

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 rápido
ao produto

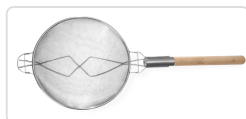
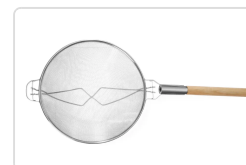
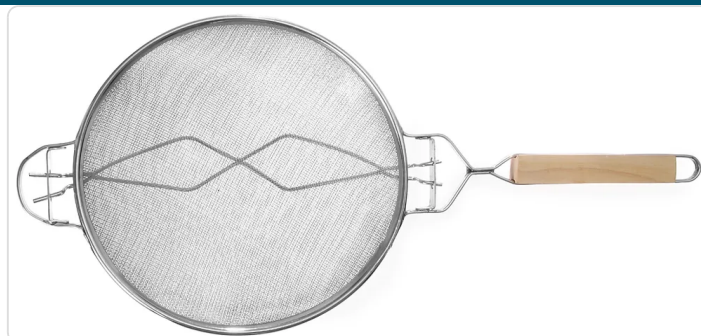


Coador de Rede ø260mm com Cabo de Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	HE639009	Modelo:	HE639009
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE639009
EAN	8711369639009

Diâmetro	21–30 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Coador de rede dupla de 260mm para filtração superior e resultados culinários impecáveis. Cabo de madeira reforçado, durabilidade e segurança.

Descricao Completa

Obtenha uma filtração superior e consistente com este coador de rede dupla, essencial para a cozinha profissional. Com 260mm de diâmetro e cabo de madeira reforçado, garante precisão na preparação de molhos e purés.

Coador de Rede Dupla — Coador rede dupla — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro do Cesto	260 mm
Comprimento Total	580 mm
Dimensões Aproximadas (LxPxA)	580 x 255 x 570 mm
Peso Líquido	0,61 kg
Material do Cabo	Madeira
Estrutura	Rede dupla com suporte de reforço

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que precisa de polvilhar açúcar impalpável ou para o cozinheiro de um restaurante de cozinha tradicional que filtra caldos demorados, este coador é indispensável. A sua rede dupla permite uma separação eficaz de sólidos e líquidos, ideal também para a preparação de purés finos em cantinas e hotéis.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste coador reside na sua rede dupla, que proporciona uma filtração excepcionalmente fina, superando os coadores de rede simples em desempenho. O cabo de madeira ergonómico não só oferece uma pega firme e confortável, como também isola o calor, aumentando a segurança. O suporte reforçado assegura a sua integridade estrutural, mesmo sob uso contínuo, prolongando a vida útil do utensílio na sua operação.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este coador de rede dupla?

Para garantir a durabilidade, lave o coador manualmente com água morna e detergente neutro após cada utilização. Certifique-se de remover todos os resíduos da rede para evitar obstruções e seque-o completamente antes de guardar para prevenir a deterioração do cabo de madeira.

Para que volume de produção este coador é mais adequado?

Com um diâmetro de 260mm e uma construção robusta, este coador é ideal para cozinhas de média a alta produção, como restaurantes de 40 a 80 lugares, pastelarias com confeção diária ou cantinas que exijam filtração eficiente e consistente de grandes volumes.

Qual a durabilidade esperada do cabo de madeira e da rede?

O cabo de madeira, sendo um material natural, é durável com a manutenção adequada (secagem após lavagem). A rede dupla, com o seu suporte de reforço, é concebida para suportar o uso intensivo profissional, resistindo a deformações e garantindo uma longa vida útil.

Este coador pode ser utilizado para coar líquidos muito quentes?

Sim, a estrutura da rede é adequada para líquidos quentes. O cabo de madeira proporciona um bom isolamento térmico, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável mesmo ao coar caldos e molhos a altas temperaturas.

Qual a principal vantagem da rede dupla em comparação com uma rede simples?

A rede dupla oferece uma filtração significativamente mais fina e eficaz, retendo partículas minúsculas que um coador de rede simples poderia deixar passar. Isto resulta em preparações

com texturas mais sedosas e acabamentos mais profissionais, essenciais em alta gastronomia.