

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



Coador Reforçado Aço Inoxidável Ø305mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE639269	Modelo:	639269
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639269

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	639269
EAN	8711369639269
Diâmetro	31–40 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Coador profissional em aço inoxidável com Ø305mm, malha fina reforçada e pegas de suporte. Ideal para filtragem e escorrimento, apto para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Este coador profissional, fabricado em aço inoxidável robusto, é essencial para tarefas de filtragem e escorrimento em cozinhas de alta exigência, garantindo durabilidade e higiene.

Coador Reforçado — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	305 mm
Dimensões totais (CxLxA)	595 x 305 x 145 mm
Tipo de malha	Muito fina, reforçada
Pega	De arame
Características adicionais	Pegas de suporte para taças/panelas
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça
Peso líquido	0,554 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras que necessitam de coar caldos e molhos, a cantinas escolares e empresariais para escorrer massas e vegetais. É igualmente útil em pastelarias para peneirar farinhas ou em roulotes e food trucks para preparações rápidas e eficientes.

Coador Reforçado — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável e malha reforçada garantem uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.
- **Versatilidade de Uso:** Perfeito para coar, escorrer e peneirar uma variedade de alimentos e líquidos.
- **Estabilidade Otimizada:** Pegas de suporte adicionais permitem uma fixação segura sobre panelas ou taças, libertando as mãos do operador.
- **Higiene Facilitada:** Material resistente à corrosão e apto para máquina de lavar loiça simplifica a limpeza e manutenção.
- **Eficiência na Preparação:** Malha muito fina assegura uma filtragem eficaz, resultando em preparações mais refinadas.

Qual a principal vantagem da malha reforçada?

A malha reforçada confere maior resistência e durabilidade ao coador, prevenindo deformações e rasgos mesmo com o uso frequente e a manipulação de alimentos mais pesados ou densos.

Este coador pode ser utilizado com líquidos a altas temperaturas?

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável, este coador é perfeitamente adequado para coar e escorrer líquidos a altas temperaturas, como caldos, molhos ou massas acabadas de cozer, sem risco de danificar o material.

As pegas de suporte são compatíveis com qualquer tipo de recipiente?

As pegas de suporte são concebidas para se adaptarem à maioria das taças e panelas de diâmetro compatível com o coador, proporcionando estabilidade. Recomenda-se verificar a estabilidade antes de usar.

É fácil de limpar após usar com alimentos mais densos ou pegajosos?

Sim, a construção em aço inoxidável e a possibilidade de lavagem em máquina de loiça tornam a limpeza muito eficiente. Para resíduos mais persistentes, uma escova macia e água corrente são eficazes.

Qual o material de construção deste coador?

Este coador é integralmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas de higiene para cozinhas profissionais.