

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



Coador Cónico Inox Reforçado 505mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE567555	Modelo:	HE567555
Marca:	HENDI	EAN:	8711369567555

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE567555
EAN	8711369567555
Material	Inox

Descricao Resumida

Este passador cônico em aço inoxidável AISI 201, com malha muito fina e reforçada, é ideal para uma filtragem precisa e eficiente em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e pegas ergonômicas garantem durabilidade e facilidade de uso, sendo lavável na máquina para máxima higiene.

Descricao Completa

A filtragem precisa é crucial para a qualidade final de qualquer preparação culinária, e este passador de rede fina assegura resultados impecáveis. Concebido para a durabilidade na produção intensiva, permite uma coagem eficiente de líquidos e pós, essencial para a mise en place diária.

coador cônico inox — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	505 x 250 x 200 mm
Peso Líquido	0,67 kg
Material	Aço inoxidável AISI 201, acetinado
Malha	Muito fina, reforçada
Pega	Plana com orifício, reforçada
Pega de Suporte	Adicional
Rebordo	Invertido
Lavável na Máquina	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que exige texturas aveludadas em cremes e molhos, ou para o cozinheiro de restaurante que precisa de filtrar caldos e purés com precisão. O gestor de catering encontrará neste utensílio um aliado robusto para a preparação de grandes volumes, garantindo a consistência e qualidade dos pratos servidos.

Filtragem Profissional — Principais Vantagens

A construção integral em aço inoxidável AISI 201, com malha extremamente fina e reforçada, confere a este utensílio uma resistência superior ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional. A pega plana e a pega de suporte adicional garantem um manuseamento seguro e ergonómico, mesmo durante o rush do serviço, enquanto o rebordo invertido facilita a limpeza e a conformidade com as normas HACCP.

Como deve ser limpo este passador para garantir a sua durabilidade e higiene?

Este passador é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica a sua higienização diária. Para uma limpeza mais profunda, especialmente após a utilização com alimentos pegajosos, recomenda-se uma pré-lavagem manual com água quente e detergente neutro para remover resíduos antes de o colocar na máquina.

Este passador cónico é adequado para cozinhas com produção intensiva?

Sim, com as suas dimensões de 505x250x200mm e construção reforçada em aço inoxidável AISI 201, este passador foi desenhado para suportar o ritmo de cozinhas com produção intensiva. A sua capacidade e robustez tornam-no ideal para filtrar grandes volumes de líquidos e ingredientes secos de forma eficiente.

Qual a vantagem da malha de arame ser "muito fina" e reforçada?

A malha muito fina garante uma filtragem superior, eliminando até as partículas mais pequenas para obter texturas perfeitamente lisas em molhos, cremes ou purés. O reforço da malha e da pega assegura que o utensílio mantém a sua integridade e eficácia mesmo sob uso intensivo e repetido.

O que significa ter uma "pega de suporte adicional"?

A pega de suporte adicional permite que o passador seja apoiado de forma estável sobre tachos, taças ou outros recipientes, libertando as mãos do operador para outras tarefas durante o processo de coagem. Isto aumenta a segurança e a eficiência na área de preparação.

O material AISI 201 é adequado para contacto com alimentos e para lavagens frequentes?

Sim, o aço inoxidável AISI 201 é um material comum e seguro para utensílios de cozinha profissionais, oferecendo boa resistência à corrosão e durabilidade. É perfeitamente adequado para contacto com alimentos e suporta lavagens frequentes, incluindo em máquinas de lavar loiça, mantendo as suas propriedades higiénicas.