

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 Reforçado Aço Inoxidável Diâmetro 260 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE639252	Modelo:	639252
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639252

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	639252
EAN	8711369639252
Diâmetro	21–30 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Coador profissional em aço inoxidável com 260 mm de diâmetro, malha fina reforçada e pegas de suporte. Ideal para filtragem precisa e lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este coador profissional em aço inoxidável, com 260 mm de diâmetro, foi concebido para uma filtragem eficiente e duradoura em ambientes de cozinha exigentes. A sua malha reforçada garante resistência e precisão.

coador reforçado — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	260 mm
Comprimento Total (com pega)	560 mm
Altura	145 mm
Tipo de Malha	Muito fina, reforçada
Pegas	Pega de arame e pegas de suporte adicionais
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0,439 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para filtrar caldos, molhos, purés, coar massas ou arroz, e para a preparação de ingredientes em pastelarias com confeitão, snack-bares e hotéis.

Coador Reforçado — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável robusto e com malha reforçada para resistir ao uso intensivo diário.
- ****Estabilidade Otimizada:**** Equipado com pegas de suporte adicionais que permitem uma colocação segura sobre taças ou painéis, libertando as mãos do utilizador.
- ****Higiene Simplificada:**** O material em aço inoxidável e a possibilidade de lavagem na máquina de loiça garantem uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene.
- ****Filtragem Precisa:**** A malha muito fina assegura uma filtragem eficiente, retendo partículas pequenas e garantindo a qualidade final dos preparados.
- ****Manuseamento Confortável:**** A pega de arame proporciona um manuseamento ergonómico e seguro durante a utilização.