

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



Macerador para Cocktail em Aço Inoxidável e Plástico

Informacoes do Produto

SKU:	IB781000	Modelo:	781000
Marca:	IBILI	EAN:	8411922082449

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	781000

Descrição Resumida

Macerador para cocktail profissional, fabricado em aço inoxidável com cabo ergonómico em plástico e TPR. Essencial para extrair sabores em bares e restaurantes.

Descrição Completa

Facilite a criação de cocktails com este pilão em aço inoxidável e plástico, ideal para esmagar ervas e frutas para bebidas aromáticas e saborosas. Essencial para bares e restaurantes que procuram elevar a experiência do cliente com bebidas personalizadas.

Pilão para Cocktail — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Plástico, TPR
-----------------	-------------------------------

Aplicações Profissionais

Ideal para o barman em snack-bares e restaurantes que prepara cocktails de autor, garantindo a correta extração de aromas e óleos essenciais de frutas e ervas. Permite a criação de bebidas com texturas e sabores únicos para fidelizar clientes em serviços de bebidas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de aço inoxidável com plástico e TPR no cabo assegura durabilidade e uma pega confortável, mesmo durante o serviço contínuo. O design ergonómico facilita a aplicação de pressão para esmagar ingredientes, otimizando a extração de sabor e aroma para qualquer cocktail.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste pilão de cocktails?

Este pilão combina Aço Inoxidável na parte de esmagamento com Plástico e TPR no cabo para uma maior durabilidade e conforto.

É adequado para cozinhas profissionais?

Sim, é perfeitamente adequado para bares e restaurantes, facilitando a preparação de cocktails e bebidas que requerem o esmagamento de ingredientes.

Que tipo de ingredientes posso macerar?

Pode macerar frutas frescas (como citrinos, bagas), ervas aromáticas (como hortelã, manjeriço) e outros ingredientes sólidos para extrair os seus óleos essenciais e sucos para cocktails.

O material é fácil de limpar?

Sim, a superfície de aço inoxidável é lisa e fácil de limpar, sendo recomendado lavar à mão para preservar a integridade dos materiais.

Qual o tamanho deste pilão para cocktails?

As dimensões exatas não estão especificadas, mas o seu design é pensado para ser prático e ergonómico para uso em bares profissionais.