

# 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



Hotelequip.pt

## Coador Profissional ø185x350mm com Pega de Arame

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE637203 | Modelo: | HE637203      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369637203 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE637203 |

|          |               |
|----------|---------------|
| EAN      | 8711369637203 |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

## Descricao Resumida

Coador profissional com ø185 mm e 350 mm de comprimento total, ideal para escorrer e filtrar alimentos em cozinhas de restaurantes e hotelaria. Pega de arame resistente.

## Descricao Completa

Este coador profissional, com um diâmetro de 185 mm e comprimento total de 350 mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em ambientes de cozinha de alta exigência. A sua construção robusta com pega de arame garante durabilidade e manuseamento seguro.

### coador profissional — Características Técnicas

| Propriedade                  | Valor    |
|------------------------------|----------|
| Diâmetro                     | 185 mm   |
| Comprimento Total (com pega) | 350 mm   |
| Profundidade                 | 70 mm    |
| Peso Líquido                 | 0.14 kg  |
| Pega                         | De arame |

### Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e hamburgarias, até cantinas escolares e empresariais. É indispensável para escorrer massas, lavar vegetais, filtrar caldos ou preparar molhos em cozinhas profissionais, pastelarias com confeitão e serviços de catering.

### Coador Profissional — Principais Vantagens

- **\*\*Eficiência no Escorrimento:\*\*** Permite uma drenagem rápida e eficaz de líquidos, otimizando o tempo de preparação.
- **\*\*Construção Robusta:\*\*** A pega de arame confere resistência e durabilidade para uso contínuo em ambientes exigentes.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para diversas tarefas, desde lavar ingredientes a coar preparações culinárias.
- **\*\*Higiene:\*\*** Fácil de limpar e manter, contribuindo para os padrões de higiene na cozinha profissional.
- **\*\*Manuseamento Confortável:\*\*** O design da pega de arame oferece um agarre seguro e confortável.

#### **Qual o material deste coador?**

O coador possui uma pega de arame, indicando uma construção metálica robusta para uso profissional.

#### **É adequado para escorrer massas?**

Sim, com um diâmetro de 185 mm e profundidade de 70 mm, é perfeitamente adequado para escorrer porções de massa, vegetais ou outros alimentos.

#### **Quais as dimensões exatas do coador?**

O coador tem um diâmetro de 185 mm, uma profundidade de 70 mm e um comprimento total de 350 mm, incluindo a pega.

#### **Este coador é fácil de limpar?**

Sim, o design simples e a construção em metal facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional.

#### **Pode ser usado para filtrar caldos ou molhos?**

Sim, dependendo da finura da rede, é adequado para filtrar caldos, molhos e outras preparações líquidas, removendo impurezas.