

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

Cuvete Gelo Esférico Silicone – 6 Cubos Derretimento Lento Ø45mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE679029	Modelo:	HE679029
Marca:	Bar up	EAN:	8711369679029

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Bar up
--------------	--------

Modelo	HE679029
EAN	8711369679029

Descricao Resumida

Cuvete de silicone para 6 cubos de gelo esféricos de Ø45mm. Ideal para bebidas premium e serviço de bar com derretimento lento e apresentação sofisticada.

Descricao Completa

Concebida para elevar a experiência de qualquer bebida premium, esta cuvete de silicone para gelo esférico produz 6 cubos de grandes dimensões (ø45mm) com um derretimento notavelmente lento. Garante que bebidas como uísques, cocktails e licores mantêm a sua temperatura ideal e sabor original por mais tempo, uma exigência nos serviços de bar mais exigentes.

cubos de gelo esfera — cuvete gelo esfera — cuvete gelo esférico — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	180 x 125 x 50 mm
Diâmetro da Esfera	45 mm
Peso Líquido	0.19 kg
Peso Bruto	0.24 kg
Material	Silicone e Plástico (grau alimentar)
Cor	Azul

Aplicações Profissionais

Ideal para esplanadas de hotéis de quatro e cinco estrelas, bares de cocktails especializados e restaurantes de cozinha de autor que valorizam a apresentação de bebidas. Para o Barman que

pretende surpreender, ou para o Gerente de F&B que procura uma diferenciação no serviço de uísques e destilados, esta cuvete é um elemento essencial na *mise en place* do bar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em silicone duradouro, apto para alimentos, garante a longevidade do produto e a segurança alimentar, elementos críticos em qualquer operação profissional. O design de duas peças com aro de bloqueio elimina o risco de derrames durante o enchimento e congelação, otimizando a eficiência na preparação. Produzindo 6 esferas de gelo de grandes dimensões que se distinguem pela sua beleza e pela capacidade de manter a bebida fresca por um período prolongado, sem diluir o sabor, esta cuvete eleva o padrão do serviço de bebidas.

Perguntas Frequentes

Como usar a cuvete para obter esferas de gelo perfeitas??

Encha a parte inferior da cuvete com água, coloque a parte superior com o aro de bloqueio para evitar derrames e leve ao congelador. Para um gelo mais transparente, use água fervida e arrefecida.

Qual a vantagem do gelo esférico de derretimento lento em bebidas premium??

As esferas de gelo, devido à sua menor superfície em relação ao volume comparado aos cubos tradicionais, derretem mais lentamente. Isso significa que a bebida é arrefecida eficazmente sem ser rapidamente diluída, preservando o seu perfil de sabor original, crucial para uísques e cocktails de qualidade.

Este material é seguro para uso alimentar e resistente??

Sim, a cuvete é fabricada em silicone duradouro, adequado para alimentos, garantindo que não transfere sabores ou odores para o gelo e é resistente a baixas temperaturas, essencial para o uso contínuo em ambientes profissionais.

Como se faz a limpeza e manutenção da cuvete??

A limpeza é simples: lave a cuvete com água morna e detergente neutro após cada utilização. O silicone permite uma remoção fácil do gelo e dos resíduos, e o material é apto para máquina de lavar loiça, facilitando a higiene no serviço de bar.

Quantas esferas de gelo produz cada cuvete??

Cada cuvete foi concebida para produzir seis esferas de gelo, cada uma com aproximadamente 45 mm de diâmetro. É recomendado ter várias cуетes para assegurar uma produção contínua de gelo esférico durante o serviço.