

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 Cónico Profissional ø180x380mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE547304	Modelo:	HE547304
Marca:	HENDI	EAN:	8711369547304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE547304
EAN	8711369547304

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Coador cônico robusto para uso profissional em cozinhas. Ideal para filtrar e coar com eficiência. Com 180mm de diâmetro e 380mm de comprimento total.

Descrição Completa

Essencial na preparação culinária diária, este passador cônico foi concebido para uma filtragem rápida e eficiente de molhos, caldos e purês, ou para peneirar ingredientes secos. A sua robustez garante durabilidade e desempenho consistente mesmo em contextos de serviço contínuo e elevada exigência.

Coador cônico profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	180 mm
Comprimento Total	380 mm
Peso Líquido	0,25 kg
Material	Não especificado

Aplicações Profissionais

Perfeito para a filtragem diária em cozinhas de snack-bares, pastelarias e restaurantes de ementa tradicional que necessitam de coar molhos e sopas para um acabamento liso e homogêneo. É igualmente útil em cantinas escolares para separar sólidos de líquidos de forma eficiente, agilizando a "mise en place" e o serviço em contextos de produção moderada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste passador cónico representa um investimento numa ferramenta de baixo custo com alta funcionalidade. A sua forma cónica otimiza a passagem de líquidos e a separação de impurezas, sendo um auxiliar imprescindível na otimização de tempo e na garantia da qualidade final dos pratos, desde purés a caldos aromatizados, em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a longevidade deste coador??

Para manter a eficiência e higiene do seu coador cónico, recomendamos lavagem manual ou em máquina de lavar loiça após cada uso, garantindo a remoção de todos os resíduos alimentares. A secagem completa antes de guardar previne a corrosão, prolongando a vida útil do utensílio.

Qual a capacidade ou volume que este coador consegue processar??

Este coador, com 180 mm de diâmetro e 380 mm de comprimento total, foi concebido para volumes de preparação médios, ideal para cozinhas que processam até 5-10 litros de líquido ou ingredientes secos por vez. É adequado para tarefas pontuais ou para apoio em produções diárias de dimensão moderada.

Este coador é adequado para filtrar partículas muito finas??

A malha deste coador cónico foi projetada para uma filtragem eficaz de partículas finas a médias, ideal para obter molhos aveludados ou caldos límpidos. Para exigências de filtragem ultra-fina, poderá ser necessário o uso de panos de musselina em conjunto.

Posso usá-lo para coar alimentos quentes??

Sim, este coador é resistente a altas temperaturas, permitindo a filtragem segura de caldos e molhos quentes diretamente após a confeção, sem comprometer a sua estrutura ou desempenho. É uma ferramenta versátil para qualquer fase da preparação culinária.

Que tipo de cabo ou pega possui para um manuseamento seguro??

O coador possui um cabo robusto e ergonómico, com um comprimento total de 380 mm, que oferece uma pega segura e confortável. Este design facilita o manuseamento, mesmo com uma mão, reduzindo o risco de acidentes durante a utilização em ambientes de cozinha movimentados.