

# 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 Profissional ø240mm com Pega de Arame para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE637500	<b>Modelo:</b>	HE637500
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369637500

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE637500

## Descrição Resumida

Coador profissional  $\varnothing$ 240mm com pega de arame, ideal para filtragem e escoamento em cozinhas de restauração, hotelaria e cantinas. Construção robusta para uso diário.

## Descrição Completa

Este coador profissional de  $\varnothing$ 240mm, construído com materiais resistentes e pega de arame, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de líquidos e sólidos em ambientes de cozinha profissional.

### Coador Profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	240 mm
<b>Comprimento Total</b>	405 mm
<b>Altura/Profundidade</b>	110 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,245 kg
<b>Tipo de Pega</b>	Arame

### Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para diversas operações em cozinhas profissionais, desde a filtragem de caldos e molhos em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e cafés com cozinha, até ao escoamento de massas e vegetais em cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em hamburgarias, snack-bares e food trucks para preparação de ingredientes.

### Coador Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta para durabilidade e uso intensivo diário.
- Pega de arame ergonómica que facilita o manuseamento seguro.
- Malha fina para uma filtragem eficaz de líquidos e separação de sólidos.
- Fácil de limpar e manter, otimizando a higiene na cozinha.

- Versatilidade para diversas tarefas de preparação e confeção.

#### **Qual o diâmetro da malha do coador?**

A malha deste coador é projetada para uma filtragem eficaz de líquidos e sólidos, sendo adequada para a maioria das necessidades em cozinhas profissionais.

#### **Este coador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, este coador é construído com materiais robustos e uma pega de arame, garantindo a durabilidade necessária para o uso contínuo e intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

#### **Como deve ser feita a limpeza e manutenção do coador?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a lavagem manual prolonga a vida útil do equipamento.

#### **A pega de arame oferece segurança durante a utilização com líquidos quentes?**

A pega de arame proporciona um manuseamento firme e seguro, minimizando o risco de queimaduras ao trabalhar com líquidos a altas temperaturas, desde que manuseado corretamente.

#### **Pode ser utilizado para filtrar partículas muito finas?**

Este coador possui uma malha fina que permite filtrar partículas pequenas, tornando-o ideal para caldos, molhos e outras preparações que exijam um resultado liso e sem impurezas.