

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



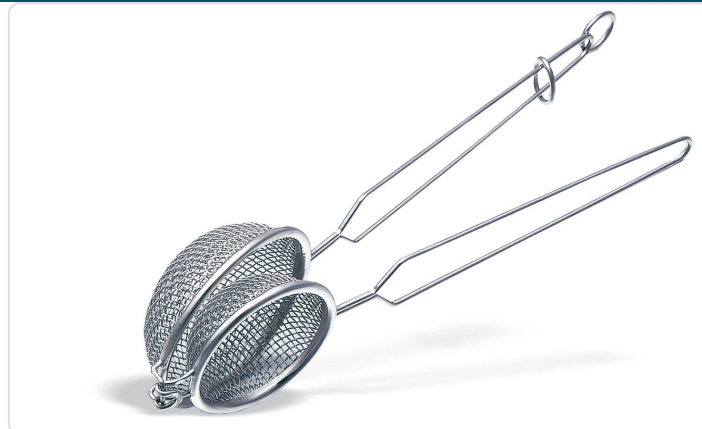
Hotelequip.pt

Conjunto Coadores de Rede Inox 10 e 8 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP394008	Modelo:	P394008
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661394086

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P394008
EAN	8421661394086
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Conjunto de coadores de rede em aço inoxidável, com diâmetros de 10 e 8 cm. Essencial para filtragem e escoamento rápido em cozinhas profissionais. Durável e prático.

Descricao Completa

Este conjunto de coadores de rede em aço inoxidável, com diâmetros de 10 e 8 cm, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em ambientes de preparação profissional.

Coadores de Rede — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro Coador Maior	10 cm
Diâmetro Coador Menor	8 cm
Altura Coador Maior	10 cm
Comprimento Total (Coador Maior)	53 cm
Largura Máxima (Coador Maior)	16 cm
Peso Total Aproximado	0.15 kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto de coadores é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, snack-bares e pastelarias com confeitaria, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para roulotes, food trucks e cozinhas de catering que necessitem de utensílios versáteis e duráveis para a preparação diária de alimentos.

Coadores de Rede — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a estes coadores uma durabilidade e longevidade notáveis, resistindo ao uso intensivo e à corrosão. A malha robusta permite uma filtragem rápida e eficiente,

garantindo resultados superiores na preparação de caldos, molhos ou escorrimento de massas. Os cabos longos oferecem uma pega segura e confortável, mesmo ao manusear alimentos mais pesados, e o design permite um armazenamento compacto.

Qual o material de fabrico destes coadores?

Os coadores são fabricados em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

Quais os diâmetros dos coadores incluídos no conjunto?

Este conjunto inclui dois coadores de rede, com diâmetros de 10 cm e 8 cm, oferecendo versatilidade para diferentes necessidades de filtragem e escorrimento.

São adequados para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e a malha resistente garantem que estes coadores são perfeitamente adequados para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos coadores?

Devido ao seu material em aço inoxidável, os coadores são fáceis de limpar. Podem ser lavados manualmente com água e detergente ou colocados em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de alimentos são estes coadores mais indicados?

São ideais para uma vasta gama de aplicações, como escorrer massas, lavar e secar vegetais, coar caldos, molhos e sopas, ou polvilhar ingredientes secos com precisão.