

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Coador de Bar Profissional Preto ?65x220mm Rede Fina

Informacoes do Produto

SKU:	HE638132	Modelo:	638132
Marca:	BarUp	EAN:	8711369638132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	BarUp
Modelo	638132
EAN	8711369638132

Descricao Resumida

Coador de bar em aço inoxidável com acabamento PVD preto e rede fina, ideal para filtrar cocktails e bebidas. Design elegante e durável para uso profissional.

Descricao Completa

Este coador de bar profissional, fabricado em aço inoxidável com um exclusivo acabamento PVD preto, é uma ferramenta indispensável para filtrar bebidas e cocktails com precisão, garantindo uma apresentação impecável em qualquer serviço.

Coador de Bar Profissional — coador de bar preto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Acabamento	PVD preto
Diâmetro	65 mm
Comprimento	220 mm
Peso Líquido	0,03 kg
Peso Bruto	0,04 kg
Tipo de Peneira	Rede fina
Tipo de Pega	Arame

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para bares, pubs, restaurantes, pastelarias com serviço de cafetaria, roulotes e food trucks que servem bebidas e cocktails. É também uma ferramenta valiosa para hotéis e empresas de catering em eventos que exigem precisão na preparação de bebidas.

Coador de Bar — Principais Vantagens

- **Filtragem Superior:** A rede fina assegura a remoção eficaz de pequenos resíduos, gelo picado ou polpa de fruta, resultando em bebidas límpidas e com apresentação impecável.

- **Durabilidade e Resistência:** Construído em aço inoxidável, oferece longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Estética Profissional:** O acabamento PVD preto confere um toque de elegância e modernidade, destacando-se no balcão do bar e complementando qualquer decoração.
- **Manuseamento Confortável:** A pega de arame proporciona uma aderência segura e facilita a utilização prolongada, minimizando a fadiga do utilizador.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de bebidas, desde cocktails clássicos a sumos frescos e infusões, tornando-o um utensílio indispensável para qualquer barman.

Qual a principal vantagem do acabamento PVD preto neste coador?

O acabamento PVD (Physical Vapor Deposition) preto confere ao coador uma maior resistência ao desgaste, à corrosão e aos riscos, além de proporcionar uma estética moderna e sofisticada que se destaca no ambiente de bar.

Este coador é adequado para filtrar sumos de fruta com polpa?

Sim, a rede fina deste coador foi concebida para reter eficazmente pequenos resíduos, incluindo polpa de fruta, sementes e gelo picado, garantindo uma bebida final suave e sem impurezas.

Como devo limpar este coador para manter o acabamento PVD preto?

Recomenda-se lavar o coador à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma escova macia para a rede. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar o acabamento PVD. Enxaguar bem e secar imediatamente.

Qual o material da rede de filtragem deste coador?

Tanto a estrutura do coador como a rede de filtragem são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, essenciais para o uso profissional.

Pode este coador ser utilizado em ambientes de grande volume de trabalho, como bares movimentados?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a pega de arame ergonómica tornam este coador perfeitamente adequado para o uso contínuo e intensivo em bares, restaurantes e eventos com elevado volume de serviço.