

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



Coador Duplo Malha 15 cm Aço Inoxidável com Cabo Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	PJP374015	Modelo:	P374015
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661374156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P374015
EAN	8421661374156
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de malha dupla em aço inoxidável de 15 cm, ideal para filtragem precisa em cozinhas profissionais. Cabo de madeira ergonómico e ganchos de apoio para maior versatilidade.

Descricao Completa

Este coador de malha dupla em aço inoxidável de 15 cm é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resultados consistentes na preparação de molhos e líquidos.

coador dupla malha inox — coador malha dupla — Coador Duplo Malha —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	33 cm
Profundidade	16 cm
Altura	7 cm
Diâmetro	15 cm
Peso	0.15 kg

Coador Duplo Malha — Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de molhos finos em restaurantes de cozinha tradicional, filtragem de caldos em cantinas, ou para polvilhar produtos de pastelaria em cafés com confecção. Adequado para qualquer cozinha profissional que exija precisão na filtragem de líquidos e ingredientes.

Coador Duplo Malha — Principais Vantagens

A malha dupla em aço inoxidável assegura uma filtragem superior, eliminando grumos e impurezas de forma eficaz. O cabo de madeira proporciona um manuseamento seguro e confortável, enquanto os ganchos permitem apoiar o coador em recipientes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Qual a principal vantagem da malha dupla neste coador?

A malha dupla oferece uma filtragem mais fina e eficaz, garantindo que molhos, caldos e outras preparações fiquem completamente livres de grumos e impurezas, essencial para a qualidade final dos pratos.

Este coador pode ser utilizado para polvilhar ingredientes secos?

Sim, a malha fina e dupla é ideal para polvilhar açúcar em pó, cacau ou farinha sobre produtos de pastelaria, garantindo uma distribuição uniforme e sem aglomerados.

Como se deve limpar e manter o coador para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, lave o coador com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova macia para remover resíduos da malha. Seque-o completamente antes de guardar para evitar a corrosão do aço inoxidável e a deterioração do cabo de madeira.

Os ganchos de apoio são compatíveis com qualquer tipo de recipiente?

Os ganchos são projetados para se adaptarem à maioria dos tachos, panelas e taças de tamanho padrão em cozinhas profissionais, permitindo que o coador descanse de forma estável durante a utilização.

O cabo de madeira é resistente à humidade e ao uso intensivo?

O cabo de madeira é robusto e oferece uma pega confortável. Recomenda-se secá-lo bem após a lavagem para preservar a sua integridade e evitar o desgaste prematuro, garantindo uma longa durabilidade em ambiente profissional.