

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 Cocktail Inox Prata - 18.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP24432	Modelo:	P24432
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661628129

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P24432
EAN	8421661628129
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de cocktail em aço inoxidável com mola enrolada para filtragem precisa. Ideal para separar gelo e ingredientes em bares profissionais. Design clássico e durável.

Descricao Completa

Este coador de cocktail em aço inoxidável foi concebido para uma filtragem eficaz de bebidas, separando gelo e ingredientes sólidos para um serviço de mesa impecável.

Colador de Cocktail Profissional — Coador de Cocktail — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Prata
Altura	18.5 cm
Diâmetro	9 cm
Peso	0.14 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é essencial para bares de hotéis, restaurantes com serviço de bar, discotecas, esplanadas e empresas de catering que preparam cocktails e bebidas mistas. Adequado para tascas modernas, hamburgarias e roulotes com oferta de bebidas mais elaboradas.

Coador de Cocktail — Principais Vantagens

- Filtragem precisa: A mola enrolada garante uma separação eficaz de gelo e ingredientes, resultando em bebidas limpas e bem apresentadas.
- Durabilidade: Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Design clássico e funcional: Combina estética tradicional com ergonomia para um manuseamento confortável e eficiente.
- Higiene: O material de fácil limpeza contribui para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e bares.

- Versatilidade: Ideal para uma vasta gama de cocktails, desde os mais simples aos mais complexos.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste coador?

O aço inoxidável garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso contínuo em ambientes de bar profissionais.

Como se deve limpar este coador de cocktail?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, ou a utilização de máquina de lavar louça, para garantir a remoção de resíduos e a higiene.

É adequado para todos os tipos de cocktails?

Sim, o design com mola enrolada permite uma filtragem versátil, sendo eficaz para cocktails que requerem a separação de gelo, frutas ou ervas aromáticas.

Qual a função da mola enrolada no coador?

A mola enrolada ajusta-se à boca do copo misturador ou shaker, retendo eficazmente gelo, pedaços de fruta e outros ingredientes sólidos, permitindo apenas a passagem do líquido.

Existe uma quantidade mínima de encomenda para este produto?

Sim, este coador de cocktail tem uma quantidade mínima de encomenda de 25 unidades, ideal para equipar bares e estabelecimentos de forma eficiente.