

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 Chinês com Malha Fina Aço Inoxidável 24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP347024	Modelo:	P347024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661347242

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P347024
EAN	8421661347242
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Coador chinês profissional em aço inoxidável com malha fina de 24 cm de diâmetro. Essencial para coar molhos, caldos e purés, garantindo texturas suaves e sem grumos.

Descricao Completa

Este coador chinês profissional, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para obter texturas suaves em molhos, caldos e sopas, garantindo resultados de alta qualidade na sua cozinha.

Coador Chinês Profissional — Coador Chinês — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	52 cm
Profundidade	25 cm
Altura	20 cm
Diâmetro	24 cm
Peso	0.53 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de coar e filtrar líquidos para molhos, cremes, purés e caldos, assegurando uma consistência perfeita.

Coador Chinês — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Malha fina que remove eficazmente grumos e impurezas, garantindo texturas suaves.
- Pega ergonômica e gancho de apoio para fixação segura em taças ou painéis.
- Design versátil e fácil de limpar, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Qual o material deste coador chinês?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para coar molhos, caldos, sopas, cremes e purés, removendo grumos e impurezas para uma textura fina e homogênea.

Quais as dimensões do coador?

Possui um diâmetro de 24 cm, com uma largura total de 52 cm, profundidade de 25 cm e altura de 20 cm.

Como se fixa o coador durante a utilização?

Inclui um gancho na extremidade que permite fixá-lo a taças, panelas ou suportes, facilitando o uso e libertando as mãos.

É fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e a malha fina facilitam a limpeza e a manutenção da higiene após cada utilização.