

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

Peneira de Malha Inox 16 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB704216	Modelo:	704216
Marca:	IBILI	EAN:	8411922069891

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	704216
EAN	8411922069891
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Peneira de malha fina em aço inoxidável 18/10 com 16 cm de diâmetro, ideal para coar e filtrar ingredientes em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este coador de malha em aço inoxidável 18/10, com 16 cm de diâmetro, é essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Ideal para separar líquidos de sólidos com eficiência, garante a qualidade na confecção e a conformidade com normas de higiene, sendo uma ferramenta robusta para o uso diário em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

coador malha inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	16 cm
Quantidade Mínima de Pedido	4 unidades

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha em restaurantes de bairro ou pastelarias que necessita de separar eficientemente caldos, sumos ou pós finos, este coador de 16 cm é uma ferramenta indispensável. A sua construção em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais, desde snacks-bares a unidades de catering.

Coador de Malha Inox — Principais Vantagens

A construção robusta em Aço Inoxidável 18/10 confere a este coador uma resistência superior à corrosão e desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção intensiva. A malha fina permite uma separação eficaz de ingredientes sólidos de líquidos, sendo crucial para a obtenção de texturas perfeitas em molhos, caldos ou para a coagem de pós, cumprindo as exigências de qualidade e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste coador profissional?

Este coador é fabricado em Aço Inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Qual o diâmetro deste coador de malha inox?

O diâmetro deste coador é de 16 cm, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para snacks-bares, restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering, devido à sua robustez e facilidade de higienização.

Este coador pode ser usado para separar pós finos?

Sim, a malha fina deste coador é eficaz na separação de ingredientes sólidos de líquidos e também na coagem de pós como farinha ou açúcar.

Qual a quantidade mínima de compra para este artigo?

A quantidade mínima de pedido para este coador é de 4 unidades.