

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



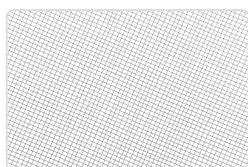
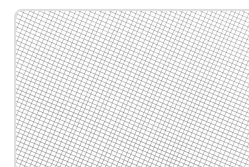
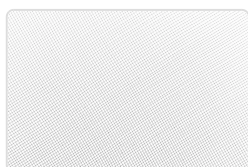
Hotelequip.pt

Coador de Pasteleiro Profissional Ø250mm – Farinha Fina e Grossa

Informacoes do Produto

SKU:	HE637807	Modelo:	HE637807
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637807

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE637807
EAN	8711369637807

Descricao Resumida

Coador de pasteleiro robusto, Ø250mm, ideal para farinha fina e grossa. Essencial para garantir a uniformidade e qualidade em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Assegurar a máxima finura e uniformidade em ingredientes secos é crucial na pastelaria profissional. Este coador de pasteleiro, com um diâmetro de 250mm, foi concebido para otimizar a mise en place, permitindo uma peneiração eficiente tanto para farinhas finas como grossas, essencial para massas leves e texturas perfeitas.

Coador de Farinha Profissional — Coador Farinha Profissional — coador de pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	250 mm
Altura	75 mm
Peso Líquido	0,28 kg
Funcionalidade	Peneira para farinha fina e grossa

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura consistência nos seus preparados, este coador é ideal na confeção de bolos, pão e bases de sobremesa, garantindo a eliminação de grumos e a aeração dos ingredientes. É uma ferramenta indispensável em padarias e pastelarias de bairro, bem como em

cozinhas de restaurantes e cantinas que necessitam de eficiência na preparação de grandes ou pequenas quantidades de ingredientes secos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este coador distingue-se pela sua versatilidade, concebido para lidar com diferentes granulometrias de farinha, o que o torna um investimento prático e económico. O aro integrado facilita o manuseamento e armazenamento, otimizando o espaço na sua cozinha e assegurando que está sempre acessível para o próximo processo de preparação.

Perguntas Frequentes

Este coador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Sim, o seu design robusto e a capacidade de peneirar tanto farinha fina como grossa tornam-no ideal para o ritmo exigente das cozinhas profissionais, pastelarias e padarias, garantindo durabilidade e eficiência no dia a dia.

Como posso garantir a correta higienização deste coador??

Para uma limpeza eficaz, lave o coador com água morna e detergente neutro após cada utilização, certificando-se de remover todos os resíduos de farinha da rede. Enxague bem e seque completamente para evitar a proliferação de bactérias e prolongar a vida útil do utensílio.

Qual a vantagem de ter um coador com aro de pendurar??

O aro de pendurar oferece uma solução de armazenamento prática e higiénica, permitindo que o coador esteja sempre à mão e seco. Isso otimiza o espaço na bancada e facilita o acesso rápido durante o rush do serviço.

Este coador pode ser utilizado para outros ingredientes além de farinha??

Sim, a versatilidade da sua rede permite peneirar outros ingredientes secos como açúcar em pó, cacau, sêmola ou pão ralado, tornando-o uma ferramenta multifuncional para diversas preparações na sua cozinha profissional.

Qual a importância do diâmetro de 250mm para um coador de pasteleiro??

Um diâmetro de 250mm oferece o equilíbrio ideal entre capacidade de processamento e facilidade de manuseio. É suficientemente grande para porções generosas, mas compacto para um controlo preciso e integração em qualquer estação de trabalho de pastelaria.