

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 rápido
ao produto



Coador Cónico Profissional ø235mm – Utensílio de Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE547502	Modelo:	HE547502
Marca:	HENDI	EAN:	8711369547502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE547502

EAN	8711369547502
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador cônico robusto para uso profissional, ideal para filtrar molhos e caldos. Com ø235mm, garante eficiência na sua cozinha, otimizando preparações.

Descricao Completa

A pureza dos caldos e molhos é crucial para a qualidade na cozinha profissional. Este coador cônico, com 235mm de diâmetro e 435mm de comprimento, é uma ferramenta robusta e essencial para filtrar eficientemente, otimizando a sua mise en place e o serviço.

Coador Cônico Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	235 mm
Comprimento Total	435 mm
Profundidade Aproximada do Cone	220 mm
Peso Líquido	0,4 kg
Material	N/A (informação não fornecida)

Aplicações Profissionais

Para o chef de partida que necessita de resultados consistentes no dia-a-dia, este coador é ideal para preparar bases e cremes em restaurantes de bairro, cantinas ou pastelarias. Em snack-bares e tascas, garante a rápida e eficaz filtragem de molhos, assegurando a qualidade final dos pratos servidos no rush do almoço, desde sopas a molhos complexos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de utensílios duráveis e eficazes é um investimento na operacionalidade da cozinha. Este coador cónico distingue-se pela sua construção robusta, pensada para o uso intensivo profissional. A sua malha fina e formato cónico permitem uma filtragem superior, contribuindo para a uniformidade das preparações e facilitando o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, um pilar das exigências HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um coador cónico para uso profissional??

A principal vantagem reside na sua capacidade de filtrar eficientemente líquidos, garantindo uma textura suave e homogénea em molhos, caldos e purés, essencial para a qualidade gastronómica e para evitar a presença de impurezas nos pratos finais.

Este coador é adequado para que tipo de líquidos e preparações??

É versátil, sendo ideal para coar uma vasta gama de líquidos, desde stocks e fundos até aveludar molhos, cremes e sopas. Também é eficaz para a remoção de sementes e polpas em sumos e purés de fruta ou legumes.

Como devo limpar e manter este coador cónico??

Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso com água quente e detergente neutro. Para resíduos persistentes, pode usar uma escova macia. Assegure que não ficam restos de alimentos na malha para garantir a higiene e prolongar a vida útil do utensílio.

Quais as dimensões exatas deste coador e como isso afeta a sua utilização??

Com um diâmetro de 235mm e comprimento total de 435mm, este coador é de dimensão média, ideal para manusear volumes consideráveis de líquidos. A sua profundidade de 220mm é otimizada para encaixe em tachos e tigelas de diferentes tamanhos, facilitando o trabalho.

Para que tipo de estabelecimento este coador é mais recomendado??

É recomendado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes tradicionais e modernos a pastelarias, cantinas e snack-bares. A sua versatilidade e robustez tornam-no um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade e eficiência.