

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



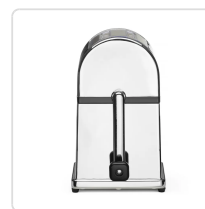
Hotelequip.pt

Picador de Gelo Manual para Bar, Aço Inox, 175x160x294mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE695708	Modelo:	HE695708
Marca:	Bar up	EAN:	8711369695708

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Bar up
Modelo	HE695708
EAN	8711369695708

Descricao Resumida

Picador de gelo manual robusto em zinco cromado e aço inoxidável, ideal para cocktails e bebidas. Inclui pá e recipiente removível, dimensões 175x160x294mm.

Descricao Completa

O triturador de gelo manual com lâminas em aço inoxidável é um aliado essencial para qualquer balcão de bar ou esplanada, garantindo gelo picado perfeito para coquetéis e bebidas frescas. A sua construção robusta em liga de zinco cromado assegura durabilidade e estabilidade, fundamental para o ritmo exigente do serviço diário.

Picador de Gelo Profissional — Picador de gelo manual — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	175 x 160 x 294 mm
Peso Líquido	1,68 kg
Peso Bruto	1,82 kg
Materiais	Corpo em liga de zinco cromado; Lâminas em aço inoxidável
Acessórios Incluídos	Pá para gelo; Recipiente removível
Origem	China

Aplicações Profissionais

Para o barman ou gestor de snack-bar, café ou roulote que necessita de preparar cocktails como mojitos ou caipirinhas com gelo picado de forma ágil e sem complicações elétricas. Ideal também para restaurantes de bairro, pastelarias ou churrasqueiras que oferecem bebidas de verão, garantindo a qualidade na confeção de cada copo com um investimento reduzido.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade é assegurada pela combinação de liga de zinco cromado e lâminas em aço inoxidável, resistentes ao desgaste do uso contínuo em ambientes de bar. A inclusão da pá e o recipiente removível otimizam o serviço, facilitando a recolha do gelo e a limpeza pós-utilização, elementos cruciais para a manutenção dos padrões de higiene e eficiência em qualquer operação de bar profissional.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste picador de gelo manual??

A limpeza é simplificada graças ao recipiente removível e às lâminas em aço inoxidável. Recomenda-se lavar as lâminas e o recipiente com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando bem para evitar acumulação de resíduos e garantir a higiene e longevidade do equipamento.

Este picador de gelo é adequado para um volume de serviço elevado em restaurantes??

Concebido para operações de volume moderado, este picador manual é ideal para snack-bares, cafés e pequenos bares onde a necessidade de gelo picado é intermitente ou para complementar uma máquina de gelo elétrica em picos de serviço. Para produção intensiva e contínua, poderá ser mais eficiente uma máquina elétrica de maior capacidade.

Quais são os materiais de construção e a sua resistência à corrosão??

O corpo é fabricado em liga de zinco cromado, conferindo-lhe uma elevada resistência à corrosão e um acabamento estético, enquanto as lâminas são em aço inoxidável, garantindo um corte preciso e duradouro, mesmo com uso frequente em ambientes húmidos de bar.

É fácil de utilizar e quais os acessórios incluídos??

A sua utilização é simples e intuitiva, não exigindo montagem. Inclui uma pá para gelo para uma manipulação higiénica e um recipiente removível que facilita tanto o processo de recolha do gelo picado quanto a limpeza do equipamento.

Este picador de gelo necessita de alimentação elétrica??

Não, este é um modelo manual, o que o torna independente de qualquer fonte de alimentação elétrica. É uma solução prática e flexível para qualquer balcão de bar, food truck ou esplanada, podendo ser utilizado em qualquer local sem restrições de tomadas.