

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 Cónico Aço Inoxidável PVD Preto ?75x225mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE638170	Modelo:	HE638170
Marca:	Bar up	EAN:	8711369638170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Bar up
Modelo	HE638170
EAN	8711369638170
Cor	Preto

Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Coador cônico em aço inoxidável com elegante revestimento PVD preto, 75x225mm, essencial para filtragem precisa em bar, pastelaria e cozinha.

Descricao Completa

Concebido para a precisão na mise en place e no serviço de bar, este peneiro cônico profissional, com diâmetro de 75mm e comprimento de 225mm, é a ferramenta ideal para chefs de pastelaria e barmen que procuram resultados impecáveis. O seu acabamento exclusivo em PVD preto não só oferece uma estética superior como também garante maior durabilidade e resistência ao desgaste no serviço contínuo.

coador cônico bar — Coador cônico PVD preto — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxØxA)	225 x 75 x 46 mm
Diâmetro (topo)	75 mm
Material	Aço inoxidável
Acabamento	Revestimento PVD preto (grafite)
Tipo de Malha	Fina
Cabo	Aço (integrado)
Peso Líquido	0,04 kg
Peso Bruto	0,05 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Barman que opera num ambiente dinâmico, garantindo a filtragem perfeita de sumos, licores e infusões para cocktails sofisticados. Para o Chef de Pastelaria, é indispensável na peneiração de farinhas, açúcares e na preparação de coulis ou molhos finos, assegurando uma textura impecável. Em restaurantes de bairro e cafés com cozinha, otimiza a coagem de caldos e molhos, contribuindo para a qualidade final de cada prato.

Coador Cónico Profissional — Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste coador reside no seu revestimento PVD preto, uma tecnologia que confere uma superfície ultra-resistente a riscos e corrosão, superando os utensílios de aço inoxidável convencionais em termos de longevidade e higiene. A sua malha extremamente fina garante uma filtragem de alta precisão, crucial para a qualidade de bebidas e preparações culinárias, enquanto o design ergonómico com cabo de aço proporciona um manuseamento seguro e confortável durante picos de serviço.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o coador cónico com revestimento PVD??

Deve ser lavado manualmente com água morna e detergente neutro após cada uso, e seco de imediato para evitar manchas. Embora o revestimento PVD seja durável, recomenda-se evitar produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície.

Este coador é adequado para a filtragem de pequenos resíduos em sumos naturais??

Sim, a sua malha extrafina é perfeitamente concebida para reter até os mais pequenos resíduos de fruta, sementes ou ervas, garantindo sumos, infusões e caldos perfeitamente límpidos para a máxima qualidade de serviço.

Qual a durabilidade esperada do revestimento PVD preto em uso profissional intenso??

O revestimento PVD é conhecido pela sua excepcional resistência ao desgaste e à corrosão, o que o torna ideal para o uso profissional intensivo. Com os cuidados de limpeza adequados, a cor e a integridade da superfície mantêm-se por um longo período, mesmo em ambientes de bar e cozinha de alta exigência.

Pode este coador ser utilizado para aplicações de pastelaria, como peneirar farinha ou açúcar em pó??

Absolutamente. A malha fina é ideal para a pastelaria, permitindo peneirar ingredientes secos como farinha, cacau ou açúcar em pó, garantindo a eliminação de grumos e uma textura suave para as suas preparações. A sua versatilidade estende-se a esta área da confeitaria.

O acabamento preto do coador interfere com o sabor ou a higiene dos alimentos??

Não, o revestimento PVD (Physical Vapor Deposition) é um processo seguro e inerte, que não liberta substâncias para os alimentos nem altera o seu sabor. Além disso, a superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e contribui para a higiene, cumprindo as exigências de segurança alimentar em ambientes profissionais.