

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Coador Profissional Aço Inoxidável 310x126mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE639290	Modelo:	639290
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639290

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	639290
EAN	8711369639290
Diâmetro	31-40 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Coador profissional em aço inoxidável com 310mm de diâmetro e 126mm de altura. Ideal para escorrer e filtrar alimentos, possui pegas e base para maior estabilidade. Lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este coador profissional em aço inoxidável, com 310mm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em cozinhas de alta exigência, garantindo durabilidade e higiene.

coador profissional — Coador Aço Inoxidável — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	310 mm
Altura	126 mm
Dimensões (LPA)	308 x 380 x 126 mm
Peso Líquido	0,307 kg
Lavável na máquina de loiça	Sim
Características	Aro reforçado, duas pegas, base estável

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas empresariais, hotéis, pastelarias com confeitaria e food trucks. É ideal para escorrer massas, lavar vegetais, filtrar caldos ou preparar grandes volumes de alimentos em churrasqueiras e marisqueiras.

Coador Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável, com aro reforçado, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- Facilidade de limpeza, sendo totalmente lavável na máquina de loiça, o que otimiza os processos de higiene na cozinha.
- Design funcional com duas pegas ergonómicas e uma base estável, permitindo um manuseamento seguro e prático durante a utilização.
- Versatilidade para diversas tarefas, desde a lavagem e escoamento de ingredientes até à filtragem de líquidos, tornando-o um utensílio multifuncional.

Qual o material de fabrico deste coador?

É fabricado integralmente em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

Posso lavar este coador na máquina de loiça?

Sim, este coador foi concebido para ser totalmente lavável na máquina de loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

Quais as vantagens das pegas e da base?

As duas pegas permitem um manuseamento seguro e confortável, enquanto a base confere estabilidade ao coador quando pousado, evitando derrames e facilitando o trabalho.

Este coador é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o aro reforçado garantem uma excelente resistência e durabilidade, tornando-o ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro deste coador e para que tipo de volumes é mais indicado?

Este coador tem um diâmetro de 310 mm, sendo adequado para escoar e filtrar volumes médios a grandes de alimentos, como massas, vegetais ou caldos, em operações diárias.