

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 8 cm Aço Inox para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJP325008	Modelo:	P325008
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661327084

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P325008
EAN	8421661327084
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Coador de meia esfera em aço inoxidável de 8 cm com malha de 0.7 mm, ideal para coagem e tamisagem precisas em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este coador de meia esfera em aço inoxidável, com um diâmetro de 8 cm e malha de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para tarefas de coagem e tamisagem em qualquer cozinha profissional, garantindo resultados precisos e eficientes.

Coador Meia Esfera — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	8 cm
Largura Total	22 cm
Profundidade	8 cm
Altura	6 cm
Luz da Malha	0.7 mm
Peso	0.04 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, e food trucks, onde a precisão na coagem de molhos, caldos, infusões ou o tamisamento de ingredientes secos é fundamental. Essencial em qualquer área de preparação.

Coador Meia Esfera — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Malha fina de 0.7 mm que assegura uma coagem e tamisagem precisas, sem resíduos indesejados.
- Design ergonômico com aro angulado para evitar derrames e pega de arame para manuseamento confortável.

- Gancho na extremidade da pega e laço no aro para arrumação suspensa e apoio seguro em recipientes.
- Fácil de limpar e manter, garantindo higiene em ambientes profissionais.