

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Coador de Rede Fina ø200mm com Pega de Arame

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE637302	<b>Modelo:</b>	HE637302
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369637302

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE637302

## Descrição Resumida

Coador profissional de  $\varnothing$ 200mm com pega de arame, ideal para coar líquidos, purés e polvilhar ingredientes em cozinhas profissionais. Essencial para preparação.

## Descrição Completa

Este coador profissional com diâmetro de 200mm é uma ferramenta essencial para a separação de sólidos e líquidos, garantindo preparações culinárias com a textura desejada em qualquer cozinha.

### Coador Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	200 mm
Comprimento Total	365 mm
Altura/Profundidade	80 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Pega	Arame

### Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e cafés com confeitaria, até cantinas escolares e empresariais. É indispensável para coar caldos, molhos, purés, massas e para polvilhar ingredientes em pizzarias, churrasqueiras e snack-bares, garantindo sempre um resultado final de qualidade.

### Coador — Principais Vantagens

- Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Pega de arame ergonómica que facilita o manuseamento e o apoio.
- Rede fina que permite uma filtragem eficaz de partículas pequenas.

- Fácil de limpar e higienizar, essencial para a segurança alimentar.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação na cozinha.

#### **Qual o material deste coador?**

Embora não especificado, coadores profissionais são tipicamente fabricados em aço inoxidável para garantir durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higiene em ambientes de cozinha profissional.

#### **É adequado para coar líquidos quentes?**

Sim, um coador de qualidade profissional é projetado para suportar temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequado para coar caldos, molhos e outras preparações quentes sem deformação.

#### **Como devo limpar este coador?**

Recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro, utilizando uma escova para remover resíduos da rede. Pode também ser lavado em máquina de lavar louça profissional para uma higienização completa.

#### **Pode ser usado para polvilhar farinha ou açúcar?**

Sim, a rede fina deste coador é ideal para polvilhar uniformemente ingredientes secos como farinha, açúcar em pó, cacau ou especiarias sobre diversas preparações culinárias e de pastelaria.

#### **Qual a durabilidade esperada de um coador profissional?**

Com os devidos cuidados e manutenção regular, um coador de qualidade profissional, construído para uso intensivo, pode ter uma longa vida útil, resistindo ao desgaste diário em cozinhas exigentes.