

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Coador Meia Bola Aço Inox 10 cm – Malha Fina 0.7 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP325010	<b>Modelo:</b>	P325010
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661327107

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P325010
<b>EAN</b>	8421661327107

### Descricao Resumida

Coador profissional de meia bola em aço inoxidável com 10 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm. Ideal para filtrar e peneirar ingredientes em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este coador de meia bola em aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro e malha de 0.7 mm, é uma ferramenta essencial para tarefas de filtragem e peneiração em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene.

### coador meia bola inox — Coador — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Diâmetro</b>	100 mm
<b>Malha</b>	0.7 mm
<b>Largura Total</b>	250 mm
<b>Profundidade</b>	100 mm
<b>Altura</b>	60 mm
<b>Peso</b>	0.08 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para filtrar caldos, molhos, sumos e purés em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas e snack-bares. Perfeito para peneirar farinhas, açúcar em pó ou outros ingredientes secos em padarias e confeitarias. A sua dimensão compacta torna-o adequado para roulotes e food trucks com espaço limitado.

### Coador — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha exigentes. A malha fina de 0.7 mm assegura uma filtragem eficaz, removendo impurezas e garantindo texturas suaves. O aro angulado e o gancho no cabo permitem um manuseamento confortável e um apoio seguro em recipientes, otimizando a eficiência na preparação. O design com gancho na extremidade do cabo facilita o armazenamento suspenso, poupando espaço.

#### Qual o material de fabrico deste coador?

Este coador é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e higiene, características essenciais para o uso em cozinhas profissionais.

### **Qual o diâmetro da malha e para que tipo de filtração é adequado?**

A malha tem um diâmetro de 0.7 mm, o que o torna ideal para filtrações finas, como coar caldos, molhos, sumos, purés ou peneirar farinhas e açúcar em pó, assegurando a remoção eficaz de partículas.

### **Este coador pode ser utilizado em que tipo de estabelecimentos?**

É um utensílio versátil, adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, cantinas, snack-bars, food trucks e qualquer cozinha profissional que necessite de filtração precisa.

### **Como posso armazenar este coador de forma eficiente?**

O coador possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo o armazenamento suspenso. Além disso, o laço na tampa permite que descanse em panelas ou taças, otimizando o espaço na sua cozinha.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável e design simples, este coador é muito fácil de limpar e manter, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.