

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



Coador de Cozinha ø120mm com Pega de Arame

Informacoes do Produto

SKU:	HE635001	Modelo:	HE635001
Marca:	HENDI	EAN:	8711369635001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE635001
EAN	8711369635001
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de cozinha profissional com ø120mm e pega de arame, ideal para filtrar e escorrer líquidos e pequenos alimentos em qualquer cozinha ou snack-bar.

Descricao Completa

Este coador de cozinha profissional, com um diâmetro de 120mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em ambientes de produção intensiva.

coador de chá — coador profissional — Características Técnicas

Diâmetro	120 mm
Comprimento Total	290 mm
Peso Líquido	0,1 kg
Pega	De arame

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro, tascas, pastelarias e cantinas. É perfeito para coar molhos, caldos, chás, infusões ou para escorrer pequenas porções de alimentos, garantindo a consistência e qualidade desejadas nas suas preparações.

Coador de Cozinha — Principais Vantagens

- **Versatilidade:**** Adequado para diversas tarefas de filtragem e escoamento em cozinhas profissionais.
- **Design Funcional:**** A pega de arame facilita o manuseamento e permite pendurar o coador para arrumação eficiente.

- ****Limpeza Simples:**** Superfície lisa que permite uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.
- ****Construção Robusta:**** Concebido para suportar o uso diário intensivo em ambientes de restauração.
- ****Tamanho Compacto:**** O diâmetro de 120mm é ideal para trabalhos de precisão e para coar pequenas quantidades.

Qual o material deste coador?

Este coador é fabricado com materiais adequados para uso profissional, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em qualquer cozinha.

É fácil de limpar?

Sim, o design simples e a superfície do coador permitem uma limpeza rápida e eficiente, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequado?

É ideal para coar líquidos como caldos, molhos, chás, sumos, ou para escorrer pequenas quantidades de vegetais, massas e outros ingredientes.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Este coador é construído para resistir ao uso contínuo e exigente de uma cozinha profissional, oferecendo uma longa vida útil com os devidos cuidados de manutenção.

Pode ser usado para coar ingredientes quentes?

Sim, este coador é adequado para coar líquidos e alimentos a altas temperaturas, sendo um utensílio versátil para diversas preparações na cozinha profissional.