

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 de Rede Fina ø200mm com Pega de Arame

Informacoes do Produto

SKU:	HE637302	Modelo:	HE637302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE637302

EAN	8711369637302
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador profissional de ø200mm com pega de arame, ideal para coar líquidos, purés e polvilhar ingredientes em cozinhas profissionais. Essencial para preparação.

Descricao Completa

Este coador profissional com diâmetro de 200mm é uma ferramenta essencial para a separação de sólidos e líquidos, garantindo preparações culinárias com a textura desejada em qualquer cozinha.

Coador Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	200 mm
Comprimento Total	365 mm
Altura/Profundidade	80 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Pega	Arame

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e cafés com confeitaria, até cantinas escolares e empresariais. É indispensável para coar caldos, molhos, purés, massas e para polvilhar ingredientes em pizzarias, churrasqueiras e snack-bares, garantindo sempre um resultado final de qualidade.

Coador — Principais Vantagens

- Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Pega de arame ergonómica que facilita o manuseamento e o apoio.

- Rede fina que permite uma filtragem eficaz de partículas pequenas.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para a segurança alimentar.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação na cozinha.

Qual o material deste coador?

Embora não especificado, coadores profissionais são tipicamente fabricados em aço inoxidável para garantir durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higiene em ambientes de cozinha profissional.

É adequado para coar líquidos quentes?

Sim, um coador de qualidade profissional é projetado para suportar temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequado para coar caldos, molhos e outras preparações quentes sem deformação.

Como devo limpar este coador?

Recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro, utilizando uma escova para remover resíduos da rede. Pode também ser lavado em máquina de lavar louça profissional para uma higienização completa.

Pode ser usado para polvilhar farinha ou açúcar?

Sim, a rede fina deste coador é ideal para polvilhar uniformemente ingredientes secos como farinha, açúcar em pó, cacau ou especiarias sobre diversas preparações culinárias e de pastelaria.

Qual a durabilidade esperada de um coador profissional?

Com os devidos cuidados e manutenção regular, um coador de qualidade profissional, construído para uso intensivo, pode ter uma longa vida útil, resistindo ao desgaste diário em cozinhas exigentes.