

# 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 Reforçado Aço Inoxidável Diâmetro 260 mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE639252	<b>Modelo:</b>	639252
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369639252

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	639252
<b>EAN</b>	8711369639252

### Descricao Resumida

Coador profissional em aço inoxidável com 260 mm de diâmetro, malha fina reforçada e pegas de suporte. Ideal para filtragem precisa e lavável na máquina de loiça.

## Descricao Completa

Este coador profissional em aço inoxidável, com 260 mm de diâmetro, foi concebido para uma filtragem eficiente e duradoura em ambientes de cozinha exigentes. A sua malha reforçada garante resistência e precisão.

### coador reforçado — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Diâmetro</b>	260 mm
<b>Comprimento Total (com pega)</b>	560 mm
<b>Altura</b>	145 mm
<b>Tipo de Malha</b>	Muito fina, reforçada
<b>Pegas</b>	Pega de arame e pegas de suporte adicionais
<b>Lavagem</b>	Adequado para máquina de lavar loiça
<b>Peso Líquido</b>	0,439 kg

### Aplicações Profissionais

Este coador é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para filtrar caldos, molhos, purés, coar massas ou arroz, e para a preparação de ingredientes em pastelarias com confeitaria, snack-bars e hotéis.

### Coador Reforçado — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em aço inoxidável robusto e com malha reforçada para resistir ao uso intensivo diário.

- **\*\*Estabilidade Otimizada:\*\*** Equipado com pegas de suporte adicionais que permitem uma colocação segura sobre taças ou panelas, libertando as mãos do utilizador.
- **\*\*Higiene Simplificada:\*\*** O material em aço inoxidável e a possibilidade de lavagem na máquina de loiça garantem uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene.
- **\*\*Filtragem Precisa:\*\*** A malha muito fina assegura uma filtragem eficiente, retendo partículas pequenas e garantindo a qualidade final dos preparados.
- **\*\*Manuseamento Confortável:\*\*** A pega de arame proporciona um manuseamento ergonómico e seguro durante a utilização.