

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

Pilão Macerador Inox para Cocktails 208mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE596838	Modelo:	596838
Marca:	BarUp	EAN:	8711369596838

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	BarUp
Modelo	596838

EAN	8711369596838
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Pilão macerador de 208 mm com corpo em aço inoxidável e cabeça em ABS, ideal para esmagar frutas e ervas em cocktails, garantindo extração de sabor uniforme.

Descricao Completa

Este pilão macerador de 208 mm, com corpo em aço inoxidável e cabeça em ABS, foi concebido para esmagar e moer ingredientes em bebidas, garantindo a extração eficaz de sabores em qualquer bar ou cafeteria.

Pilão para Cocktails — pilão profissional — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável
Material da Cabeça	ABS (Acrilonitrilo-butadieno-estireno)
Altura	208 mm
Diâmetro	30 mm
Peso Líquido	0.103 kg

Aplicações Profissionais

Este pilão macerador é uma ferramenta essencial para profissionais em bares de cocktails, discotecas, cafés com serviço de bebidas, esplanadas, restaurantes com serviço de bar, food trucks de bebidas e eventos de catering. Permite a preparação de bebidas frescas e saborosas, como mojitos, caipirinhas e outras criações de autor.

Pilão Macerador — Principais Vantagens

- Esmaga eficazmente frutas, ervas aromáticas e especiarias para cocktails e outras bebidas.

- Garante uma extração uniforme dos sabores, resultando em misturas equilibradas e consistentes.
- Construção robusta com corpo em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabeça em ABS que protege os copos e shakers de riscos e danos durante a maceração.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo os padrões de segurança alimentar exigidos em ambientes profissionais.

Qual o material principal deste pilão macerador?

O corpo do pilão é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene, enquanto a cabeça é feita de ABS, ideal para não danificar os copos durante a utilização.

Este macerador é adequado para esmagar gelo?

Este pilão é otimizado para esmagar frutas, ervas e outros ingredientes macios para bebidas. Não é recomendado para esmagar gelo, pois pode danificar a cabeça de ABS ou ser menos eficaz.

Como devo limpar e higienizar este pilão?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. O aço inoxidável e o ABS são materiais fáceis de limpar e manter, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Posso utilizar este pilão para preparar alimentos na cozinha?

Embora seja primariamente concebido para bar, pode ser utilizado para esmagar pequenas quantidades de especiarias ou ervas em preparações culinárias, desde que a sua dimensão e material sejam adequados à tarefa.

Qual a vantagem de ter a cabeça em ABS?

A cabeça em ABS é uma vantagem significativa, pois permite esmagar os ingredientes diretamente no copo ou shaker sem riscar ou danificar o vidro, prolongando a vida útil do seu material de bar.

?