

# 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



Hotelequip.pt

## Coador Profissional em Aço Inoxidável 363x147mm para Cozinha

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE639306 | Modelo: | 639306        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369639306 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | 639306        |
| EAN    | 8711369639306 |

|          |          |
|----------|----------|
| Diâmetro | 31–40 cm |
| Material | Inox     |

### Descricao Resumida

Coador profissional em aço inoxidável com 363 mm de diâmetro e 147 mm de altura. Possui aro reforçado, duas pegas e base. Compatível com máquina de lavar loiça.

### Descricao Completa

Este coador profissional, fabricado integralmente em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em ambientes de cozinha exigentes, garantindo higiene e durabilidade. A sua construção robusta e design funcional são otimizados para uso contínuo.

#### coador profissional — Características Técnicas

| Propriedade  | Valor                                 |
|--------------|---------------------------------------|
| Material     | Aço inoxidável                        |
| Diâmetro     | 363 mm                                |
| Altura       | 147 mm                                |
| Peso Líquido | 0,429 kg                              |
| Peso Bruto   | 0,432 kg                              |
| Lavagem      | Compatível com máquina de lavar loiça |
| Pegas        | Duas                                  |
| Base         | Sim                                   |

#### Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. É perfeito para

escorrer massas, lavar vegetais, filtrar caldos e preparar diversas iguarias em cozinhas com elevado volume de trabalho.

## Coador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Aro reforçado que confere maior estabilidade e longevidade ao equipamento.
- Duas pegas ergonómicas para manuseamento seguro e confortável, mesmo com cargas pesadas.
- Base estável que permite apoiar o coador de forma segura em bancadas ou recipientes.
- Fácil de limpar e compatível com máquina de lavar loiça, otimizando a higiene e poupando tempo.

### Qual o material deste coador?

Este coador é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

### Pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, este coador é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

### Quais as dimensões principais do coador?

O coador possui um diâmetro de 363 mm e uma altura de 147 mm, oferecendo uma capacidade adequada para diversas tarefas de preparação.

### É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o aro reforçado tornam-no ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas.

### O coador tem pegas e base?

Sim, este modelo inclui duas pegas para um manuseamento seguro e uma base que permite o seu apoio estável durante a utilização.

?