

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



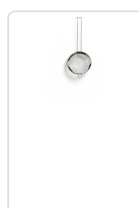
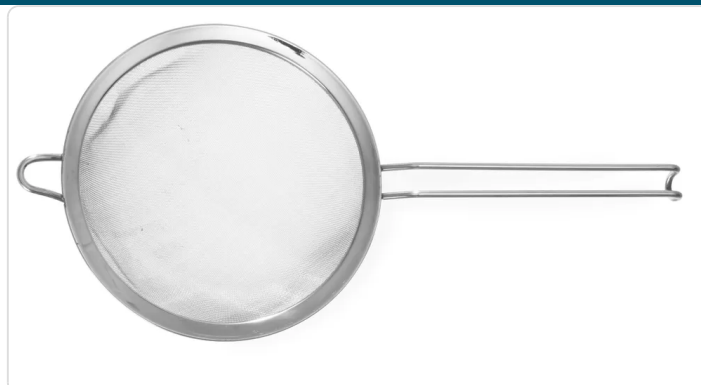
Hotelequip.pt

Coador de Rede Fina ø210mm com Cabo 450mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE638705	Modelo:	HE638705
Marca:	HENDI	EAN:	8711369638705

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE638705
EAN	8711369638705
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador de rede fina com ø210mm e cabo de 450mm, ideal para filtragem precisa de líquidos em cozinhas profissionais. Essencial para caldos, molhos e purés.

Descricao Completa

Este coador de rede fina é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa de líquidos em qualquer cozinha profissional, garantindo a qualidade e textura desejadas nas suas preparações.

coador rede fina — coador de rede fina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro do Coador	210 mm
Comprimento Total (com pega)	450 mm
Profundidade do Coador	70 mm
Peso Líquido	0,2 kg
Característica Adicional	Pega de arame

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em diversos ambientes de restauração e hotelaria, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em food trucks e roulotes. É ideal para a preparação de molhos, caldos, cremes, purés e sumos, onde a ausência de impurezas e uma textura suave são cruciais para a qualidade final do prato.

Coador de Rede Fina — Principais Vantagens

- Filtragem Precisa:** A rede fina garante a remoção eficaz de partículas, resultando em preparações com textura impecável.
- Construção Funcional:** A pega de arame oferece um manuseamento seguro e confortável, facilitando o apoio sobre recipientes.
- Higiene Simplificada:** A sua estrutura permite uma limpeza rápida e eficiente, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de líquidos e semissólidos, otimizando o processo de confecção.

Para que tipo de preparações é este coador mais adequado?

Este coador de rede fina é ideal para filtragem precisa de líquidos, como caldos, molhos, purés, sumos e cremes, garantindo uma textura suave e sem impurezas.

Qual a durabilidade esperada deste coador em ambiente profissional?

A sua construção com pega de arame foi concebida para resistir ao uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, assegurando uma vida útil prolongada.

Este coador é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura simples e a rede fina permitem uma limpeza eficaz, sendo adequado para a manutenção de higiene exigida em cozinhas profissionais.

Qual a profundidade útil do coador?

A profundidade útil do coador é de aproximadamente 70 mm, permitindo coar volumes adequados para diversas preparações.

A pega de arame oferece que vantagem na utilização?

A pega de arame proporciona uma aderência segura e confortável durante a utilização, além de facilitar o apoio do coador sobre recipientes ou a sua arrumação.