

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

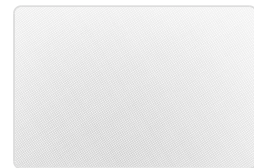
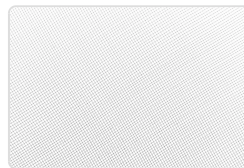
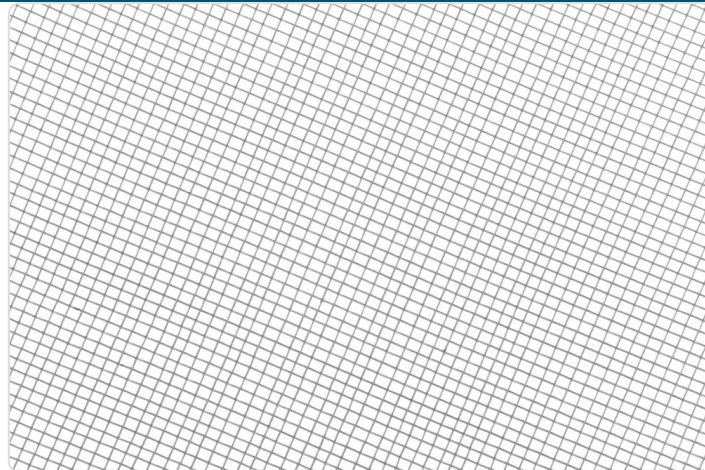


Coador de Pasteleiro para Pão Ralado Ø250mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE637814	Modelo:	637814
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637814

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	637814
EAN	8711369637814

Descricao Resumida

Coador de pasteleiro em aço inoxidável com 250mm de diâmetro, ideal para filtrar pão ralado e outros ingredientes secos em cozinhas profissionais. Inclui aro para pendurar.

Descricao Completa

Este coador de pasteleiro em aço inoxidável, com 250mm de diâmetro, foi concebido para uma filtragem eficiente de pão ralado e outros ingredientes secos, essencial em qualquer cozinha profissional.

coador de pasteleiro — coador pasteleiro — Características Técnicas

Diâmetro	250 mm
Altura	75 mm
Dimensões totais (CxLxA)	259 x 262 x 82 mm
Material	Aço inoxidável
Peso líquido	0,32 kg
Peso bruto	0,427 kg
Característica	Aro para pendurar
Aplicação	Para pão ralado

Aplicações Profissionais

Este coador é uma ferramenta indispensável em padarias, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras e snack-bares, onde a qualidade da preparação de ingredientes secos é crucial para o resultado final dos pratos e produtos de confeitaria.

Coador de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar.

- Design otimizado para uma filtragem rápida e eficiente de pão ralado, farinhas e outros pós, garantindo uma textura uniforme.
- Aro integrado que permite pendurar o coador, facilitando a arrumação e o acesso rápido na sua cozinha profissional.
- Diâmetro de 250mm, adequado para manuseamento confortável e processamento de volumes médios de ingredientes.

De que material é feito este coador?

Este coador é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional em cozinhas.

Qual a aplicação principal deste coador?

Foi especificamente concebido para coar pão ralado, mas é igualmente eficaz na filtragem de farinhas, açúcar em pó e outros ingredientes secos, assegurando uma textura uniforme para as suas preparações.

Este coador é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável permite uma limpeza rápida e higiénica. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

Posso pendurar este coador para arrumação?

Sim, o coador inclui um aro robusto que permite pendurá-lo facilmente, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional e mantendo-o sempre à mão para as tarefas diárias.

Quais as dimensões deste coador?

Este coador tem um diâmetro de 250 mm e uma altura de 75 mm, com dimensões totais de 259 x 262 x 82 mm, sendo prático para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais.