

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



Hotelequip.pt

Coador de Cozinha Profissional, Ø200mm, com Pega

Informacoes do Produto

SKU:	HE635308	Modelo:	HE635308
Marca:	HENDI	EAN:	8711369635308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE635308
EAN	8711369635308

Descricao Resumida

Coador profissional em metal estanhado, Ø200mm, ideal para filtração precisa e peneiração de ingredientes em cozinhas de restaurantes, pastelarias e snack-bares. Robusto e higiênico.

Descricao Completa

Otimize a preparação de ingredientes com este passador de cozinha robusto. Essencial para a mise en place diária em restaurantes, garante a filtração eficiente de caldos, molhos e a peneiração de farinhas. A sua construção em metal estanhado e pega de arame confere durabilidade para uso contínuo, adaptando-se às exigências de qualquer cozinha profissional.

Coador de Metais — Coador profissional — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	360 x 210 x 78 mm
Diâmetro	200 mm
Peso Líquido	0,176 kg
Peso Bruto	0,18 kg
Material Principal	Metais
Acabamento	Estanhado

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de peneirar açúcar em pó ou farinha com precisão, este coador facilita a obtenção de texturas perfeitas em bolos e sobremesas. É igualmente indispensável para o cozinheiro de um snack-bar ou tasca, otimizando a filtração de pequenos ingredientes e a preparação de caldos base, agilizando o serviço durante as horas de maior afluxo.

Coador Profissional — Porquê Escolher Este Equipamento

Este utensílio destaca-se pela sua construção em metal estanhado, assegurando durabilidade e resistência à corrosão, características cruciais num ambiente de cozinha profissional com uso diário. A pega de arame ergonómica proporciona um manuseio seguro e confortável, permitindo uma utilização prolongada sem fadiga, enquanto o seu design compacto otimiza o armazenamento e a versatilidade nas tarefas de preparação.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste coador em ambiente de restauração intensivo??

Concebido em metal estanhado e com pega de arame reforçada, este coador apresenta uma elevada resistência ao uso contínuo e à corrosão comum em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil com os devidos cuidados.

É adequado para coar líquidos muito quentes ou com acidez elevada??

Sim, o material estanhado confere-lhe boa resistência a temperaturas elevadas, sendo ideal para coar caldos e molhos quentes. Para líquidos ácidos, a sua durabilidade é superior a coadores de plástico, mas recomenda-se limpeza imediata após o uso.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção para garantir a higiene e longevidade do coador??

Para uma higiene máxima, lave o coador à mão com água morna e detergente neutro após cada utilização. Enxague bem e seque de imediato para prevenir oxidação, evitando máquinas de lavar loiça que podem acelerar o desgaste do revestimento estanhado.

Qual o tamanho ideal deste coador para um restaurante de 50 lugares??

Com um diâmetro de 200mm, este coador é versátil e adequado para a maioria das tarefas de preparação de alimentos num restaurante de médio porte, desde pequenas porções a filtrações de volume moderado durante a mise en place e o serviço.

Este coador pode ser utilizado para peneirar farinhas em pastelaria??

Sim, a malha fina de um coador deste tipo é perfeita para peneirar farinhas, açúcar em pó ou cacau, removendo grumos e garantindo uma textura suave e homogénea para massas, cremes e acabamentos de pastelaria.