

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



Hotelequip.pt

Coador Cónico Aço Inoxidável 12 cm com Malha 0.7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP348012	Modelo:	P348012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661348126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P348012
EAN	8421661348126
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador cónico profissional em aço inoxidável de 12 cm, com malha fina de 0.7 mm. Ideal para coar molhos e caldos, oferece durabilidade e facilidade de uso.

Descricao Completa

Este coador cónico profissional, fabricado em aço inoxidável robusto com uma malha fina de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha de produção. Garante durabilidade e eficiência na filtragem de líquidos e ingredientes sólidos.

coador cónico inox — Coador Cónico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	12 cm
Largura	12 cm
Profundidade	6 cm
Altura	30 cm
Peso	0.11 kg
Abertura da malha	0.7 mm

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e hamburgarias, até cantinas empresariais e hospitalares. É perfeito para coar molhos, caldos, purés, sopas e outros líquidos, garantindo uma textura suave e sem impurezas. Essencial em qualquer cozinha profissional para preparação de bases e finalização de pratos.

Coador — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável, este coador oferece durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e manter. A sua malha de 0.7 mm permite uma filtragem eficaz. A pega de arame proporciona um manuseamento confortável e seguro, enquanto o gancho na extremidade facilita o

armazenamento suspenso. Inclui ainda um gancho de apoio para taças ou panelas, permitindo um uso mais prático e estável durante a confeitura.