

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Coador Cónico Inox Reforçado 505mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE567555	<b>Modelo:</b>	HE567555
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369567555

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE567555
<b>EAN</b>	8711369567555

### Descricao Resumida

Este passador cônico em aço inoxidável AISI 201, com malha muito fina e reforçada, é ideal para uma filtragem precisa e eficiente em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e pegas ergonômicas garantem durabilidade e facilidade de uso, sendo lavável na máquina para máxima higiene.

## Descricao Completa

A filtragem precisa é crucial para a qualidade final de qualquer preparação culinária, e este passador de rede fina assegura resultados impecáveis. Concebido para a durabilidade na produção intensiva, permite uma coagem eficiente de líquidos e pós, essencial para a mise en place diária.

### coador cônico inox — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	505 x 250 x 200 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,67 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 201, acetinado
<b>Malha</b>	Muito fina, reforçada
<b>Pega</b>	Plana com orifício, reforçada
<b>Pega de Suporte</b>	Adicional
<b>Rebordo</b>	Invertido
<b>Lavável na Máquina</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que exige texturas aveludadas em cremes e molhos, ou para o cozinheiro de restaurante que precisa de filtrar caldos e purés com precisão. O gestor de catering encontrará neste utensílio um aliado robusto para a preparação de grandes volumes, garantindo a consistência e qualidade dos pratos servidos.

### Filtragem Profissional — Principais Vantagens

A construção integral em aço inoxidável AISI 201, com malha extremamente fina e reforçada, confere a este utensílio uma resistência superior ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional. A pega plana e a pega de suporte adicional garantem um manuseamento seguro e ergonómico, mesmo durante o rush do serviço, enquanto o rebordo invertido facilita a limpeza e a conformidade com as normas HACCP.

#### **Como deve ser limpo este passador para garantir a sua durabilidade e higiene?**

Este passador é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica a sua higienização diária. Para uma limpeza mais profunda, especialmente após a utilização com alimentos pegajosos, recomenda-se uma pré-lavagem manual com água quente e detergente neutro para remover resíduos antes de o colocar na máquina.

#### **Este passador cónico é adequado para cozinhas com produção intensiva?**

Sim, com as suas dimensões de 505x250x200mm e construção reforçada em aço inoxidável AISI 201, este passador foi desenhado para suportar o ritmo de cozinhas com produção intensiva. A sua capacidade e robustez tornam-no ideal para filtrar grandes volumes de líquidos e ingredientes secos de forma eficiente.

#### **Qual a vantagem da malha de arame ser "muito fina" e reforçada?**

A malha muito fina garante uma filtragem superior, eliminando até as partículas mais pequenas para obter texturas perfeitamente lisas em molhos, cremes ou purés. O reforço da malha e da pega assegura que o utensílio mantém a sua integridade e eficácia mesmo sob uso intensivo e repetido.

#### **O que significa ter uma "pega de suporte adicional"?**

A pega de suporte adicional permite que o passador seja apoiado de forma estável sobre tachos, taças ou outros recipientes, libertando as mãos do operador para outras tarefas durante o processo de coagem. Isto aumenta a segurança e a eficiência na área de preparação.

#### **O material AISI 201 é adequado para contacto com alimentos e para lavagens frequentes?**

Sim, o aço inoxidável AISI 201 é um material comum e seguro para utensílios de cozinha profissionais, oferecendo boa resistência à corrosão e durabilidade. É perfeitamente adequado para contacto com alimentos e suporta lavagens frequentes, incluindo em máquinas de lavar loiça, mantendo as suas propriedades higiénicas.