

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 Cónico Aço Inoxidável 205 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE647554	Modelo:	647554
Marca:	HENDI	EAN:	8711369647554

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	647554
EAN	8711369647554
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Coador cônico profissional em aço inoxidável com rede de arame fino, ideal para coar líquidos e purés. Diâmetro de 205 mm para uso eficiente em cozinhas.

Descricao Completa

Este coador cônico em aço inoxidável, com um diâmetro de 205 mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem e coagem de líquidos e ingredientes em ambientes de cozinha profissional.

coador cônico — Características Técnicas

Tipo	Coador Cônico
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	205 mm
Dimensões (CxLxA)	460 x 205 x 170 mm
Peso Líquido	0,41 kg
Tipo de Rede	Meia rede de arame fino

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de coar molhos, caldos, purés, sopas ou outros líquidos com precisão e eficiência. É uma ferramenta indispensável

na área de preparação de qualquer cozinha profissional.

Coador Cônico — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Rede de arame fino que garante uma coagem eficaz e sem resíduos.
- Design cônico que facilita o escoamento rápido e completo dos líquidos.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Utensílio versátil para diversas tarefas de filtração e preparação na cozinha.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste coador?

O aço inoxidável confere ao coador uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo um material higiênico e seguro para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Este coador é adequado para coar molhos e caldos finos?

Sim, a sua meia rede de arame fino é especificamente concebida para uma coagem eficaz, removendo partículas indesejadas e garantindo a textura suave de molhos, caldos e purés.

Como se limpa este coador após utilização?

O coador pode ser lavado à mão com água quente e detergente, ou pode ser colocado na máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se a remoção de resíduos sólidos antes da lavagem.

Pode ser utilizado para coar ingredientes quentes?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando este coador perfeitamente adequado para coar caldos, sopas e outros líquidos quentes com segurança.

Qual o diâmetro útil do coador?

O diâmetro útil da boca do coador é de 205 mm, oferecendo uma área adequada para a coagem eficiente de volumes consideráveis de líquidos.

?