

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 Cozinha ø160mm com Pega de Arame Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE637104	Modelo:	HE637104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE637104
EAN	8711369637104

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Coador profissional de Ø160mm com pega de arame, ideal para filtrar e escorrer alimentos em cozinhas profissionais. Robusto e fácil de manusear para o dia a dia.

Descrição Completa

Este coador de cozinha profissional, com um diâmetro de 160mm e pega de arame, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de líquidos e alimentos em ambientes de produção alimentar.

coador profissional — Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Comprimento Total	325 mm
Altura	70 mm
Peso Líquido	0,123 kg
Tipo de Pega	Arame

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, tascas, restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e food trucks. A sua versatilidade torna-o adequado para filtrar caldos, escorrer massas, lavar vegetais ou peneirar ingredientes secos, sendo um utensílio indispensável na área de preparação de qualquer cozinha profissional.

Coador de Cozinha — Principais Vantagens

- Construção robusta para durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Pega de arame que facilita o manuseamento e oferece um apoio seguro.
- Design prático para uma filtragem eficiente de diversos tipos de alimentos e líquidos.

- Fácil de limpar, contribuindo para a higiene na cozinha profissional.
- Dimensões compactas que permitem arrumação otimizada em espaços reduzidos.

Para que tipo de alimentos é este coador mais adequado?

Este coador é versátil e adequado para filtrar caldos, escorrer massas, lavar vegetais, peneirar farinhas ou açúcares, e outras tarefas de filtragem e preparação em cozinhas profissionais.

Este coador pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, este coador foi concebido para resistir às exigências de uma cozinha profissional, sendo apto para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a sua higienização.

Qual a vantagem da pega de arame?

A pega de arame oferece um manuseamento seguro e confortável, permitindo um bom controlo durante a utilização. É também resistente e durável, adequada para o ambiente de uma cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas deste coador?

Este coador tem um diâmetro de 160 mm, um comprimento total de 325 mm (incluindo a pega) e uma altura de 70 mm.

É um utensílio durável para uso intensivo?

Sim, este coador é fabricado para suportar o uso contínuo e as condições exigentes das cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil e fiabilidade.