

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 Reforçado Malha Dupla Aço Inoxidável 30 cm Cabo Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	PJP375030	Modelo:	P375030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661375306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P375030
EAN	8421661375306
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador profissional de malha dupla reforçada em aço inoxidável com 30 cm de diâmetro. Ideal para filtragem fina e uso intensivo em cozinhas profissionais. Cabo de madeira ergonômico.

Descricao Completa

Este coador profissional de malha dupla reforçada em aço inoxidável, com 30 cm de diâmetro, é projetado para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência na filtragem de líquidos e ingredientes.

coador dupla malha inox 30cm — Coador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	800 mm
Diâmetro	300 mm
Altura	200 mm
Peso	0.9 kg
Tipo de Malha	Dupla
Material do Cabo	Madeira
Reforço Inferior	Sim (fios de reforço na base)
Gancho de Apoio	Sim

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para a área de preparação em cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É perfeito para filtrar caldos, molhos, purés, coar massas, ou polvilhar produtos de pastelaria com açúcar em pó ou cacau, garantindo resultados finos e sem grumos.

Coador — Principais Vantagens

- Malha dupla para uma filtragem superior, eliminando eficazmente grumos e partículas finas.
- Construção reforçada em aço inoxidável que assegura alta durabilidade e resistência ao uso contínuo.
- Cabo de madeira ergonómico que proporciona um manuseamento seguro e confortável.
- Gancho integrado que permite apoiar o coador em taças ou painéis, libertando as mãos.
- Design robusto resistente à deformação, garantindo uma longa vida útil do equipamento.

Qual a principal vantagem da malha dupla neste coador?

A malha dupla permite uma filtragem mais fina e eficaz, garantindo que não passem grumos ou partículas indesejadas, resultando em preparações mais homogêneas e de melhor qualidade.

Este coador pode ser utilizado com líquidos a altas temperaturas?

Sim, o coador é fabricado em aço inoxidável, um material resistente a altas temperaturas, tornando-o adequado para filtrar caldos quentes, molhos e outros líquidos a ferver.

Como se deve limpar este coador profissional?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova macia para remover resíduos da malha. O cabo de madeira deve ser seco imediatamente para preservar a sua integridade.

A estrutura reforçada garante maior durabilidade?

Sim, os fios de reforço na parte inferior da malha e a construção robusta em aço inoxidável aumentam significativamente a resistência à deformação e ao desgaste, prolongando a vida útil do coador em ambientes profissionais exigentes.

O cabo de madeira é seguro para uso profissional?

Sim, o cabo de madeira oferece uma pega firme e isolamento térmico, essencial para manusear o coador com segurança, mesmo com líquidos quentes. É robusto e projetado para resistir ao uso contínuo em cozinhas profissionais.

?