

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, ø245x500mm, Rede de Arame Fino

Informacoes do Produto

SKU:	HE647561	Modelo:	HE647561
Marca:	HENDI	EAN:	8711369647561

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE647561

EAN	8711369647561
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador cônico com rede de arame fino, ideal para filtrar caldos, molhos e purés em cozinhas profissionais. Com 245mm de diâmetro e 500mm de comprimento total.

Descricao Completa

Este coador cônico com rede de arame fino é uma ferramenta essencial para a filtragem e separação de líquidos e sólidos em ambientes de cozinha profissional, garantindo resultados consistentes e preparações de alta qualidade.

Coador Cônico Rede Fina — coador cônico meia rede — Características Técnicas

Diâmetro	245 mm
Comprimento Total	500 mm
Altura do Cone	210 mm
Material da Rede	Arame fino
Peso Líquido	0,46 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão na filtragem. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a qualidade de caldos, molhos, purés e outras preparações líquidas é crucial para a ementa.

Coador Cônico — Principais Vantagens

- Filtragem Eficiente:** A rede de arame fino garante a remoção eficaz de impurezas e partículas, resultando em preparações mais limpas e suaves.

- **Construção Robusta:** Fabricado para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde coar caldos e sopas a purés e molhos.
- **Higiene e Limpeza:** O design cónico e o material facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.
- **Manuseamento Confortável:** O comprimento total de 500mm, incluindo o cabo, oferece um manuseamento seguro e prático.

Qual a principal aplicação deste coador cónico?

Este coador é ideal para a filtragem fina de caldos, molhos, sopas, purés e outras preparações líquidas, garantindo uma textura suave e livre de impurezas em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro e comprimento total do coador?

O coador possui um diâmetro de 245 mm e um comprimento total de 500 mm, incluindo o cabo, para um manuseamento eficaz.

É adequado para uso intensivo em cozinhas de grande volume?

Sim, a sua construção com rede de arame fino e design robusto torna-o perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais de grande volume, como as de hotéis e cantinas.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste coador?

A rede de arame fino e o design cónico permitem uma limpeza fácil sob água corrente, podendo também ser lavado na máquina de lavar louça profissional para garantir a máxima higiene.

Que tipo de rede possui este coador?

Este coador está equipado com uma rede de arame fino, ideal para uma filtragem precisa e para reter partículas pequenas, garantindo a pureza dos seus preparados.