

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Coador Cónico Aço Inoxidável 205 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE647554	Modelo:	647554
Marca:	HENDI	EAN:	8711369647554

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	647554
EAN	8711369647554

Descricao Resumida

Coador cônico profissional em aço inoxidável com rede de arame fino, ideal para coar líquidos e purés. Diâmetro de 205 mm para uso eficiente em cozinhas.

Descricao Completa

Este coador cônico em aço inoxidável, com um diâmetro de 205 mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem e coagem de líquidos e ingredientes em ambientes de cozinha profissional.

coador cônico — Características Técnicas

Tipo	Coador Cônico
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	205 mm
Dimensões (CxLxA)	460 x 205 x 170 mm
Peso Líquido	0,41 kg
Tipo de Rede	Meia rede de arame fino

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de coar molhos, caldos, purés, sopas ou outros líquidos com precisão e eficiência. É uma ferramenta indispensável na área de preparação de qualquer cozinha profissional.

Coador Cônico — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Rede de arame fino que garante uma coagem eficaz e sem resíduos.
- Design cônico que facilita o escoamento rápido e completo dos líquidos.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Utensílio versátil para diversas tarefas de filtração e preparação na cozinha.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste coador?

O aço inoxidável confere ao coador uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo um material higiénico e seguro para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Este coador é adequado para coar molhos e caldos finos?

Sim, a sua meia rede de arame fino é especificamente concebida para uma coagem eficaz, removendo partículas indesejadas e garantindo a textura suave de molhos, caldos e purés.

Como se limpa este coador após utilização?

O coador pode ser lavado à mão com água quente e detergente, ou pode ser colocado na máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se a remoção de resíduos sólidos antes da lavagem.

Pode ser utilizado para coar ingredientes quentes?

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

Qual o diâmetro útil do coador?

O diâmetro útil da boca do coador é de 205 mm, oferecendo uma área adequada para a coagem eficiente de volumes consideráveis de líquidos.