

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 de Rede Fina ø160mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE647516	Modelo:	HE647516
Marca:	HENDI	EAN:	8711369647516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE647516

EAN	8711369647516
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador cônico com rede de arame fino e pega robusta, ideal para filtrar líquidos e alimentos em cozinhas profissionais. Diâmetro de 160mm e comprimento de 360mm.

Descricao Completa

Este coador cônico com rede de arame fino é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa de líquidos e alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua forma cônica facilita a passagem de caldos, molhos e purés, garantindo resultados homogêneos e sem impurezas.

coador cônico profissional — coador cônico rede arame — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	160 mm
Comprimento Total	360 mm
Altura	105 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Material	Rede de arame fino com pega de arame

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em diversos ambientes de cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, a pastelarias com confecção e cantinas. É ideal para filtrar caldos, sopas, molhos, purés, cremes e sumos, garantindo uma textura suave e sem grumos. A sua dimensão torna-o prático para uso em hamburgarias, snack-bares e até roulotes.

Coador Cônico — Principais Vantagens

- **Filtragem Eficaz:** A rede de arame fino assegura a remoção de pequenas partículas, resultando em preparações mais limpas e refinadas.
- **Design Cônico:** Facilita a passagem de líquidos e a concentração de sólidos, otimizando o processo de coagem.
- **Construção Robusta:** Fabricado com rede e pega de arame, oferece durabilidade e resistência para o uso diário em ambientes exigentes.
- **Higiene:** Material fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene na cozinha.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde a confecção de molhos delicados à preparação de bases para sopas.

Qual a principal vantagem da rede fina neste coador?

A rede fina permite uma filtragem superior, removendo eficazmente pequenas partículas e impurezas, essencial para obter molhos, caldos e purés com uma textura perfeitamente lisa e homogênea.

Este coador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com rede e pega de arame foi concebida para suportar as exigências do uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e fiabilidade.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste coador?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Para remover resíduos mais persistentes, pode ser utilizada uma escova macia. Enxaguar bem e secar completamente para evitar a acumulação de humidade.

Pode ser utilizado para coar alimentos quentes?

Sim, o coador é adequado para coar alimentos e líquidos quentes, como caldos e molhos acabados de preparar, sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

Qual a capacidade de filtragem deste coador?

Com um diâmetro de 160mm e uma profundidade de 105mm, este coador oferece uma capacidade adequada para a maioria das tarefas de filtragem em cozinhas profissionais, permitindo coar volumes consideráveis de uma só vez.