

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 Cónico Aço Inoxidável 10 cm Malha 0.7 mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP348010	Modelo:	P348010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661348102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P348010
EAN	8421661348102
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador cônico profissional em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm. Essencial para filtragem precisa em cozinhas, pastelarias e snack-bares.

Descricao Completa

Este coador cônico em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa de líquidos e ingredientes em qualquer cozinha profissional.

coador cônico inox — Coador Cônico — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	10 cm
Malha	0.7 mm
Largura	25.5 cm
Profundidade	10.5 cm
Altura	7.5 cm
Peso	0.08 kg

Coador Cônico — Aplicações Profissionais

Ideal para a filtragem precisa de caldos, molhos e purés em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, snack-bares e cantinas. Essencial para chefs que necessitam de resultados finos na preparação de pratos e sobremesas, desde a coagem de infusões a polvilhar ingredientes.

Coador Cônico — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão. Malha fina de 0.7 mm garante uma filtragem eficaz e resultados consistentes. Pega ergonômica em arame para um manuseamento seguro e confortável. Inclui gancho para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha. Gancho de apoio permite fixar o coador a taças ou painelas, libertando as mãos durante a utilização.