

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

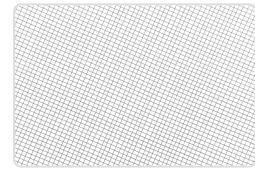
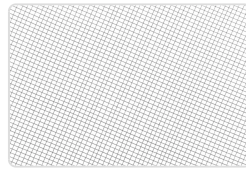
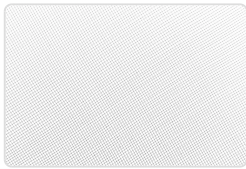


Coador de Pasteleiro para Farinha Fina e Grossa ø410x(H)80mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE637838	Modelo:	HE637838
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637838

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE637838
EAN	8711369637838

Descricao Resumida

Coador de pasteleiro robusto, ideal para peneirar farinha fina e grossa em cozinhas profissionais. Com aro para pendurar, facilita a organização e o uso diário.

Descricao Completa

Este coador de pasteleiro é uma ferramenta essencial para a preparação de massas e produtos de padaria, permitindo peneirar farinha fina e grossa com eficácia, garantindo a textura ideal para as suas criações.

Coador de Pasteleiro — Características Técnicas

Diâmetro	410 mm
Altura	80 mm
Peso Líquido	0,53 kg
Função	Para farinha fina e grossa
Detalhe	Com aro de pendurar

Aplicações Profissionais

Este coador é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com secção de confeção própria, pizzarias e cantinas que necessitam de preparar massas e produtos de panificação com consistência e qualidade. É igualmente útil em roulotes e food trucks que produzem os seus próprios produtos de massa.

Coador de Pasteleiro — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Utilização:** Concebido para peneirar tanto farinha fina como grossa, adaptando-se a diversas receitas e necessidades de confeção.
- **Otimização do Espaço:** Equipado com um aro de pendurar, permite um armazenamento prático e eficiente, mantendo a cozinha organizada.
- **Higiene e Limpeza:** A sua estrutura facilita a limpeza, garantindo a manutenção das condições higiénicas essenciais em qualquer cozinha profissional.

- **Textura Consistente:** Ajuda a eliminar grumos e impurezas da farinha, resultando em massas mais homogéneas e produtos finais de melhor qualidade.

Para que tipo de farinha é este coador adequado?

Este coador foi concebido para peneirar tanto farinha fina como farinha grossa, garantindo a versatilidade necessária para diversas preparações de pastelaria e panificação.

Qual o material de fabrico deste coador?

Embora o material específico não esteja detalhado, o design e a robustez indicam que é fabricado com materiais duráveis e aptos para o contacto alimentar, como aço inoxidável ou plástico de alta resistência, adequados para uso profissional.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Deve ser seco completamente antes de guardar para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu diâmetro de 410mm e a sua construção robusta tornam-no ideal para o uso contínuo e intensivo exigido em pastelarias, padarias e outras cozinhas profissionais.

Qual a vantagem do aro de pendurar?

O aro de pendurar integrado permite um armazenamento prático e eficiente, otimizando o espaço na cozinha e mantendo o coador acessível e organizado para um fluxo de trabalho mais eficaz.