

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

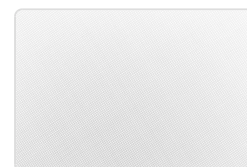
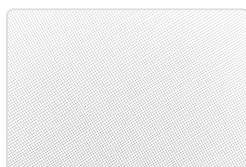


Coador de Pasteleiro para Pão Ralado Ø410mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE637845	Modelo:	637845
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637845

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	637845
EAN	8711369637845

Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Coador de pasteleiro em aço inoxidável com Ø410mm e 80mm de altura, ideal para pão ralado. Inclui aro para pendurar, facilitando a arrumação e uso em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este coador de pasteleiro em aço inoxidável, com um diâmetro de 410 mm e 80 mm de altura, é uma ferramenta essencial para a preparação eficiente de pão ralado em cozinhas profissionais.

coador de pasteleiro — Características Técnicas

Diâmetro	410 mm
Altura	80 mm
Dimensões Totais (CxLxA)	417 x 418 x 80 mm
Peso Líquido	0,61 kg
Peso Bruto	0,92 kg
Material Principal	Aço inoxidável
Uso Recomendado	Pão ralado
Funcionalidade Adicional	Aro de pendurar

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de preparar pão ralado de forma eficiente e higiénica. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas e pastelarias com confeitaria, onde a qualidade do pão ralado é fundamental para panados, gratinados e outras preparações. A sua dimensão generosa permite

trabalhar com volumes consideráveis.

Coador de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Diâmetro de 410 mm que permite coar grandes quantidades de pão ralado rapidamente.
- Aro integrado para pendurar, facilitando o armazenamento e otimizando o espaço na cozinha.
- Design prático e funcional, essencial para a preparação de panados e outras iguarias.
- Resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual o material de fabrico deste coador?

Este coador é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

Para que tipo de uso é este coador mais indicado?

É especificamente concebido para coar pão ralado, assegurando uma textura uniforme e fina, ideal para panados, gratinados e outras receitas que exijam pão ralado de qualidade.

Quais as dimensões deste coador?

O coador possui um diâmetro de 410 mm e uma altura de 80 mm, com dimensões totais de 417 x 418 x 80 mm, oferecendo uma capacidade adequada para cozinhas profissionais.

Este coador pode ser pendurado para arrumação?

Sim, o coador está equipado com um aro de pendurar, o que facilita a sua arrumação e otimiza o espaço de trabalho na cozinha.

É fácil de limpar?

Graças ao seu material em aço inoxidável, este coador é muito fácil de limpar e pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional, cumprindo as normas de higiene exigidas.