

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



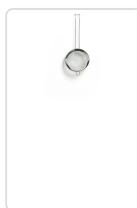
Hotelequip.pt

Coador de Rede Fina Profissional ø100mm com Pega de Arame

Informacoes do Produto

SKU:	HE638309	Modelo:	HE638309
Marca:	HENDI	EAN:	8711369638309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE638309
EAN	8711369638309
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de rede fina ø100mm, essencial para filtragem precisa em cozinhas profissionais. Com pega de arame, garante manuseio seguro e eficiente na preparação.

Descricao Completa

Para uma mise en place impecável e a padronização de texturas em qualquer receita, o coador de rede fina é uma ferramenta indispensável na cozinha profissional. Com o seu diâmetro de 100mm, este passador é ideal para tarefas de filtragem que exigem precisão e resultados consistentes, desde molhos delicados a caldos clarificados.

coador rede fina — Coador de Rede Fina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro do Produto	100 mm
Comprimento Total	255 mm
Peso Líquido	0,05 kg
Pega	Arame

Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que busca eliminar grumos em cremes e caldas, ou o cozinheiro de snack-bar que necessita coar pequenas porções de azeite aromatizado ou temperos. Este coador é ideal para a preparação de bebidas em cafetarias, assegurando sumos sem polpa e infusões límpidas, otimizando o serviço e a qualidade final para o cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade da filtragem é crucial na gastronomia moderna, e este passador distingue-se pela sua rede fina que garante a máxima retenção de partículas indesejadas, resultando em preparações com uma textura superior. A sua construção robusta com pega de arame assegura durabilidade e um manuseio confortável, mesmo em ambientes de cozinha exigentes, facilitando a limpeza e a manutenção das normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre um coador de rede fina e um coador normal??

Um coador de rede fina possui uma malha muito mais apertada, ideal para separar partículas minúsculas, como polpa de fruta, sementes ou resíduos de caldo, garantindo uma textura final mais suave e refinada. Um coador normal é mais indicado para drenar massas ou lavar legumes.

Como garantir a limpeza e higiene deste coador após cada utilização??

Após cada uso, deve ser lavado imediatamente com água quente e detergente neutro, removendo todos os resíduos da rede. Para uma higienização profunda, pode ser desinfetado com soluções específicas para utensílios de cozinha, garantindo a conformidade com as boas práticas de higiene alimentar.

Este coador é adequado para que tipo de volume de produção??

Com um diâmetro de 100mm, este coador é otimizado para tarefas de filtragem de pequenas a médias quantidades, como coar infusões para cocktails, peneirar especiarias ou refinar molhos em porções individuais ou para restaurantes de menor dimensão e snack-bares.

Qual a durabilidade esperada de um coador com pega de arame??

A pega de arame, quando bem construída, oferece boa resistência à flexão e à corrosão. A durabilidade do coador dependerá do material da rede e do cuidado na utilização e limpeza, mas é concebido para uso profissional diário, proporcionando um bom investimento para cozinhas de alta exigência.

Pode ser utilizado para peneirar ingredientes secos, como farinha ou açúcar em pó??

Sim, a rede fina deste coador é perfeitamente adequada para peneirar ingredientes secos, como farinha, cacau em pó ou açúcar em pó. Ajuda a eliminar grumos e a aerar os ingredientes, contribuindo para preparações de pastelaria e confeitaria com uma textura homogénea e de alta qualidade.