

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 de Cozinha Profissional ø250mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE635605	Modelo:	HE635605
Marca:	HENDI	EAN:	8711369635605

Imagens do Produto



Galeria not found or type unknown

Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE635605

EAN	8711369635605
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador profissional robusto com ø250mm e pega de arame, ideal para filtragem eficiente em cozinhas de restauração e hotelaria. Essencial para o dia a dia.

Descricao Completa

Este coador de cozinha profissional, com um diâmetro de 250mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem eficiente de líquidos e a separação de sólidos em qualquer ambiente de produção alimentar.

Coador Inox Profissional — Coador Profissional — coador de arame profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	250 mm
Comprimento Total	420 mm
Peso Líquido	0,24 kg
Tipo de 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 pastelarias que necessitam de filtrar cremes, molhos e caldos, bem como em hamburgarias e food trucks para preparações rápidas e eficientes. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário e intensivo em qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Coador Profissional — Principais Vantagens

- ****Eficiência na Filtragem:**** O design permite uma separação rápida e eficaz de sólidos e líquidos, otimizando o tempo de preparação.
- ****Construção Durável:**** Fabricado para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.
- ****Higiene e Limpeza:**** A sua estrutura facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde coar massas a filtrar caldos e molhos.
- ****Manuseamento Confortável:**** A pega de arame oferece um manuseamento seguro e ergonómico durante a utilização.

Qual o material de fabrico deste coador?

O material específico não foi fornecido, mas a construção com pega de arame indica um design robusto e funcional para uso profissional.

Este coador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design e a pega de arame conferem-lhe a durabilidade necessária para suportar o ritmo exigente das cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Como se deve limpar este coador para garantir a higiene?

Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização com água quente e detergente neutro. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando que todos os resíduos são removidos.

Qual a capacidade de filtragem deste coador?

Com um diâmetro de 250mm, este coador oferece uma área de filtragem generosa, adequada para processar volumes médios a grandes de líquidos e ingredientes, otimizando o trabalho na cozinha.

Pode ser utilizado para coar alimentos quentes?

Sim, este coador profissional é projetado para resistir a temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequado para coar caldos, molhos e outros alimentos quentes com segurança e eficácia.