

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Coador de Pano Profissional 20 cm com Aro Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP373020	Modelo:	P373020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661373203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P373020
EAN	8421661373203
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Coador de pano profissional de 20 cm com aro em aço inoxidável, ideal para filtragem fina em cozinhas. Malha resistente e fácil de limpar, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

O coador de pano de 20 cm é uma ferramenta essencial para a filtragem fina e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma malha resistente e aro em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene.

Colador de Rede Fina — Coador de Pano — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável e Algodão
Cor	Metálico
Largura	215 mm
Profundidade	215 mm
Altura	300 mm
Peso	0.13 kg

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para diversas operações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a pastelarias e cantinas. É adequado para coar caldos, molhos e purés, espessar iogurtes ou queijos frescos, e polvilhar produtos de pastelaria como bolos e tartes. Essencial em qualquer área de preparação de alimentos que exija filtragem fina.

Coador de Pano — Principais Vantagens

A construção robusta com aro em aço inoxidável confere a este coador uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, fundamental em ambientes de uso intensivo. A malha de pano, embora fina, é forte e eficaz na separação de sólidos de líquidos, garantindo resultados consistentes. O design simples facilita a limpeza e manutenção, promovendo a higiene na sua cozinha.

Qual o diâmetro da malha de pano deste coador?

A malha de pano tem um diâmetro de 20 cm, ideal para a filtragem de pequenas a médias quantidades de líquidos e alimentos.

Posso utilizar este coador para líquidos quentes?

Sim, o coador é fabricado com materiais resistentes, incluindo aço inoxidável, tornando-o adequado para coar líquidos quentes como caldos e sopas.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o design simples e os materiais de aço inoxidável e algodão permitem uma limpeza fácil e uma higienização eficaz, essencial para as normas de segurança alimentar.

Este coador é resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, o aro em aço inoxidável confere uma durabilidade e robustez elevadas, suportando o uso contínuo e exigente de uma cozinha profissional.

Para que tipo de preparações culinárias é mais indicado?

É particularmente indicado para coar molhos, purés, caldos, espessar iogurtes ou queijos frescos, e polvilhar finamente produtos de pastelaria.