

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Coador Cónico Aço Inoxidável 18 cm Malha 0.7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP348018	Modelo:	P348018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661348188

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P348018
EAN	8421661348188

Descricao Resumida

Coador cónico profissional em aço inoxidável com 18 cm de diâmetro e malha fina de 0.7 mm, ideal para filtragem precisa em cozinhas exigentes. Fácil de limpar e armazenar.

Descricao Completa

Este coador cónico em aço inoxidável, com 18 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para a filtragem precisa em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

coador cónico inox 18 cm — Coador Cónico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Diâmetro	18 cm
Malha	0.7 mm
Largura Total (com cabo)	49 cm
Profundidade (cesto)	18 cm
Altura	11 cm
Peso	0.18 kg
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Este coador é ideal para a filtragem de caldos, molhos, purés e outras preparações líquidas em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e hotéis, onde a precisão e a higiene são cruciais para a qualidade final dos pratos.

Coador Cónico — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, resiste à corrosão e ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Filtragem de Alta Precisão:** A malha de 0.7 mm permite coar líquidos com grande eficácia, removendo impurezas e garantindo texturas suaves.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O material liso e resistente facilita a lavagem e desinfecção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo de arame oferece uma pega segura, e o gancho de apoio permite fixar o coador em panelas ou taças, libertando as mãos.
- **Armazenamento Otimizado:** O gancho na extremidade do cabo permite pendurar o coador, poupando espaço valioso na sua cozinha.

Qual o material e a durabilidade deste coador?

Este coador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente resistência à corrosão, durabilidade e longevidade mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado este coador?

Com a sua malha fina de 0.7 mm, este coador é ideal para filtrar caldos, molhos, sopas, purés, sumos e outras preparações líquidas que exijam a remoção de partículas pequenas para uma textura suave e homogénea.

Como se garante a higiene e limpeza do coador?

O aço inoxidável é um material não poroso e resistente, o que facilita a sua limpeza e desinfecção. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça, garantindo a máxima higiene para uso profissional.

Quais as dimensões e peso deste coador?

Este coador tem um diâmetro de 18 cm, uma largura total (incluindo o cabo) de 49 cm e uma altura de 11 cm. O seu peso leve de 0.18 kg facilita o manuseamento durante a utilização.

Este coador pode ser pendurado para arrumação?

Sim, o coador possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo que seja facilmente pendurado em suportes ou ganchos de parede, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha.