

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Colher de Bar com Macerador para Cocktails em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB733750	Modelo:	733750
Marca:	IBILI	EAN:	8411922435078

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	733750
EAN	8411922435078

Descricao Resumida

Colher de bar profissional em aço inoxidável com macerador integrado, ideal para a preparação eficiente de cocktails e bebidas mistas em qualquer estabelecimento.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na preparação de cocktails com esta colher de bar multifuncional, combinando uma colher de mistura com um pilão integrado para macerar ingredientes. Essencial para bares e restaurantes que procuram agilizar o serviço e garantir a qualidade na criação de bebidas.

colher cocktail macerador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para bartenders em bares de hotelaria, restaurantes com serviço de cocktails, e estabelecimentos de restauração que servem bebidas com fruta fresca ou ervas aromáticas. A sua dupla funcionalidade permite otimizar o espaço e o tempo durante o serviço, seja num bar movimentado ou na preparação de eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta colher de cocktail com macerador oferece uma solução 2 em 1, combinando a precisão de uma colher de mistura com a capacidade de esmagar ingredientes frescos diretamente no copo. Fabricada em aço inoxidável de alta durabilidade, garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais e bares.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta colher de cocktail com macerador?

É fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Sim, é ideal para bares, restaurantes, hotéis e qualquer serviço de bebidas que necessite de macerar ingredientes frescos.

Qual a vantagem de ter um macerador integrado na colher?

Permite macerar ervas, frutas ou outros ingredientes diretamente no copo, combinando as funções de mistura e maceração num único utensílio, otimizando o fluxo de trabalho.

É necessário encomendar um número mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades.

Como se realiza a limpeza deste utensílio de bar?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a limpeza é simples, podendo ser feita manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça profissional.