

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Coador de Rede Fina Profissional ø230mm com Pega Longa

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE638903 | Modelo: | HE638903      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369638903 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE638903      |
| EAN      | 8711369638903 |
| Diâmetro | 21–30 cm      |

## Descricao Resumida

Coador de rede fina profissional com 230mm de diâmetro e 455mm de comprimento total. Ideal para filtragem precisa de líquidos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este coador de rede fina, com um diâmetro de 230mm e um comprimento total de 455mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa de líquidos e a separação de sólidos em qualquer cozinha profissional.

### coador rede fina — Características Técnicas

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Diâmetro          | 230 mm  |
| Comprimento Total | 455 mm  |
| Peso Líquido      | 0,29 kg |
| Tipo de Pega      | Arame   |

### Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em diversas operações de cozinha, desde a filtragem de caldos e molhos em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e de autor, até à preparação de sumos e purés em pastelarias e cafés com cozinha. É igualmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para garantir a qualidade das preparações, e em snack-bares ou food trucks para um serviço eficiente.

### Coador de Rede Fina — Principais Vantagens

A rede fina deste coador assegura uma filtragem superior, removendo eficazmente impurezas e grumos, essencial para a qualidade final dos seus pratos. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais. A pega de arame oferece um manuseamento seguro e confortável, facilitando o trabalho diário na cozinha. É uma ferramenta versátil e fácil de limpar, contribuindo para a eficiência e higiene na sua operação.

#### **Qual a principal função de um coador de rede fina em cozinhas profissionais?**

A principal função é a filtragem precisa de líquidos, como caldos, molhos, sopas e sumos, para remover impurezas, sementes ou grumos, garantindo uma textura suave e um produto final de alta qualidade.

#### **Este coador é adequado para uso intensivo diário?**

Sim, a sua construção com materiais resistentes e a pega de arame robusta tornam-no ideal para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como devo limpar e manter este coador?**

Após cada utilização, o coador deve ser lavado com água quente e detergente neutro, utilizando uma escova para remover resíduos da rede. Pode ser higienizado em máquina de lavar louça profissional e deve ser seco completamente antes de guardar para evitar corrosão.

#### **O diâmetro de 230mm é suficiente para grandes volumes?**

Com um diâmetro de 230mm, este coador é adequado para filtrar volumes médios a grandes, sendo versátil para a maioria das necessidades em restaurantes, pastelarias e cantinas.

#### **A pega de arame oferece alguma vantagem específica?**

A pega de arame proporciona um manuseamento ergonómico e seguro, permitindo um controlo firme durante a filtragem e facilitando o apoio do coador sobre recipientes, se necessário.