

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Coador Reforçado Dupla Malha Aço Inox 35 cm Cabo Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	PJP375035	Modelo:	P375035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661375351

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P375035
EAN	8421661375351
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Coador profissional de 35 cm em aço inoxidável com dupla malha reforçada e cabo de madeira. Ideal para filtrar líquidos e polvilhar em cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Este coador profissional de dupla malha reforçada em aço inoxidável, com 35 cm de diâmetro, foi concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta assegura uma filtragem eficiente e duradoura.

Coador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável, Cabo de madeira
Cor	Metálico
Comprimento Total	86 cm
Diâmetro da Malha	35 cm
Profundidade da Malha	35 cm
Altura	16 cm
Peso	1.03 kg
Reforço	Fios de reforço na base
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este coador é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, tais como:

- Restaurantes de cozinha tradicional para coar caldos, sopas e molhos, garantindo uma textura suave.
- Pastelarias e padarias para polvilhar açúcar em pó, farinha ou cacau em produtos de confeitação.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para remover sólidos de líquidos de confeitação em grande volume.
- Snack-bares e roulotes para preparar molhos e cremes sem grumos, otimizando a qualidade dos pratos.

- Hotéis e serviços de catering para a preparação de bases líquidas e acabamentos finos em pratos e sobremesas.

Coador Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável com reforços na base para resistir à deformação e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Filtragem Eficaz:** A dupla malha garante a eliminação de grumos e partículas indesejadas, ideal para molhos, cremes e caldos finos.
- **Manuseamento Seguro:** O cabo longo de madeira oferece uma pega firme e confortável, reduzindo o risco de queimaduras e proporcionando maior controlo.
- **Versatilidade:** Equipado com um gancho de apoio que permite fixar o coador em tachos ou taças, libertando as mãos durante a utilização.
- **Higiene Fácil:** Materiais resistentes que permitem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Qual o material do coador e do cabo?

O coador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com dupla malha reforçada, e o cabo é de madeira para um manuseamento confortável e seguro.

Este coador é adequado para líquidos quentes?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando-o ideal para coar caldos, molhos e outros líquidos quentes em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem da dupla malha neste coador?

A dupla malha proporciona uma filtragem mais fina e eficaz, garantindo a remoção completa de grumos e impurezas, resultando em preparações mais suaves e homogéneas.

Posso usar este coador para polvilhar ingredientes secos?

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

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

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada uso. Seque bem para evitar a acumulação de humidade, especialmente no cabo de madeira.