

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 Aço Inoxidável Ø215mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE637401	Modelo:	637401
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	637401

EAN	8711369637401
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Coador profissional em aço inoxidável com Ø215mm, ideal para filtragem e escoamento de alimentos e líquidos em cozinhas de alta exigência. Durável e higiênico.

Descricao Completa

Este coador profissional, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é uma ferramenta indispensável para a filtragem e escoamento de líquidos e alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo robustez e higiene.

Coador HENDI — Coador Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	380 x 218 x 90 mm
Diâmetro	215 mm
Peso Líquido	0,231 kg
Material	Aço inoxidável
Característica Adicional	Pega de arame

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, snack-bares, food trucks e roulotes. É perfeito para coar caldos, massas, vegetais, molhos e para a preparação de sumos ou purês, adaptando-se a qualquer cozinha que exija eficiência e higiene.

Coador Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo.
- Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e manutenção, promovendo os mais altos padrões de higiene alimentar.
- Design com pega de arame que oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.
- Versatilidade para diversas tarefas de filtragem e escoamento, desde ingredientes finos a massas maiores.
- Essencial para otimizar os processos de preparação em cozinhas profissionais, contribuindo para a eficiência operacional.

Qual o material de fabrico deste coador?

Este coador é fabricado integralmente em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, ideal para o ambiente profissional.

Quais as dimensões exatas do coador?

O coador possui dimensões de 380 mm de comprimento, 218 mm de largura e 90 mm de altura. O seu diâmetro é de 215 mm.

Este coador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a pega de arame conferem-lhe a robustez necessária para suportar o uso diário e intensivo exigido em cozinhas profissionais de restauração e hotelaria.

Como se deve efetuar a limpeza e manutenção deste utensílio?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável permite uma higienização eficaz e rápida.

Pode ser utilizado para coar líquidos quentes?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando este coador perfeitamente adequado para coar líquidos quentes como caldos, sopas ou massas recém-cozinhadas, sem

risco de deformação ou libertação de substâncias.