

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

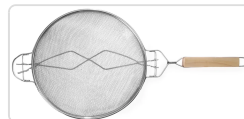
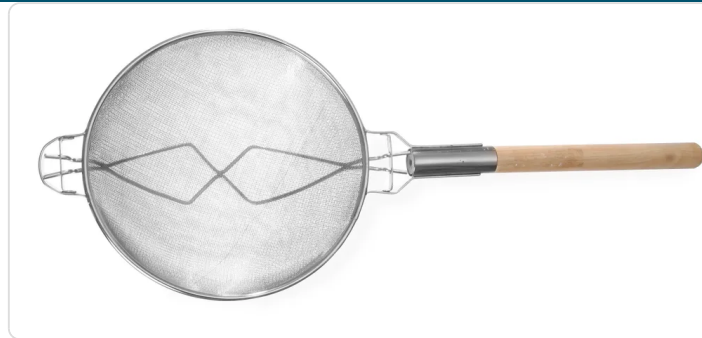


Coador de Rede Profissional ø310x800mm com Cabo de Madeira

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.