

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



Hotelequip.pt

Coador Meia Esfera Aço Inoxidável 20 cm Malha 0,7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP325020	Modelo:	P325020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661327206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P325020
EAN	8421661327206
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de meia esfera em aço inoxidável de 20 cm, com malha de 0,7 mm. Ideal para coar, escorrer e peneirar em cozinhas profissionais. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

O coador de meia esfera em aço inoxidável, com 20 cm de diâmetro e malha de 0,7 mm, é uma ferramenta robusta para cozinhas profissionais, ideal para coar, escorrer e peneirar ingredientes com precisão.

coador media bola inox — colador malha fina — Coador Meia Esfera —
Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	43 cm
Profundidade	20 cm
Altura	12 cm
Diâmetro	20 cm
Peso	0.21 kg
Malha	0,7 mm

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de coar, escorrer ou peneirar ingredientes com precisão e higiene. A sua versatilidade torna-o útil em hotéis e serviços de catering para diversas preparações culinárias.

Coador Meia Esfera — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de uso intensivo.
- Malha fina de 0,7 mm que permite coar e peneirar com alta precisão, ideal para ingredientes delicados ou líquidos.
- Design ergonômico com pega de arame confortável e gancho na extremidade para arrumação suspensa, otimizando o espaço.
- Aro angulado que funciona como um pequeno funil, minimizando derrames e mantendo os ingredientes dentro do coador.
- Laço na borda que permite apoiar o coador em taças, panelas ou outros recipientes, facilitando o trabalho com as mãos livres.