

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

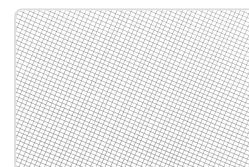
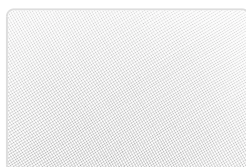
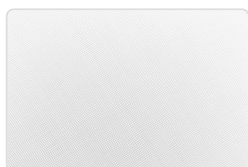


Coador de Pasteleiro para Açúcar em Pó ø410mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE637821	Modelo:	HE637821
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637821

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE637821
EAN	8711369637821

Diâmetro

Mais de 40 cm

Descrição Resumida

Coador de pasteleiro robusto, com 410 mm de diâmetro, ideal para aplicar açúcar em pó, farinha ou cacau de forma uniforme. Essencial em pastelarias e cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este coador de pasteleiro, com um diâmetro de 410 mm e 80 mm de altura, é uma ferramenta essencial para a aplicação uniforme de açúcar em pó em diversas preparações de pastelaria e confeitaria, garantindo um acabamento profissional.

Coador de pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	410 mm
Altura	80 mm
Peso Líquido	0,51 kg
Detalhe	Com aro de pendurar

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em pastelarias, padarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes que servem sobremesas, serviços de catering e hotéis. A sua dimensão é adequada para o manuseamento de volumes consideráveis de ingredientes, otimizando o trabalho em cozinhas profissionais com alta produção.

Coador de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Permite uma aplicação uniforme de açúcar em pó, farinha ou cacau.
- Contribui para um acabamento profissional e esteticamente apelativo em todas as preparações.

- Concebido para durabilidade e uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- O aro integrado facilita o armazenamento, permitindo pendurar o coador e poupar espaço.
- Leveza que garante um manuseamento confortável mesmo durante períodos prolongados de utilização.

Para que tipo de produtos é este coador mais indicado?

Este coador é ideal para a aplicação de açúcar em pó, farinha, cacau em pó e outros ingredientes secos finamente moídos, garantindo uma distribuição homogênea.

As dimensões deste coador são adequadas para grandes volumes de trabalho?

Sim, com um diâmetro de 410 mm, este coador é perfeitamente adequado para manusear grandes quantidades de ingredientes, otimizando a eficiência em cozinhas profissionais de alta produção.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste coador?

A limpeza é simples, podendo ser lavado manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para o uso alimentar.

Este coador possui alguma característica que facilite o armazenamento?

Sim, o coador está equipado com um aro robusto que permite pendurá-lo facilmente, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional.

Qual a importância de usar um coador de pasteleiro profissional?

Um coador profissional garante a ausência de grumos e uma distribuição uniforme dos ingredientes, essencial para a qualidade e apresentação final de produtos de pastelaria e confeitaria.