

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 de Cocktail em Madeira de Faia

Informacoes do Produto

SKU:	IB683300	Modelo:	683300
Marca:	IBILI	EAN:	8411922456981

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	683300

EAN

8411922456981

Descrição Resumida

Macerador de cocktail em madeira de faia, ideal para baristas e profissionais de bar. Extrai sabores e aromas de frutas e ervas para cocktails autênticos e frescos.

Descrição Completa

Para a criação de cocktails de autor em bares de hotel, restaurantes ou espaços de eventos, este pilão em madeira de faia maciça é essencial para extrair os óleos essenciais e os aromas de frutas e ervas, garantindo a qualidade do mise en place e a experiência do cliente.

pilão cocktail — Características Técnicas

Material	Madeira de Faia
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para bares de hotel 5 estrelas e restaurantes de fine dining que procuram a máxima qualidade em cada detalhe do serviço. Essencial para o bartender que prepara cocktails clássicos e de autor, onde a correta extração de aromas é crucial para o equilíbrio final da bebida.

Porquê Escolher Este Equipamento

A madeira de faia confere durabilidade e um toque natural, superior a alternativas em plástico. O seu design simples e robusto garante uma utilização intensiva sem comprometer a eficácia na extração de sabores, um detalhe que eleva a experiência do cliente em estabelecimentos de topo.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste pilão de cocktails?

Este pilão é fabricado em madeira de faia maciça, garantindo durabilidade e um acabamento natural.

É adequado para utilização em bares com elevado volume de serviço?

Sim, a sua construção robusta em madeira de faia foi concebida para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais de restauração e hotelaria.

Qual a principal função deste utensílio de bar?

A sua principal função é macerar ou esmagar ingredientes como frutas, ervas aromáticas e açúcares para libertar os seus óleos essenciais e aromas, intensificando o sabor dos cocktails.

Existe uma quantidade mínima de compra para este produto?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este pilão é de 6 unidades, ideal para equipar bares com vários bartenders ou para garantir stock em estabelecimentos de maior dimensão.

Como devo proceder à limpeza deste pilão?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e sabão neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade da madeira e evitar a absorção de humidade ou odores.