

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



Batedor de Varas Flexíveis Azul 320mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE509432	Modelo:	HE509432
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE509432

EAN	8711369509432
Cor	Azul
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Batedor de varas flexíveis de 320mm, ideal para misturar e emulsionar em cozinhas profissionais. Cabo em polipropileno azul com ilhó para arrumação prática.

Descricao Completa

Este batedor de varas flexíveis, com 320mm de comprimento e cor azul, é uma ferramenta essencial para a confeção em qualquer cozinha profissional, garantindo misturas homogêneas e eficientes para diversas preparações.

Batedor de arame azul — batedor profissional — Características Técnicas

Comprimento	320 mm
Cor	Azul
Número de Varas	12
Espessura do Fio	1,4 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Peso Líquido	0,12 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é uma ferramenta versátil e indispensável em diversas cozinhas profissionais. É ideal para pastelarias e padarias na preparação de massas leves, cremes e merengues. Em restaurantes, snack-bares e cantinas, facilita a mistura de molhos, ovos batidos e outras preparações líquidas ou semi-líquidas. A sua construção robusta torna-o adequado para o uso diário em ambientes de alta exigência, desde hotéis a food trucks.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Eficiência na Mistura:** As 12 varas flexíveis garantem uma mistura rápida e homogênea, essencial para resultados consistentes.
- **Durabilidade:** Construção robusta com fios de 1,4 mm de espessura, concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Limpeza:** Materiais que facilitam a limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene na cozinha.
- **Conforto no Manuseamento:** Cabo ergonómico em polipropileno que oferece uma pega segura e confortável durante a utilização prolongada.
- **Arrumação Prática:** Equipado com ilhó no cabo para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.

Qual o material do cabo do batedor?

O cabo do batedor é fabricado em polipropileno, um material resistente e higiénico, ideal para o ambiente de cozinha profissional.

Este batedor é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção com 12 varas de 1,4 mm de espessura e cabo robusto foi concebida para resistir ao uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

Como se deve limpar este batedor?

O batedor pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene completa após cada utilização.

Pode ser utilizado em tachos com revestimento antiaderente?

Embora as varas sejam flexíveis, são de metal. Recomenda-se cautela ao usar em superfícies antiaderentes para evitar riscos. Para total segurança, considere batedores com varas de silicone.

Qual a vantagem de ter 12 varas?

Um maior número de varas aumenta a área de contacto com os ingredientes, resultando em misturas mais rápidas, eficientes e com maior incorporação de ar, ideal para emulsões e massas leves.