

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Balde de Gelo Inox 14 cm para Serviço de Bar Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB711414	Modelo:	711414
Marca:	IBILI	EAN:	8411922622256

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	711414
EAN	8411922622256

Descricao Resumida

Balde de gelo profissional em aço inoxidável com 14 cm de diâmetro, ideal para manter o gelo disponível e à temperatura certa em qualquer serviço de bar.

Descricao Completa

Este balde para gelo em aço inoxidável, com 14 cm de diâmetro, garante a conservação ideal de cubos de gelo durante o serviço em bares e restaurantes. Essencial para manter a qualidade e a apresentação de bebidas, o seu design robusto assegura durabilidade mesmo em ambientes de elevada exigência.

balde gelo inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	14 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para bares com elevado volume de serviço, como snack-bares e hamburgarias, garantindo que o gelo permanece acessível e na temperatura correta. Para o gestor de restaurante que procura eficiência na mise en place, este balde de gelo de 14 cm otimiza o espaço de trabalho e a logística do serviço de bebidas, cumprindo as normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, fundamental para a manutenção de padrões de higiene em cozinhas profissionais e balcões de bar. O seu design clássico e funcional assegura uma integração perfeita em qualquer ambiente de trabalho, mantendo a temperatura do gelo por mais tempo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade em litros deste balde de gelo? Este balde de gelo de 14 cm tem uma capacidade aproximada de 1.5 litros, ideal para o uso em balcões de bar durante o serviço contínuo.

?

A capacidade exata pode variar ligeiramente dependendo do formato dos cubos de gelo, mas situa-se em torno de 1.5 litros.

Este balde de gelo é adequado para uso em restaurantes com elevado fluxo de clientes? Sim, o seu material em aço inoxidável e dimensões de 14 cm tornam-no perfeitamente adequado para ambientes de restaurantes com elevado fluxo de clientes, assegurando durabilidade e higiene.

A sua robustez e facilidade de manutenção permitem o uso contínuo em serviços de restauração exigentes.

O balde de gelo inclui pinça ou tampa? As especificações fornecidas não mencionam a inclusão de pinça ou tampa. Este modelo foca-se na funcionalidade base de um balde de gelo em aço inoxidável com 14 cm.

Recomenda-se verificar a descrição completa do produto ou contactar o nosso apoio ao cliente para confirmar acessórios adicionais, caso existam.

É fácil de limpar e manter este balde de gelo em aço inoxidável? Sim, o aço inoxidável é um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e manutenção. Uma limpeza regular com água e detergente neutro é suficiente para manter o balde higienizado e com bom aspeto.

A superfície não porosa do aço inoxidável impede a proliferação de bactérias, o que é crucial em ambientes de restauração.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este balde de gelo? Este balde de gelo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo bares de hotelaria, restaurantes com serviço de mesa, snack-bares, cafés com serviço de bebidas, e até mesmo para eventos e catering que necessitem de manter o gelo acessível e de forma higiénica.

A sua dimensão compacta e material resistente fazem dele uma solução versátil e económica para qualquer negócio que sirva bebidas.