

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor de Varas Flexíveis 250mm Azul para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE509418	Modelo:	HE509418
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE509418

EAN	8711369509418
Cor	Azul
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Batedor de varas flexíveis de 250mm, ideal para cozinhas profissionais. Com 12 varas de 1,4mm e cabo em polipropileno azul para misturas eficientes.

Descricao Completa

Este batedor de varas flexíveis de 250mm é uma ferramenta essencial para a área de preparação em qualquer cozinha profissional, concebido para misturar e emulsionar com eficácia. O seu design robusto e materiais de qualidade garantem durabilidade e higiene no uso diário.

Batedor Azul — Características Técnicas

Comprimento	250 mm
Número de Varas	12
Espessura do Fio	1,4 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Cor	Azul
Peso Líquido	0,107 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias que necessitam de misturar massas leves e cremes, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para molhos e ovos. É igualmente útil em cantinas escolares e empresariais para preparações diárias, bem como em hamburgarias e snack-bares para a confeção de molhos e temperos. A sua versatilidade torna-o um utensílio indispensável em qualquer cozinha com volume de produção.

Batedor de Varas Flexíveis — Principais Vantagens

- ****Eficiência na Mistura:**** As 12 varas flexíveis permitem uma incorporação rápida e homogênea de ingredientes, ideal para texturas leves e arejadas.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta com fios de 1,4 mm de espessura, concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Higiene:**** Cabo em polipropileno de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- ****Conforto de Utilização:**** O cabo ergonómico com ilhó facilita o manuseamento e o armazenamento, otimizando o espaço na cozinha.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma ampla variedade de preparações, desde bater ovos a emulsionar molhos e cremes.

Qual o material das varas deste batedor?

As varas são fabricadas em material flexível, com uma espessura de 1,4 mm, garantindo durabilidade e eficácia na mistura de ingredientes.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design com 12 varas flexíveis e a construção robusta tornam-no ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de restauração e hotelaria.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste utensílio?

O cabo em polipropileno e as varas permitem uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.

Quais as dimensões exatas do batedor?

Este batedor possui um comprimento total de 250 mm e uma largura aproximada de 50 mm, sendo compacto e fácil de manusear.

O cabo possui alguma característica especial para armazenamento?

Sim, o cabo em polipropileno inclui um ilhó, permitindo que o batedor seja pendurado, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha.

?