

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Coador Reforçado Aço Inoxidável 345mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE639276	<b>Modelo:</b>	639276
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369639276

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	639276
<b>EAN</b>	8711369639276

### Descricao Resumida

Coador profissional de 345mm em aço inoxidável com malha fina reforçada e pegas de suporte. Ideal para filtragem precisa e lavável na máquina de loiça.

## Descricao Completa

Este coador profissional de 345mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é essencial para filtrar líquidos e ingredientes sólidos em qualquer cozinha, garantindo durabilidade e higiene.

### coador reforçado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Totais (C x L x A)	648 x 360 x 185 mm
Diâmetro do Coador	345 mm
Material	Aço inoxidável
Tipo de Malha	Fina, reforçada
Pegas	Pega de arame, pegas de suporte adicionais
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0,664 kg

### Aplicações Profissionais

Este coador é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em pastelarias com confeitaria, cafés com cozinha, food trucks e roulotes, onde a filtragem eficiente de caldos, molhos, massas e outros ingredientes é crucial para a qualidade final dos pratos.

### Coador Reforçado — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável com malha reforçada, resiste ao uso intensivo e à corrosão.

- **Filtragem Precisa:** A malha fina garante uma separação eficaz de partículas, resultando em preparações mais limpas e homogêneas.
- **Estabilidade Otimizada:** Equipado com pegas de suporte adicionais para uma colocação segura sobre taças ou panelas, libertando as mãos do utilizador.
- **Higiene Assegurada:** O material de aço inoxidável facilita a limpeza e é compatível com máquinas de lavar loiça, cumprindo as normas de higiene.
- **Manuseamento Confortável:** A pega de arame proporciona um agarre firme e seguro durante a utilização.