurantes.

## Descrição Completa

Obtenha rigor na preparação de cocktails e bebidas com este copo medidor duplo de 25/35 ml, indispensável para qualquer bar profissional. O seu fabrico em aço inoxidável com acabamento preto mate confere durabilidade e um toque de sofisticação ao serviço.

### medidor duplo — Medidor de Bebidas — medidor de bar — Características Técnicas

<b>Capacidades</b>	25 / 35 ml
<b>Material</b>	Aço inoxidável com revestimento em pó preto
<b>Acabamento</b>	Mate
<b>Dimensões (Diâmetro x Altura)</b>	Ø40 x 75 mm
<b>Peso líquido</b>	0,037 kg
<b>Manutenção</b>	Não adequado para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Este medidor é fundamental para qualquer estabelecimento que preze a consistência e a rapidez na confeção de bebidas. Ideal para bartenders em cocktail bars de hotéis e restaurantes de fine dining, onde a padronização das receitas é crucial. Também se adapta perfeitamente a snack-bares e esplanadas com maior volume, assegurando a agilidade no serviço e minimizando o desperdício durante o rush.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste medidor destaca-se pela sua funcionalidade e robustez. Oferece duas capacidades essenciais (25 ml e 35 ml) num único utensílio, otimizando o espaço e a eficiência no posto de bar. Fabricado em aço inoxidável, garante uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo, enquanto o revestimento em pó preto e acabamento mate eleva a estética do seu bar. A precisão da dosagem assegura a consistência das bebidas e o controlo rigoroso dos custos.

## Perguntas Frequentes

### Como devo limpar e manter o medidor para preservar o acabamento preto mate?

Para manter o revestimento em pó preto e o acabamento mate, lave o medidor manualmente com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. Não é adequado para máquina de lavar loiça.

### Este copo medidor é robusto o suficiente para o uso intensivo num bar com grande volume de clientes?

Sim, o medidor é fabricado em aço inoxidável, material conhecido pela sua elevada durabilidade e resistência ao desgaste. O revestimento em pó preto adiciona uma camada extra de proteção, tornando-o ideal para o ambiente exigente e o uso contínuo de um bar movimentado.

### Como a medição precisa de 25/35 ml pode impactar a rentabilidade do meu negócio?

A medição exata garante a padronização das bebidas, essencial para a qualidade e a satisfação do cliente. Evita o excesso de ingredientes, que leva a desperdício e perdas financeiras, e garante que cada dose serve o número de bebidas esperado, otimizando o controlo de custos e maximizando a rentabilidade por garrafa.

### Este medidor é fácil de manusear durante um serviço de bar rápido e movimentado?

Sim, o design clássico de duas capacidades num só corpo permite uma transição rápida entre 25 ml e 35 ml, agilizando o processo de preparação de bebidas. O seu peso leve (0,037 kg) e dimensões compactas (Ø40x75mm) contribuem para um manuseio confortável e eficiente, mesmo durante o pico do serviço. ?

### Posso usar este medidor para ingredientes que não sejam líquidos, como especiarias ou xaropes mais densos? ?

Embora concebido para líquidos, o seu formato de copo permite medir com precisão xaropes densos ou pequenas quantidades de ingredientes granulados como especiarias. No entanto, a limpeza imediata é recomendada após o uso com substâncias pegajosas para evitar resíduos e manter a higiene.