

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 ø240mm com Pega de Arame para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE637500	Modelo:	HE637500
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE637500

EAN	8711369637500
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador profissional ø240mm com pega de arame, ideal para filtragem e escoamento em cozinhas de restauração, hotelaria e cantinas. Construção robusta para uso diário.

Descricao Completa

Este coador profissional de ø240mm, construído com materiais resistentes e pega de arame, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de líquidos e sólidos em ambientes de cozinha profissional.

Coador Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Comprimento Total	405 mm
Altura/Profundidade	110 mm
Peso Líquido	0,245 kg
Tipo de Pega	Arame

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para diversas operações em cozinhas profissionais, desde a filtragem de caldos e molhos em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e cafés com cozinha, até ao escoamento de massas e vegetais em cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em hamburgarias, snack-bares e food trucks para preparação de ingredientes.

Coador Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta para durabilidade e uso intensivo diário.
- Pega de arame ergonómica que facilita o manuseamento seguro.
- Malha fina para uma filtragem eficaz de líquidos e separação de sólidos.

- Fácil de limpar e manter, otimizando a higiene na cozinha.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação e confecção.

Qual o diâmetro da malha do coador?

A malha deste coador é projetada para uma filtragem eficaz de líquidos e sólidos, sendo adequada para a maioria das necessidades em cozinhas profissionais.

Este coador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este coador é construído com materiais robustos e uma pega de arame, garantindo a durabilidade necessária para o uso contínuo e intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção do coador?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a lavagem manual prolonga a vida útil do equipamento.

A pega de arame oferece segurança durante a utilização com líquidos quentes?

A pega de arame proporciona um manuseamento firme e seguro, minimizando o risco de queimaduras ao trabalhar com líquidos a altas temperaturas, desde que manuseado corretamente.

Pode ser utilizado para filtrar partículas muito finas?

Este coador possui uma malha fina que permite filtrar partículas pequenas, tornando-o ideal para caldos, molhos e outras preparações que exijam um resultado liso e sem impurezas.