

# 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 255 mm diâmetro em aço inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE637609	<b>Modelo:</b>	637609
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369637609

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	637609

## Descrição Resumida

Coador profissional de 255 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável resistente. Ideal para filtrar e escorrer alimentos em qualquer cozinha profissional.

## Descrição Completa

Este coador profissional de 255 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais.

### coador profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	255 mm
<b>Dimensões totais (C x L x A)</b>	425 x 256 x 105 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de pega</b>	Arame
<b>Peso líquido</b>	0,26 kg

### Aplicações Profissionais

Essencial para a filtragem de caldos, massas, vegetais e outros alimentos em cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, ou em qualquer estabelecimento de restauração que exija eficiência na preparação.

### Coador Profissional — Principais Vantagens

- \*\*Durabilidade:\*\*** Construção robusta em aço inoxidável para longa vida útil.
- \*\*Higiene:\*\*** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos.
- \*\*Eficiência:\*\*** Malha fina que garante uma filtragem eficaz de líquidos e alimentos.
- \*\*Manuseamento Confortável:\*\*** Pega de arame ergonômica para um uso seguro e prático.

- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para uma vasta gama de tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

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

Este coador é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, características essenciais para o uso profissional.

#### **É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o coador foi concebido para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas, devido à sua construção robusta em aço inoxidável.

#### **Como deve ser limpo e mantido para prolongar a sua vida útil?**

Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional após cada utilização. Para manter o brilho e evitar manchas, seque-o completamente e evite o contacto prolongado com substâncias ácidas ou salgadas.

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

O diâmetro do coador é de 255 mm, oferecendo uma área de filtragem ampla para processar volumes significativos de alimentos e líquidos de forma eficiente.

#### **Este coador pode ser utilizado para filtrar líquidos quentes?**

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando este coador perfeitamente adequado para filtrar caldos, molhos e outros líquidos quentes em segurança.