

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 Chinês Inox Profissional 25 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP303024	Modelo:	P303024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661303248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P303024
EAN	8421661303248
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador chinês profissional em aço inoxidável de 25.1 cm de diâmetro, ideal para filtragem fina de molhos, caldos e cremes em cozinhas exigentes. Durável e higiênico.

Descricao Completa

Este coador chinês em aço inoxidável de 25 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a filtragem fina e preparação de molhos e caldos em cozinhas profissionais.

coador chinês inox — Coador Chinês — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	46 cm
Profundidade	25 cm
Altura	24 cm
Diâmetro	25.1 cm
Peso	0.42 kg
Unidades por embalagem	12

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que exigem a máxima qualidade na preparação de molhos, cremes, sopas e purés. Essencial para chefs e cozinheiros que procuram texturas perfeitas e consistência nos seus pratos.

Coador Chinês — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável para durabilidade e higiene. Perforações pequenas e uniformes garantem filtragem consistente. Cabo ergonómico para manuseamento seguro e confortável. Gancho integrado para apoio em recipientes, facilitando o trabalho.

De que material é feito este coador chinês?

Este coador chinês é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para filtrar molhos, caldos, cremes, sopas e purés, removendo grumos e partículas para obter uma textura suave e homogênea.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o aço inoxidável é um material que facilita a limpeza e a higienização, sendo adequado para as exigências de uma cozinha profissional.

Posso usá-lo em diferentes tamanhos de panelas ou recipientes?

Sim, o gancho integrado permite que o coador descanse de forma estável em várias panelas, tigelas ou suportes, adaptando-se a diferentes necessidades.

Qual é o diâmetro deste coador chinês?

Este modelo de coador chinês possui um diâmetro de 25.1 cm, oferecendo uma área de filtragem eficiente para diversas preparações.