

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Coador Semi-Esférico Aço Inoxidável Ø15 cm Malha 0,7 mm

Informações do Produto

SKU:	PJP325015	Modelo:	P325015
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661327152

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Pujadas
Modelo	P325015
EAN	8421661327152

Descrição Resumida

Coador semi-esférico de Ø15 cm em aço inoxidável com malha de 0,7 mm, ideal para filtragem e tamisagem precisa em cozinhas profissionais. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este coador semi-esférico de Ø15 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a filtragem e tamisagem precisa em qualquer cozinha profissional. A sua malha fina de 0,7 mm garante resultados eficazes na preparação de alimentos.

coador meia bola inox — Coador Semi-Esférico — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	15 cm
Malha	0,7 mm
Largura Total	34,5 cm
Profundidade	15 cm
Altura	8 cm
Peso	0,13 kg
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Este coador é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e padarias com confeitaria, até cantinas escolares e empresariais. É igualmente útil em hamburgarias, snack-bares e food trucks para a preparação de molhos e caldos, garantindo a remoção de impurezas e uma textura suave nos seus pratos.

Coador Semi-Esférico — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Filtragem Precisa:** A malha fina de 0,7 mm permite uma tamisagem eficaz, ideal para obter molhos, purés e caldos sem grumos ou impurezas.
- **Design Ergonómico:** O cabo de arame proporciona uma pega confortável, enquanto o gancho na extremidade e o apoio na borda permitem que o coador descanse firmemente em tachos, tigelas ou bancadas, libertando as mãos.

- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável e o design simples facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, um fator crítico em cozinhas profissionais.
- **Versatilidade:** Perfeito para escorrer massas, lavar vegetais, coar líquidos, polvilhar ingredientes ou tamisar farinhas, adaptando-se a múltiplas tarefas na cozinha.

Qual a durabilidade esperada deste coador em ambiente profissional?

Este coador é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade. Com os cuidados adequados, pode esperar uma vida útil prolongada, mesmo em condições de uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar este coador para manter a higiene?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

A malha de 0,7 mm é adequada para que tipo de preparações?

A malha de 0,7 mm é considerada fina, sendo ideal para coar molhos, caldos, purés, sumos e para tamisar farinhas ou açúcar em pó, garantindo uma textura suave e sem grumos. Não é recomendada para líquidos muito espessos que possam entupir a malha.

Este coador é fácil de manusear durante a utilização?

Sim, o design inclui um cabo de arame que oferece uma pega confortável e um gancho na extremidade, bem como um apoio na borda, permitindo que o coador descanse de forma estável em recipientes ou bancadas, facilitando o manuseamento e libertando as mãos.

Qual a capacidade ou volume aproximado que este coador pode manusear?

Com um diâmetro de 15 cm e uma altura de 8 cm, este coador é adequado para pequenas a médias quantidades de ingredientes, sendo ideal para preparações diárias em cozinhas profissionais, como coar uma porção de molho ou uma pequena quantidade de vegetais.

?