

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Mola para Cocktails em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP24423	Modelo:	P24423
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661628037

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P24423
EAN	8421661628037
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de mola em aço inoxidável para filtragem de cocktails e bebidas. Remove polpa e partículas, garantindo um serviço de bar profissional e elegante.

Descricao Completa

Este coador de mola em aço inoxidável foi concebido para uma filtragem precisa de cocktails e outras bebidas, assegurando a remoção eficaz de polpa, gelo e outras partículas para um resultado final suave e profissional.

Colador de Cocktail — coador de cocktail profissional — Coador de Mola — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Altura	50 mm
Diâmetro	85 mm
Peso	0.05 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é um utensílio indispensável para qualquer profissional de bar, sendo ideal para a preparação de cocktails em bares, restaurantes, hotéis, discotecas, esplanadas e eventos de catering. Garante a qualidade e apresentação das bebidas, desde um simples gin tónico a criações mais complexas.

Coador de Mola — Principais Vantagens

- Filtragem Precisa:** Remove eficazmente gelo picado, polpa de fruta, sementes e ervas, resultando em bebidas límpidas.
- Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Higiene Superior:** Material fácil de limpar e higienizar, essencial em ambientes de serviço de bebidas.

- **Melhora a Apresentação:** Contribui para a estética e qualidade final dos cocktails, elevando a experiência do cliente.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de cocktails e bebidas que requerem filtragem.

Como se utiliza corretamente um coador de mola na preparação de cocktails?

O coador de mola é colocado sobre a boca do shaker ou copo misturador, segurando-o firmemente com uma mão enquanto verte a bebida com a outra. A mola ajusta-se à borda, retendo os sólidos e permitindo que apenas o líquido filtrado passe para o copo de serviço.

Qual a diferença principal entre um coador de mola e um coador de rede?

O coador de mola (Hawthorne) é ideal para uma filtragem mais grossa, retendo gelo e pedaços maiores. O coador de rede (fine mesh strainer) é usado para uma segunda filtragem (double strain), removendo partículas muito pequenas como sementes ou ervas finas, para uma bebida perfeitamente límpida.

Este coador de mola pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável, este coador de mola é resistente e pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional, facilitando a sua limpeza e manutenção diária em ambientes de elevado volume.

Para que tipo de bebidas é este coador de mola mais indicado?

É ideal para cocktails que são agitados ou misturados com gelo e que necessitam de uma filtragem para remover o gelo e outros ingredientes sólidos maiores, como pedaços de fruta ou folhas de hortelã, antes de servir.

Qual a importância de um coador de qualidade no serviço de bar profissional?

Um coador de qualidade é fundamental para garantir a consistência e a apresentação impecável dos cocktails. Evita que partículas indesejadas cheguem ao copo do cliente, assegurando uma experiência de bebida mais agradável e profissional.

?