

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Coador Cónico de Malha Inox 7,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB703907	Modelo:	703907
Marca:	IBILI	EAN:	8411922069730

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	703907
EAN	8411922069730
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Coador cônico de malha fina em aço inoxidável 18/10 com 7,5 cm de diâmetro, ideal para filtragem precisa de líquidos e ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O coador cônico em malha de aço inoxidável 18/10, com 7,5 cm de diâmetro, é essencial para a precisão em diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais. Garante a separação eficiente de líquidos e sólidos, sendo indispensável para o mise en place diário em restaurantes e pastelarias.

coador cônico inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	7,5 cm
Unidade Mínima de Compra	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelarias que precisam de coar cremes finos ou para cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional que preparam caldos e molhos. Essencial também em bares para a separação de ingredientes em cocktails ou na filtragem de sumos frescos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em Aço Inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional. O seu design cônico em malha fina assegura uma filtragem superior, essencial para a qualidade final dos seus pratos e bebidas.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade principal deste coador cônico?

A sua principal utilidade é a separação precisa de líquidos de sólidos, ideal para coar caldos, molhos, cremes, sumos ou para remover impurezas em diversas preparações culinárias.

De que material é feito este coador e qual a sua vantagem?

É fabricado em Aço Inoxidável 18/10, um material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, o que o torna ideal para ambientes de cozinha profissional.

Este coador é adequado para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para todo o tipo de estabelecimentos, desde snack-bares e roulotes a restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering, devido à sua versatilidade e dimensões compactas.

Posso usar este coador para filtrar ingredientes de bebidas?

Sim, a sua malha fina e o formato cónico tornam-no ideal para coar ingredientes em cocktails, filtrar sumos naturais ou separar polpa em preparações de bebidas.

Qual a quantidade mínima de compra deste artigo?

A unidade mínima de compra para este coador é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente a sua cozinha profissional com este utensílio essencial.