

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

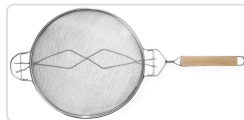
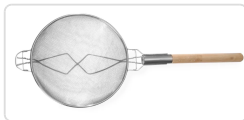
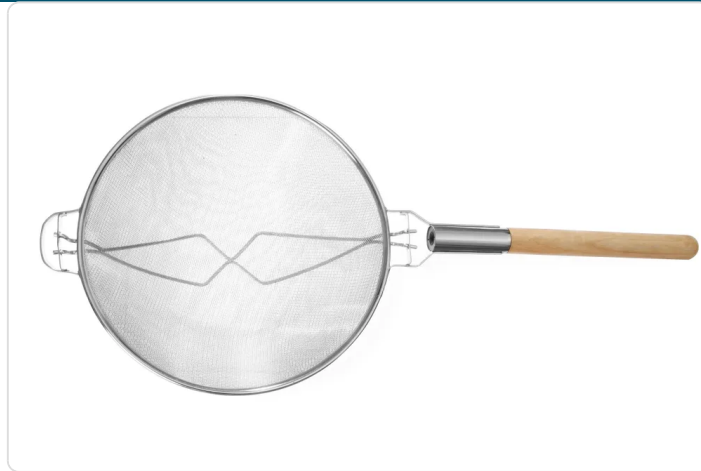


## Coador de Rede Dupla ø360mm, 850mm Comprimento para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE639023 | <b>Modelo:</b> | HE639023      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369639023 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE639023      |
| <b>EAN</b>    | 8711369639023 |

## Descricao Resumida

Coador de rede dupla  $\varnothing$ 360mm com 850mm de comprimento total, ideal para filtragem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais. Cabo de madeira e reforço.

## Descricao Completa

Este coador de rede dupla com 360mm de diâmetro e 850mm de comprimento total é uma ferramenta essencial para a filtragem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais.

### coador de rede dupla — Características Técnicas

|                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| <b>Diâmetro do Coador</b>     | 360 mm                             |
| <b>Comprimento Total</b>      | 850 mm                             |
| <b>Profundidade do Coador</b> | 85 mm                              |
| <b>Peso Líquido</b>           | 1.23 kg                            |
| <b>Material do Cabo</b>       | Madeira                            |
| <b>Construção</b>             | Rede dupla, com suporte de reforço |

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering que necessitam de coar caldos, molhos, massas ou vegetais de forma eficiente e com resultados finos.

### Coador de Rede Dupla — Principais Vantagens

- **Eficiência na Filtragem:** A construção com rede dupla permite uma filtragem mais fina e eficaz, ideal para preparações delicadas.
- **Durabilidade:** Fabricado com materiais robustos e um suporte de reforço, garante uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.
- **Conforto no Manuseamento:** O cabo de madeira proporciona uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga durante a utilização prolongada.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de tarefas de escoamento e filtragem, desde caldos a massas.

- **Higiene:** Design que facilita a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as normas de higiene em cozinhas profissionais.

#### **Qual a principal vantagem da rede dupla?**

A rede dupla oferece uma capacidade de filtragem superior, retendo partículas mais pequenas e garantindo líquidos mais límpidos e preparações mais refinadas.

#### **O cabo de madeira é resistente à humidade?**

Os cabos de madeira para uso profissional são geralmente tratados para resistir à humidade, mas é recomendável secá-lo bem após a lavagem para prolongar a sua vida útil.

#### **Este coador pode ser usado para líquidos quentes?**

Sim, este coador é adequado para coar líquidos quentes como caldos, sopas e molhos, sendo uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção?**

A limpeza deve ser feita manualmente com água morna e detergente neutro. É importante remover todos os resíduos da rede e secar bem, especialmente o cabo de madeira, para evitar acumulação de humidade.

#### **É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta com rede dupla e suporte de reforço foi projetada para suportar as exigências do uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.