

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 Cónico Aço Inox 15 cm com Malha Fina 0.7 mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP348015	Modelo:	P348015
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661348157

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P348015
EAN	8421661348157
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador cônico profissional em aço inoxidável de 15 cm de diâmetro, com malha fina de 0.7 mm. Ideal para filtragem precisa em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este coador cônico em aço inoxidável de 15 cm de diâmetro, com malha de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa em qualquer cozinha profissional, garantindo resultados consistentes.

Coador Cônico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	35 cm
Profundidade	15 cm
Altura	11.5 cm
Diâmetro	15 cm
Peso	0.14 kg
Malha	0.7 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	96 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de coar caldos, molhos, purés ou outras preparações com precisão e eficiência. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em qualquer cozinha profissional.

Coador Cônico — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Malha fina de 0.7 mm para filtragem precisa de líquidos e alimentos.
- Design cónico que facilita a passagem de ingredientes e a limpeza.
- Pega ergonómica em arame para manuseamento confortável e seguro.
- Gancho de apoio para taças e gancho de suspensão para arrumação otimizada.

Qual a durabilidade esperada deste coador em ambiente profissional?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este coador cónico foi concebido para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste coador?

O design em aço inoxidável e a malha de 0.7 mm facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão com água e detergente ou em máquina de lavar louça profissional, sem reter resíduos.

Para que tipo de preparações é adequada a malha de 0.7 mm?

A malha fina de 0.7 mm é ideal para coar caldos, molhos, purés, sumos e outras preparações que exijam uma filtragem rigorosa, removendo partículas pequenas e garantindo uma textura suave.

Este coador pode ser armazenado de forma prática em cozinhas com espaço limitado?

Sim, o coador possui um gancho na extremidade da pega, permitindo que seja pendurado e arrumado de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Por que existe uma quantidade mínima de encomenda de 96 unidades?

A quantidade mínima de encomenda de 96 unidades reflete o nosso compromisso com o fornecimento a granel para profissionais, garantindo preços competitivos para estabelecimentos que necessitam de múltiplos utensílios.