

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

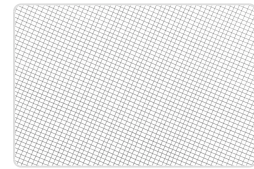
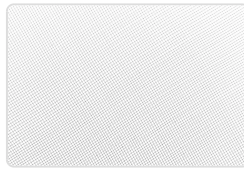


## Coador de Pasteleiro para Açúcar em Pó ø410mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE637821	<b>Modelo:</b>	HE637821
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369637821

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE637821
<b>EAN</b>	8711369637821

## Descricao Resumida

Coador de pasteleiro robusto, com 410 mm de diâmetro, ideal para aplicar açúcar em pó, farinha ou cacau de forma uniforme. Essencial em pastelarias e cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este coador de pasteleiro, com um diâmetro de 410 mm e 80 mm de altura, é uma ferramenta essencial para a aplicação uniforme de açúcar em pó em diversas preparações de pastelaria e confeitaria, garantindo um acabamento profissional.

### Coador de pasteleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	410 mm
Altura	80 mm
Peso Líquido	0,51 kg
Detalhe	Com aro de pendurar

### Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em pastelarias, padarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes que servem sobremesas, serviços de catering e hotéis. A sua dimensão é adequada para o manuseamento de volumes consideráveis de ingredientes, otimizando o trabalho em cozinhas profissionais com alta produção.

### Coador de Pasteleiro — Principais Vantagens

- Permite uma aplicação uniforme de açúcar em pó, farinha ou cacau.
- Contribui para um acabamento profissional e esteticamente apelativo em todas as preparações.
- Concebido para durabilidade e uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- O aro integrado facilita o armazenamento, permitindo pendurar o coador e poupar espaço.

- Leveza que garante um manuseamento confortável mesmo durante períodos prolongados de utilização.

#### **Para que tipo de produtos é este coador mais indicado?**

Este coador é ideal para a aplicação de açúcar em pó, farinha, cacau em pó e outros ingredientes secos finamente moídos, garantindo uma distribuição homogênea.

#### **As dimensões deste coador são adequadas para grandes volumes de trabalho?**

Sim, com um diâmetro de 410 mm, este coador é perfeitamente adequado para manusear grandes quantidades de ingredientes, otimizando a eficiência em cozinhas profissionais de alta produção.

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste coador?**

A limpeza é simples, podendo ser lavado manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para o uso alimentar.

#### **Este coador possui alguma característica que facilite o armazenamento?**

Sim, o coador está equipado com um aro robusto que permite pendurá-lo facilmente, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional.

#### **Qual a importância de usar um coador de pasteleiro profissional?**

Um coador profissional garante a ausência de grumos e uma distribuição uniforme dos ingredientes, essencial para a qualidade e apresentação final de produtos de pastelaria e confeitaria.