

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 Meia Bola Aço Inox 10 cm – Malha Fina 0.7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP325010	Modelo:	P325010
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661327107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P325010
EAN	8421661327107
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador profissional de meia bola em aço inoxidável com 10 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm. Ideal para filtrar e peneirar ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este coador de meia bola em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para tarefas de filtragem e peneiração em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene.

coador meia bola inox — Coador — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	100 mm
Malha	0.7 mm
Largura Total	250 mm
Profundidade	100 mm
Altura	60 mm
Peso	0.08 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para filtrar caldos, molhos, sumos e purés em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas e snack-bares. Perfeito para peneirar farinhas, açúcar em pó ou outros ingredientes secos em padarias e confeitarias. A sua dimensão compacta torna-o adequado para roulotes e food trucks com espaço limitado.

Coador — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha exigentes. A malha fina de 0.7 mm assegura uma filtragem eficaz, removendo impurezas e garantindo texturas suaves. O aro angulado e o gancho no cabo permitem um manuseamento confortável e um apoio seguro em recipientes, otimizando a eficiência na preparação. O design com gancho na extremidade do cabo facilita o armazenamento suspenso,

poupando espaço.

Qual o material de fabrico deste coador?

Este coador é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e higiene, características essenciais para o uso em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro da malha e para que tipo de filtração é adequado?

A malha tem um diâmetro de 0.7 mm, o que o torna ideal para filtrações finas, como coar caldos, molhos, sumos, purés ou peneirar farinhas e açúcar em pó, assegurando a remoção eficaz de partículas.

Este coador pode ser utilizado em que tipo de estabelecimentos?

É um utensílio versátil, adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, cantinas, snack-bares, food trucks e qualquer cozinha profissional que necessite de filtração precisa.

Como posso armazenar este coador de forma eficiente?

O coador possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo o armazenamento suspenso. Além disso, o laço na taça permite que descanse em panelas ou taças, otimizando o espaço na sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável e design simples, este coador é muito fácil de limpar e manter, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.