

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



Hotelequip.pt

Coador Meia Esfera Aço Inoxidável 12 cm Malha 0,7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP325012	Modelo:	P325012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661327121

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P325012
EAN	8421661327121
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador profissional de meia esfera em aço inoxidável com 12 cm de diâmetro e malha fina de 0,7 mm, ideal para filtrar e peneirar ingredientes em cozinhas.

Descricao Completa

Este coador de meia esfera em aço inoxidável, com um diâmetro de 12 cm e malha de 0,7 mm, é uma ferramenta essencial para tarefas de filtragem e peneiração em cozinhas profissionais, garantindo resultados precisos e eficientes.

coador meia bola inox — Coador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	12 cm
Malha	0,7 mm
Largura Total	33 cm
Profundidade	13 cm
Altura	8 cm
Peso	0,11 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e cafés com confeitaria, onde é crucial para peneirar farinhas e açúcares, a restaurantes de bairro e cantinas, para coar caldos, molhos e pequenas porções de alimentos. É também útil em snack-bares e roulotes para preparação rápida.

Coador Meia Esfera — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Malha fina de 0,7 mm para uma filtragem e peneiração eficazes de partículas pequenas.
- Design de meia esfera que facilita o manuseamento e a drenagem.

- Fácil de limpar, contribuindo para a higiene na cozinha profissional.
- Gancho no cabo e aro de apoio para arrumação prática e uso estável sobre recipientes.
- Versatilidade para diversas tarefas, desde coar a peneirar ingredientes secos ou líquidos.

Qual o material deste coador?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente profissional.

Para que tipo de tarefas é mais adequado este coador?

É ideal para filtrar caldos, molhos, sumos, peneirar farinhas, açúcar em pó, cacau, ou para escorrer pequenas quantidades de alimentos como ervilhas ou lentilhas.

Qual o tamanho da malha e a sua importância?

A malha de 0,7 mm é considerada fina, permitindo uma filtragem precisa para reter partículas pequenas, resultando em preparações mais homogêneas e refinadas.

Este coador pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, o aço inoxidável permite que seja lavado na máquina de lavar louça, o que facilita a manutenção e garante uma higiene rigorosa em cozinhas profissionais.

Como posso armazenar este coador de forma eficiente?

O coador possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo que seja pendurado, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional.