

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

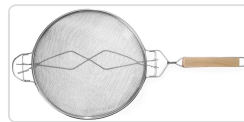
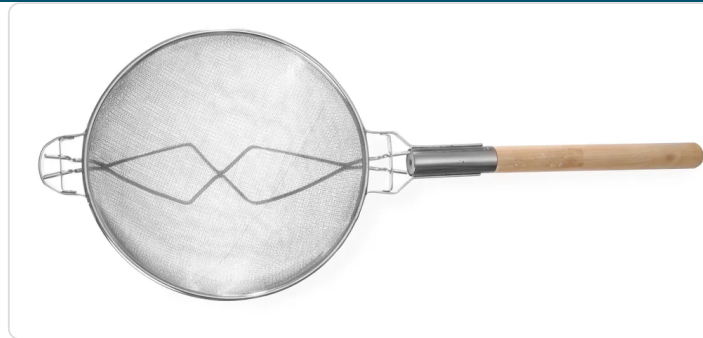


Coador de Rede Profissional ø310x800mm com Cabo de Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	HE639016	Modelo:	HE639016
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639016

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE639016
EAN	8711369639016

Descricao Resumida

Passador de rede dupla ø310mm com cabo de madeira e suporte reforçado, ideal para filtragem eficiente em cozinhas profissionais. Comprimento total de 800mm e peso de 1,05kg.

Descricao Completa

Essencial para a filtragem precisa em cozinhas profissionais, este passador de rede dupla com 310mm de diâmetro garante a separação eficaz de líquidos e sólidos. O seu cabo robusto de madeira e o suporte de reforço asseguram manuseamento seguro e durabilidade em ambientes de serviço contínuo, otimizando a mise en place diária.

Coador de rede dupla — coador rede dupla profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Rede	310 mm
Comprimento Total (com cabo)	800 mm
Peso Líquido	1,05 kg
Material do Cabo	Madeira
Tipo de Rede	Dupla
Características Adicionais	Suporte de reforço

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e serviços de catering, este passador é indispensável na preparação de caldos, molhos, purés e na escorrência de massas ou legumes. A sua capacidade e eficiência são notáveis no dia a dia de uma cozinha de médio volume, garantindo a qualidade final dos pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta com rede dupla oferece uma filtração superior, essencial para texturas aveludadas em molhos e sopas, ao contrário de coadores de malha simples. O cabo ergonómico de madeira, complementado pelo suporte de reforço, proporciona uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga em tarefas prolongadas e prolongando a vida útil do utensílio, representando um investimento inteligente para qualquer cozinha com elevado ritmo de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como deve ser feita a limpeza e manutenção do coador de rede dupla?

A limpeza ideal para este passador é manual, com água morna e detergente neutro. Recomenda-se o uso de uma escova de cerdas macias para remover eficazmente os resíduos da rede, prolongando a vida útil do cabo de madeira e da malha.

Para que tipo de utilização profissional é mais adequado este passador de 310mm?

Com o seu diâmetro de 310mm e rede dupla, este utensílio é ideal para cozinhas de média e grande dimensão, como restaurantes com serviço regular, cantinas ou pastelarias. Permite coar grandes volumes de caldos, molhos finos, purés e até escorrer massas ou legumes de forma eficiente.

Que características garantem a durabilidade deste coador em ambientes de cozinha exigentes?

A durabilidade é assegurada pela construção com rede dupla, que oferece maior resistência e eficácia na filtragem, e pelo suporte de reforço. Estes elementos estruturais são cruciais para suportar o uso intensivo e a tensão de volumes pesados, prolongando a sua vida útil.

Quais os benefícios do cabo de madeira num utensílio de cozinha profissional?

O cabo de madeira oferece uma pega ergonómica e mais confortável, essencial para um manuseamento prolongado. Além disso, proporciona isolamento térmico, protegendo as mãos de altas temperaturas, e contribui para um aspeto mais tradicional e robusto na cozinha.

Este passador pode ser utilizado para coar líquidos a temperaturas elevadas?

Sim, o design robusto e a presença do cabo de madeira tornam este coador perfeitamente apto para coar líquidos a altas temperaturas, como caldos e sopas. O cabo proporciona uma barreira de isolamento, garantindo segurança durante o manuseamento.