

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

Copo Misturador Boston em Vidro Temperado 0,45L | Ø85x(A)147mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE593066	Modelo:	593066
Marca:	BarUp	EAN:	8711369593066

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	BarUp
Modelo	593066
EAN	8711369593066
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Vidro

Descricao Resumida

Copo misturador Boston de 0,45L em vidro temperado, ideal para baristas. Durabilidade excecional, fácil de limpar e perfeito para cocktails em cozinhas profissionais e hotéis.

Descricao Completa

Essencial para qualquer bar profissional, o copo misturador de 0,45 litros, fabricado em vidro temperado, garante resistência e clareza visual indispensáveis no preparo de bebidas e cocktails. Concebido para o serviço contínuo, este elemento alia durabilidade à funcionalidade, otimizando a eficiência do barman mesmo nos momentos de maior movimento.

Copo Misturador Boston — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	0,45 L
Material	Vidro Temperado
Diâmetro	85 mm
Altura	147 mm
Peso Líquido	0,38 kg
Peso Bruto	0,38 kg

Aplicações Profissionais

Para o Bar Manager que procura equipar bares de hotéis e restaurantes com utensílios robustos, este copo é perfeito para a criação de cocktails sofisticados. Em snack-bares e tascas, a sua durabilidade superior minimiza quebras, enquanto em roulotes e food trucks, a facilidade de limpeza e o transporte seguro são cruciais para um serviço ágil. A clareza do vidro é ainda um trunfo para a apresentação visual das bebidas no serviço de sala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A resistência do vidro temperado é a principal vantagem deste copo, superando opções comuns e reduzindo custos de substituição a longo prazo no dia a dia do serviço. A sua conceção permite o uso com todas as colheres de bar standard, assegurando versatilidade na preparação da ementa de cocktails. Além disso, a facilidade de limpeza e a ausência de fugas contribuem para um ambiente de trabalho higiénico e eficiente, fundamental para cumprir as normas de segurança alimentar no setor da restauração.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade deste copo misturador??

A durabilidade do vidro temperado é elevada, mas para preservar a integridade do copo, evite choques térmicos extremos e impactos diretos contra superfícies duras. A limpeza é simples e pode ser feita em máquina de lavar louça profissional.

Este copo é adequado para utilização intensiva em bares de grande volume??

Sim, o vidro temperado oferece uma resistência superior, sendo ideal para o ritmo acelerado de bares com grande volume de clientes. A sua robustez reduz a frequência de substituição, representando uma economia para o negócio.

Posso usar este copo com qualquer shaker Boston??

Este copo foi concebido para shakers tipo Boston. Embora seja compatível com a maioria, recomenda-se verificar o diâmetro da parte metálica do seu shaker para assegurar um encaixe perfeito. A descrição menciona que o copo de aço inoxidável pode ser adquirido separadamente, implicando uma compatibilidade standard.

Qual a capacidade ideal para a preparação de cocktails individuais??

Com 0,45 litros (aproximadamente 15 oz), este copo é perfeitamente dimensionado para a preparação de cocktails individuais ou pequenas doses, permitindo a mistura de vários ingredientes sem transbordamento.

O vidro temperado afeta o sabor ou a temperatura das bebidas??

Não, o vidro temperado é um material neutro que não reage com os ingredientes, garantindo que o sabor original das bebidas seja mantido. A sua densidade ajuda a reter a temperatura por um curto período durante a preparação, mas não é um isolante térmico de longo prazo.