

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Coador Cónico de Bar em Aço Inoxidável, Malha Fina, 75x220mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE638163 | Modelo: | 638163        |
| Marca: | BarUp    | EAN:    | 8711369638163 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | BarUp         |
| Modelo   | 638163        |
| EAN      | 8711369638163 |
| Diâmetro | Mais de 40 cm |

Material

Inox

## Descrição Resumida

Coador cônico de bar em aço inoxidável com malha fina, ideal para filtragem precisa de cocktails e bebidas. Essencial para bares e restaurantes.

## Descrição Completa

Este coador cônico de bar, fabricado em aço inoxidável, possui uma malha fina essencial para a filtragem eficiente de bebidas e cocktails, garantindo uma apresentação impecável e sem resíduos. A sua construção robusta assegura durabilidade e higiene no uso profissional.

### Coador Cônico Bar — Características Técnicas

| Propriedade       | Valor          |
|-------------------|----------------|
| Diâmetro          | 75 mm          |
| Comprimento Total | 220 mm         |
| Material          | Aço Inoxidável |
| Tipo de Malha     | Fina           |
| Peso Líquido      | 0,04 kg        |
| Peso Bruto        | 0,05 kg        |

### Aplicações Profissionais

Este coador é um utensílio indispensável em qualquer bar, pub, restaurante, hotel ou pastelaria com serviço de bebidas. É ideal para a preparação de cocktails, sumos frescos, infusões e outras bebidas que requerem uma filtragem precisa para remover gelo picado, sementes, polpa ou ervas, garantindo a qualidade final do produto servido ao cliente.

### Coador Cônico de Bar — Principais Vantagens

- **Filtragem Superior:** A malha fina assegura a remoção eficaz de partículas indesejadas, resultando em bebidas límpidas e de alta qualidade.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O material permite uma limpeza rápida e completa, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Design Ergonómico:** A pega de arame facilita o manuseamento e o controlo durante a filtragem, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de bebidas, desde cocktails clássicos a criações modernas.

#### **Qual a principal função de um coador cónico de bar?**

A principal função é filtrar bebidas, como cocktails e sumos, para remover gelo picado, sementes, polpa ou ervas, garantindo uma textura suave e uma apresentação impecável.

#### **De que material é feito este coador e quais as vantagens?**

Este coador é fabricado em aço inoxidável, o que lhe confere elevada resistência à corrosão, durabilidade para uso intensivo e facilidade de limpeza, essencial para a higiene em ambientes profissionais.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, devido ao seu material em aço inoxidável e design simples, este coador é muito fácil de limpar. Pode ser lavado manualmente com água e detergente ou colocado na máquina de lavar louça.

#### **Qual a importância da malha fina para a preparação de cocktails?**

A malha fina é crucial para garantir que pequenos fragmentos de gelo, ervas, sementes ou polpa não passem para a bebida final, resultando num cocktail perfeitamente liso e visualmente apelativo.

#### **Este coador é adequado para uso em food trucks ou roulotes?**

Sim, o seu tamanho compacto e a robustez do aço inoxidável tornam-no perfeitamente adequado para ambientes com espaço limitado e necessidade de durabilidade, como food trucks e roulotes.