

# 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 255 mm diâmetro em aço inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE637609 | Modelo: | 637609        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369637609 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | HENDI  |
| Modelo | 637609 |

|          |               |
|----------|---------------|
| EAN      | 8711369637609 |
| Material | Inox          |
| Diâmetro | 21–30 cm      |

## Descricao Resumida

Coador profissional de 255 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável resistente. Ideal para filtrar e escorrer alimentos em qualquer cozinha profissional.

## Descricao Completa

Este coador profissional de 255 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais.

### coador profissional — Características Técnicas

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Diâmetro                     | 255 mm             |
| Dimensões totais (C x L x A) | 425 x 256 x 105 mm |
| Material                     | Aço inoxidável     |
| Tipo de pega                 | Arame              |
| Peso líquido                 | 0,26 kg            |

### Aplicações Profissionais

Essencial para a filtragem de caldos, massas, vegetais e outros alimentos em cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, ou em qualquer estabelecimento de restauração que exija eficiência na preparação.

### Coador Profissional — Principais Vantagens

- \*\*Durabilidade:\*\*** Construção robusta em aço inoxidável para longa vida útil.
- \*\*Higiene:\*\*** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos.

- **\*\*Eficiência:\*\*** Malha fina que garante uma filtração eficaz de líquidos e alimentos.
- **\*\*Manuseamento Confortável:\*\*** Pega de arame ergonómica para um uso seguro e prático.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para uma vasta gama de tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

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

Este coador é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, características essenciais para o uso profissional.

#### **É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o coador foi concebido para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas, devido à sua construção robusta em aço inoxidável.

#### **Como deve ser limpo e mantido para prolongar a sua vida útil?**

Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional após cada utilização. Para manter o brilho e evitar manchas, seque-o completamente e evite o contacto prolongado com substâncias ácidas ou salgadas.

#### **Qual o diâmetro útil da malha do coador?**

O diâmetro do coador é de 255 mm, oferecendo uma área de filtração ampla para processar volumes significativos de alimentos e líquidos de forma eficiente.

#### **Este coador pode ser utilizado para filtrar líquidos quentes?**

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando este coador perfeitamente adequado para filtrar caldos, molhos e outros líquidos quentes em segurança.