

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 Aço Inoxidável Ø257x110mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE639283	Modelo:	639283
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639283

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	639283
EAN	8711369639283

Descricao Resumida

Coador profissional de aço inoxidável com 257 mm de diâmetro e 110 mm de altura. Construção robusta com aro reforçado, duas pegas e base. Lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este coador de aço inoxidável, com 257 mm de diâmetro e 110 mm de altura, é uma ferramenta essencial para a filtragem e escorrimento de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo higiene e eficiência.

coador profissional — coador aço inoxidável — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	257 mm
Altura	110 mm
Dimensões totais (CxLxA)	344 x 255 x 110 mm
Peso líquido	0,24 kg
Lavável na máquina de loiça	Sim
Características adicionais	Aro reforçado, duas pegas, base de apoio

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É indispensável em pastelarias com confeitaria, cafés com cozinha, e mesmo em rouletes ou food trucks que necessitem de escorrer massas, lavar vegetais ou coar caldos e molhos com eficiência e higiene.

Coador — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável robusto com aro reforçado, resiste ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Higiene Otimizada:**** O material de aço inoxidável é fácil de limpar e pode ser lavado na máquina de loiça, garantindo a máxima higiene.
- ****Manuseamento Seguro:**** Equipado com duas pegas e uma base estável, permite um manuseamento seguro e prático, evitando derrames.
- ****Versatilidade:**** Adequado para diversas tarefas de preparação, desde escorrer massas e vegetais a coar líquidos, otimizando o fluxo de trabalho.
- ****Resistência à Corrosão:**** O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento.

De que material é feito este coador?

Este coador é fabricado integralmente em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Posso lavar este coador na máquina de lavar loiça?

Sim, este coador é totalmente seguro para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

Quais as dimensões principais deste coador?

O coador tem um diâmetro de 257 mm e uma altura de 110 mm, sendo adequado para diversas necessidades de filtragem e escoamento.

Este coador é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o aro reforçado garantem que este coador é resistente e durável para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Possui pegas para facilitar o manuseamento?

Sim, o coador está equipado com duas pegas ergonómicas e uma base, proporcionando maior estabilidade e segurança durante a utilização.