



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.



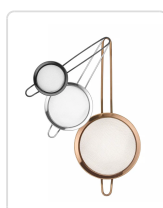
Acesso rapido
ao produto

Conjunto de Coadores Profissionais em Aço Inoxidável - 3 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	HE635612	Modelo:	635612
Marca:	HENDI	EAN:	8711369635612

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	635612
EAN	8711369635612
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 coadores profissionais em aço inoxidável revestido a pó, com diferentes diâmetros e tamanhos de malha. Inclui suporte para panela e pega ergonômica. Não apto para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Este conjunto de três coadores profissionais, em aço inoxidável revestido a pó, oferece durabilidade e resistência para a cozinha. Ideal para filtrar líquidos e separar sólidos com precisão, adaptando-se a diversas necessidades de preparação.

coador profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável revestido a pó
Coador Pequeno (Preto) - Diâmetro	74 mm
Coador Pequeno (Preto) - Comprimento Total	215 mm
Coador Pequeno (Preto) - Altura	25 mm
Coador Pequeno (Preto) - Comprimento da Pega	115 mm
Coador Pequeno (Preto) - Tamanho da Malha	1x1 mm
Coador Médio (Prateado) - Diâmetro	105 mm

Coador Médio (Prateado) - Comprimento Total	245 mm
Coador Médio (Prateado) - Altura	30 mm
Coador Médio (Prateado) - Comprimento da Pega	120 mm
Coador Médio (Prateado) - Tamanho da Malha	1x1 mm
Coador Grande (Cobre) - Diâmetro	144 mm
Coador Grande (Cobre) - Comprimento Total	337 mm
Coador Grande (Cobre) - Altura	45 mm
Coador Grande (Cobre) - Comprimento da Pega	165 mm
Coador Grande (Cobre) - Tamanho da Malha	1,5x1,5 mm
Lavagem	Não apto para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Estes coadores são ferramentas essenciais em qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bares e roulotes até restaurantes de cozinha tradicional e cantinas. São ideais para coar caldos, molhos, infusões, sumos, ou para polvilhar ingredientes finos em pastelarias e cafés com cozinha. A sua versatilidade torna-os adequados para a preparação de pratos em restaurantes de bairro, marisqueiras e até em serviços de catering.

Coador — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Conjunto completo com três tamanhos e malhas diferentes para diversas aplicações culinárias.
- **Design Funcional:** Inclui um pequeno suporte que permite apoiar o coador em panelas ou tigelas, ou pendurá-lo facilmente.
- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável revestido a pó, garantindo longa vida útil e resistência ao uso intensivo.

- **Conforto:** Pegas ergonómicas com comprimentos variados para um manuseamento seguro e confortável.
- **Eficiência:** Diferentes tamanhos de malha (1x1 mm e 1.5x1.5 mm) para uma filtragem precisa de acordo com a necessidade.

Qual o material de fabrico destes coadores?

Os coadores são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, revestido a pó para maior durabilidade e resistência.

Posso lavar este conjunto de coadores na máquina de lavar loiça?

Não, este conjunto de coadores não é adequado para lavagem em máquina de lavar loiça, devendo ser lavado manualmente.

Quais as dimensões dos coadores incluídos no conjunto?

O conjunto inclui três coadores: um preto (74 mm), um prateado (105 mm) e um cor de cobre (144 mm), com comprimentos totais e de pega variados.

Para que tipo de aplicações são estes coadores mais adequados?

São ideais para coar caldos, molhos, infusões, sumos, ou para polvilhar ingredientes finos em diversas cozinhas profissionais, desde snack-bares a restaurantes.

Os coadores possuem algum sistema de apoio ou suspensão?

Sim, cada coador está equipado com um pequeno suporte que permite colocá-lo numa panela ou tigela, ou para pendurá-lo facilmente.