

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 com Pega, ø180x355mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE635209	Modelo:	HE635209
Marca:	HENDI	EAN:	8711369635209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE635209

Descricao Resumida

Coador profissional de \varnothing 180mm com pega de arame, ideal para filtragem e separação eficiente de ingredientes em qualquer cozinha profissional. Essencial para a preparação diária.

Descricao Completa

O coador de \varnothing 180x355mm com pega de arame é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, facilitando a filtragem e a separação de ingredientes sólidos e líquidos. A sua construção leve e dimensões práticas tornam-no ideal para as tarefas diárias de preparação de alimentos, desde escorrer massas a coar caldos.

Coador \varnothing 180mm — Coador profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	180 mm
Comprimento Total (c/ pega)	355 mm
Peso Líquido	0,16 kg

Aplicações Profissionais

Este coador versátil é indispensável para a eficiência da *mise en place* em diversos ambientes. É uma ferramenta fundamental para equipas de cozinha em snack-bares e cafés que preparam sopas e molhos, para pastelarias na separação de pós finos, e para restaurantes de cozinha tradicional na coagem de caldos e infusões. Facilita o serviço contínuo e a padronização das receitas, crucial em operações com volumes médios de produção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção ergonómica e a pega de arame deste coador asseguram um manuseamento confortável e seguro, vital durante o pico do serviço. A leveza de apenas 0.16kg minimiza a fadiga e simplifica as rotinas de limpeza e higienização, contribuindo para a manutenção de padrões sanitários elevados na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter este coador??

Este coador deve ser lavado à mão com detergente neutro e água quente após cada utilização, garantindo a remoção de resíduos alimentares e a manutenção da higiene. É importante secá-lo completamente para evitar a corrosão e prolongar a sua vida útil, especialmente nas áreas de união da pega.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Sim, embora seja um utensílio simples, este coador foi concebido para resistir ao uso diário em cozinhas profissionais. A sua construção funcional e a pega de arame garantem durabilidade para tarefas como coar caldos, escorrer vegetais ou peneirar ingredientes secos, suportando o ritmo de um serviço contínuo.

Quais os tipos de alimentos que posso coar com este utensílio??

Com um diâmetro de 180mm, é ideal para coar uma vasta gama de alimentos, incluindo massas, arroz, legumes cozidos, molhos, sopas e caldos. A sua rede permite também peneirar farinhas, açúcar em pó ou cacau, sendo uma ferramenta multifuncional na preparação de diversos pratos e sobremesas.

Este coador é compatível com máquinas de lavar loiça industriais??

Apesar da sua construção resistente, para otimizar a longevidade da pega de arame e da rede, recomenda-se a lavagem manual. Embora possa suportar ciclos de máquina, a lavagem manual ajuda a preservar a integridade do material e a evitar danos que possam surgir com o tempo em ambientes mais agressivos.

Qual o material de fabrico deste coador??

As especificações do fabricante não detalham o material exato deste coador. Contudo, o seu design com pega de arame é concebido para um desempenho fiável em ambiente profissional, onde a funcionalidade e a facilidade de manuseamento são prioritárias para um utensílio de uso diário.