

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Coador de Rede Fina ø145mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE638507	<b>Modelo:</b>	HE638507
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369638507

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE638507
<b>EAN</b>	8711369638507

## Descricao Resumida

Coador de rede fina com 145mm de diâmetro e 340mm de comprimento total, ideal para filtragem precisa em cozinhas profissionais. Leve e fácil de manusear.

## Descricao Completa

Este coador de rede fina com 145mm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa de líquidos e a separação de sólidos em qualquer cozinha profissional, garantindo preparações refinadas e sem impurezas.

### Coador Profissional Rede Fina — coador rede fina — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	145 mm
<b>Comprimento Total</b>	340 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,14 kg
<b>Pega</b>	Arame

### Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de alta gastronomia a pastelarias, cantinas e snack-bars. É ideal para coar molhos, caldos, sopas e purés, garantindo uma textura suave e homogênea. Também pode ser utilizado para polvilhar ingredientes finos, como açúcar em pó ou farinha, ou para remover impurezas de óleos e frituras, contribuindo para a qualidade final dos pratos e a eficiência na preparação.

### Coador de Rede Fina — Principais Vantagens

- **Filtragem Precisa:** A rede fina permite reter partículas pequenas, resultando em preparações mais limpas e refinadas.
- **Construção Robusta:** Fabricado para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde líquidos a ingredientes secos.
- **Leve e Ergonómico:** O seu peso reduzido e a pega de arame facilitam o manuseamento prolongado.

- **\*\*Fácil Higienização:\*\*** A sua estrutura permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para a segurança alimentar.

#### **Qual o diâmetro da rede deste coador?**

O coador possui um diâmetro de 145 mm, ideal para a maioria das necessidades de filtragem em cozinhas profissionais.

#### **Para que tipo de preparações é mais adequado?**

É particularmente adequado para coar molhos, caldos, sopas, purés e cremes, garantindo uma textura suave e livre de grumos. Também é útil para polvilhar ingredientes finos.

#### **É resistente para uso diário em cozinha profissional?**

Sim, este coador é construído com materiais robustos e uma pega de arame resistente, concebido para suportar o uso contínuo e as exigências de uma cozinha profissional.

#### **Como deve ser limpo e mantido?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. A rede fina pode ser limpa com uma escova macia para remover resíduos, garantindo a sua durabilidade e higiene.

#### **Qual o comprimento total do coador, incluindo a pega?**

O comprimento total do coador, desde a extremidade da pega até à borda oposta da rede, é de 340 mm, proporcionando um bom alcance e manuseamento.