

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Coador de Rede Fina ø160mm com Pega de Arame para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE635155	Modelo:	HE635155
Marca:	HENDI	EAN:	8711369635155

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE635155
EAN	8711369635155
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de rede fina com 160mm de diâmetro e pega de arame, ideal para filtragem precisa de líquidos e ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este coador de rede fina com 160mm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa de líquidos e a separação de sólidos em qualquer cozinha profissional, garantindo resultados consistentes na preparação de alimentos.

coador profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	160 mm
Comprimento Total	340 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Pega	Arame

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para filtrar caldos, molhos, sopas, purés e sumos, garantindo uma textura suave e sem impurezas. Também é útil na preparação de pastelaria, para peneirar farinhas ou açúcar em pó, e em snack-bares ou roulotes para coar óleos ou preparar infusões.

Coador de Rede Fina — Principais Vantagens

- ****Filtragem Eficaz:**** A rede fina permite reter partículas pequenas, resultando em preparações mais limpas e homogêneas.
- ****Construção Robusta:**** Fabricado para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde líquidos a ingredientes secos.
- ****Fácil Manuseamento:**** A pega de arame oferece um manuseamento seguro e confortável.
- ****Higiene:**** Superfície lisa e fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.

Qual o diâmetro da rede deste coador?

O coador possui um diâmetro de 160 mm, ideal para tarefas de filtragem de volume médio em cozinhas profissionais.

É adequado para filtrar molhos e caldos quentes?

Sim, este coador é construído para suportar temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequado para coar molhos, caldos e sopas quentes com segurança.

Como se limpa este coador?

A sua construção permite uma limpeza fácil com água e detergente. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso para evitar que os resíduos sequem na rede.

Pode ser utilizado para peneirar farinha ou açúcar?

Sim, a rede fina deste coador é eficaz para peneirar ingredientes secos como farinha, açúcar em pó ou cacau, garantindo uma textura uniforme e sem grumos.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Fabricado com materiais resistentes, este coador foi concebido para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional, desde que sejam seguidas as práticas de limpeza e manutenção adequadas.

?