

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 de Sopa Profissional 260mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE639238	Modelo:	639238
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639238

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	639238
EAN	8711369639238
Material	Inox

Diâmetro

21–30 cm

Descrição Resumida

Coador de sopa profissional em aço inoxidável com 260mm de diâmetro. Possui malha fina para caldos e sopas suaves, e pega adicional para apoio seguro em panelas.

Descrição Completa

Este coador de sopa profissional, fabricado em aço inoxidável, é essencial para obter caldos e sopas com textura suave e homogênea em qualquer cozinha profissional.

coador sopa — coador malha fina — Características Técnicas

Comprimento Total	535 mm
Diâmetro	260 mm
Altura	111 mm
Peso Líquido	0,434 kg
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Malha	Fina
Características Adicionais	Pega adicional para suporte seguro

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de preparar caldos, molhos e sopas com uma textura perfeitamente lisa e sem impurezas.

Coador de Sopa — Principais Vantagens

- Construção Robusta: Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

- Resultados Impecáveis: A malha fina permite coar eficazmente caldos, sopas e molhos, removendo impurezas e garantindo uma textura suave.
- Manuseamento Seguro: Equipado com uma pega adicional, permite um apoio estável sobre panelas ou taças, libertando as mãos para outras tarefas.
- Conforto na Utilização: A pega comprida e ergonómica facilita o transporte e a manipulação do coador, mesmo com líquidos quentes.

Qual o material de fabrico deste coador?

Este coador é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional.

Este coador pode ser utilizado para líquidos quentes?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para coar caldos e sopas quentes em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem da pega adicional?

A pega adicional permite apoiar o coador de forma estável e segura sobre o rebordo de panelas ou taças, libertando as mãos do cozinheiro para outras tarefas durante o processo de coagem.

A malha é adequada para coar molhos espessos?

Sim, a malha fina deste coador é ideal para remover impurezas e obter uma textura perfeitamente lisa, sendo eficaz tanto para caldos como para molhos e sopas mais cremosas.

Como se efetua a limpeza e manutenção do coador?

Devido à sua construção em aço inoxidável, o coador é fácil de limpar e pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.