

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



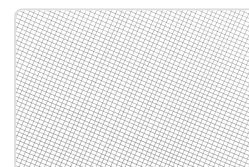
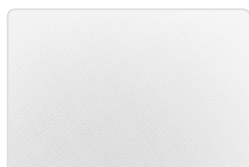
Hotelequip.pt

Coador de Pasteleiro para Açúcar em Pó ø250x75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE637791	Modelo:	HE637791
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637791

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE637791
EAN	8711369637791

Diâmetro

21–30 cm

Descrição Resumida

Coador de pasteleiro robusto, ideal para aplicar açúcar em pó com precisão. Diâmetro de 250mm e altura de 75mm, com aro para arrumação prática.

Descrição Completa

Este coador de pasteleiro, com 250mm de diâmetro e 75mm de altura, é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de açúcar em pó em pastelaria e confeitaria profissional. A sua construção robusta garante durabilidade.

Coador de pasteleiro — coador de açúcar em pó — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	250 mm
Altura	75 mm
Peso Líquido	0,28 kg
Aplicação	Açúcar em pó
Detalhe	Aro para pendurar

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias com secção de confeitaria, restaurantes que preparam sobremesas, e unidades de catering. Essencial para a finalização de bolos, tartes, doces e outras iguarias que requerem uma cobertura uniforme de açúcar em pó. Adequado para cozinhas de hotéis e cantinas com produção de sobremesas.

Coador de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.

- Permite uma aplicação uniforme e precisa de açúcar em pó, melhorando a apresentação dos pratos.
- Equipado com aro para pendurar, facilitando o armazenamento e acesso rápido.
- Fácil de limpar e manter, otimizando a higiene na cozinha.

Qual o material deste coador?

Este coador é concebido para uso profissional, garantindo durabilidade e resistência adequadas ao ambiente de uma cozinha profissional.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, este coador é apto para lavagem em máquina de lavar louça, facilitando a sua higienização diária em cozinhas profissionais.

Qual a principal aplicação deste coador?

A sua principal aplicação é a distribuição uniforme de açúcar em pó sobre sobremesas, bolos, tartes e outros produtos de pastelaria e confeitaria.

As suas dimensões são adequadas para qualquer tipo de recipiente?

Com um diâmetro de 250mm, é versátil para a maioria dos recipientes e superfícies de trabalho em cozinhas profissionais, permitindo uma cobertura eficiente.

O aro para pendurar é resistente?

Sim, o aro é integrado no design para oferecer uma solução de arrumação prática e resistente, suportando o peso do coador sem deformação.