

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 de Massa Aço Inoxidável 230mm para Panela

Informacoes do Produto

SKU:	PJP224023	Modelo:	P224023
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661224239

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P224023
EAN	8421661224239
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador de massa profissional em aço inoxidável 18/10, com 230mm de altura. Permite cozinhar vários alimentos em simultâneo e drena rapidamente. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este coador de massa em aço inoxidável 18/10, com 230mm de altura, permite a confeção simultânea de diferentes tipos de massa ou vegetais em panelas de grande volume, otimizando o tempo de preparação na cozinha profissional.

colador de massa profissional — Coador de Massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura Total	348 mm
Diâmetro do Cesto	210 mm
Altura	230 mm
Peso	1.0 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para otimizar a produção em cozinhas profissionais com elevado volume de confeção de massas e vegetais. É particularmente útil em restaurantes italianos, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet e qualquer estabelecimento que necessite de cozinhar vários ingredientes simultaneamente na mesma panela, como marisqueiras ou restaurantes de cozinha tradicional portuguesa.

Coador de Massa — Principais Vantagens

- Permite cozinhar diferentes tipos de massa ou vegetais em simultâneo na mesma panela.

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e higiene.
- Perforações otimizadas para um fluxo de água constante, garantindo confeitura e drenagem rápidas.
- Pega resistente para fácil manuseamento e remoção segura da panela.
- Clipe lateral para fixação na panela, permitindo drenagem sem necessidade de segurar.
- Versatilidade para cozinhar massas, vegetais, mariscos e outros alimentos cozidos.
- Compatível com panelas de 350mm de diâmetro, permitindo o uso de até quatro coadores.

Qual o material de fabrico deste coador?

Este coador é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, o design deste coador permite que seja utilizado em conjunto com outros coadores na mesma panela, possibilitando a confeitura simultânea de massas, vegetais ou outros ingredientes.

Como é feita a drenagem da água?

As perfurações do coador são projetadas para um fluxo de água constante e rápido. Além disso, possui um clipe lateral que permite fixá-lo à panela para uma drenagem sem as mãos.

Este coador é compatível com qualquer panela?

Este coador é otimizado para panelas com um diâmetro de 350mm, permitindo que até quatro unidades sejam utilizadas em simultâneo para maximizar a eficiência.

Qual a durabilidade esperada do produto?

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este coador oferece uma durabilidade e longevidade impressionantes, suportando o uso diário e as exigências de uma cozinha profissional.