

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

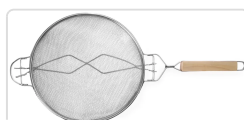
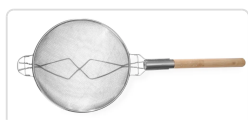
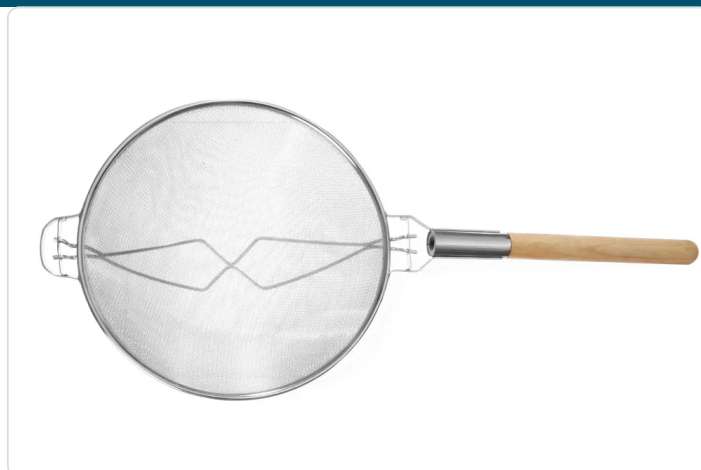


Coador de Rede Dupla ø360mm, 850mm Comprimento para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE639023	Modelo:	HE639023
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE639023
EAN	8711369639023

Diâmetro	31–40 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Coador de rede dupla ø360mm com 850mm de comprimento total, ideal para filtragem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais. Cabo de madeira e reforço.

Descricao Completa

Este coador de rede dupla com 360mm de diâmetro e 850mm de comprimento total é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais.

coador de rede dupla — Características Técnicas

Diâmetro do Coador	360 mm
Comprimento Total	850 mm
Profundidade do Coador	85 mm
Peso Líquido	1.23 kg
Material do Cabo	Madeira
Construção	Rede dupla, com suporte de reforço

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering que necessitam de coar caldos, molhos, massas ou vegetais de forma eficiente e com resultados finos.

Coador de Rede Dupla — Principais Vantagens

- Eficiência na Filtragem:** A construção com rede dupla permite uma filtragem mais fina e eficaz, ideal para preparações delicadas.

- **Durabilidade:** Fabricado com materiais robustos e um suporte de reforço, garante uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.
- **Conforto no Manuseamento:** O cabo de madeira proporciona uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga durante a utilização prolongada.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de tarefas de escorrimento e filtragem, desde caldos a massas.
- **Higiene:** Design que facilita a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as normas de higiene em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem da rede dupla?

A rede dupla oferece uma capacidade de filtragem superior, retendo partículas mais pequenas e garantindo líquidos mais límpidos e preparações mais refinadas.

O cabo de madeira é resistente à humidade?

Os cabos de madeira para uso profissional são geralmente tratados para resistir à humidade, mas é recomendável secá-lo bem após a lavagem para prolongar a sua vida útil.

Este coador pode ser usado para líquidos quentes?

Sim, este coador é adequado para coar líquidos quentes como caldos, sopas e molhos, sendo uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A limpeza deve ser feita manualmente com água morna e detergente neutro. É importante remover todos os resíduos da rede e secar bem, especialmente o cabo de madeira, para evitar acumulação de humidade.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com rede dupla e suporte de reforço foi projetada para suportar as exigências do uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.