

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 360mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE509449	Modelo:	509449
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509449

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	509449

EAN	8711369509449
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas flexíveis de 360mm, com 12 varas em aço inoxidável e cabo em polipropileno com ilhó. Ideal para misturar molhos, cremes e massas leves em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de varas flexíveis de 360mm é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas leves em cozinhas profissionais. Com 12 varas em aço inoxidável e cabo de polipropileno, garante durabilidade e higiene.

Batedor Manual — Características Técnicas

Comprimento Total	360 mm
Número de Varas	12
Espessura das Varas	1,4 mm
Material das Varas	Aço inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Característica do Cabo	Com ilhó para pendurar
Peso Líquido	0,138 kg
Peso Bruto	0,141 kg
Origem	China

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cafés e pastelarias que preparam cremes e massas, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para molhos e ovos batidos. É igualmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering e hotéis para a confeção diária de diversas preparações.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Eficiência na Preparação:** As 12 varas flexíveis permitem uma mistura rápida e homogénea de ingredientes líquidos e semilíquidos.
- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e polipropileno de alta qualidade para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Materiais fáceis de limpar e resistentes à corrosão, essenciais para a segurança alimentar.
- **Conforto e Arrumação:** Cabo ergonómico com ilhó para pendurar, otimizando o espaço na cozinha.
- **Versatilidade:** Adequado para bater ovos, natas, molhos, vinagretes e massas leves.

Qual o material das varas deste batedor?

As varas são fabricadas em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foi concebido com materiais robustos como aço inoxidável e polipropileno para suportar o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste batedor?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, devido aos seus materiais resistentes e higiénicos.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 360 mm, ideal para manusear em recipientes de diferentes tamanhos.

O cabo do batedor oferece alguma funcionalidade extra?

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