

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

Coador 1/2 Bola Reforçado Aço Inox 13 cm com Malha de 0.53 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP324013	Modelo:	P324013
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661324137

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P324013
EAN	8421661324137
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de meia bola em aço inoxidável reforçado, com 13 cm de diâmetro e malha fina de 0.53 mm. Ideal para coagem precisa em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este coador de meia bola, fabricado em aço inoxidável robusto, oferece uma solução duradoura e eficiente para a filtragem de líquidos e sólidos em ambientes de cozinha profissional. A sua malha fina de 0.53 mm garante uma coagem precisa e rápida para diversas aplicações culinárias.

coador meia bola — Coador Aço Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	37 cm
Profundidade	13 cm
Altura	8 cm
Diâmetro	13 cm
Peso	0.18 kg
Luz de Malha	0.53 mm

Aplicações Profissionais

Este coador é uma ferramenta essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, hotéis e serviços de catering. É ideal para coar molhos, caldos, sopas, peneirar farinhas, escorrer massas e vegetais, ou para remover impurezas de líquidos em pastelarias e cafés com confeitaria. A sua construção robusta adapta-se ao uso diário intenso em hamburgarias, snack-bares e roulotes.

Coador — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Malha fina de 0.53 mm para uma coagem eficiente e sem resíduos.

- Punho ergonómico que proporciona um manuseamento confortável e seguro.
- Gancho integrado no punho para arrumação suspensa, otimizando o espaço.
- Ganchos de apoio que permitem o descanso seguro em taças ou panelas.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação de alimentos.
- Resistência à corrosão e fácil limpeza, essencial em ambientes profissionais.

Qual a durabilidade esperada deste coador em uso profissional?

Fabricado em aço inoxidável reforçado, este coador foi concebido para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil e resistência à corrosão.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou colocado na máquina de lavar louça. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

Para que tipo de alimentos é mais adequado a malha de 0.53 mm?

A malha fina de 0.53 mm é ideal para coar líquidos que exigem uma filtragem rigorosa, como molhos finos, caldos claros, sumos, ou para peneirar ingredientes secos como farinhas e açúcar em pó, garantindo uma textura suave.

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

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

Este coador é adequado para grandes volumes de produção?

Com um diâmetro de 13 cm, é ideal para tarefas de coagem de volumes médios a pequenos, sendo um auxiliar prático para a preparação diária em cozinhas profissionais, snack-bares e pastelarias.