

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 410mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE509456	Modelo:	509456
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509456

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	509456

EAN	8711369509456
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas flexíveis de 410 mm em aço inoxidável, com 12 varas e cabo ergonómico em polipropileno. Ideal para misturar e aerar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de varas flexíveis, com 410 mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação eficiente de molhos, cremes e massas leves em ambientes de cozinha profissional.

batedor manual profissional — batedor de arame — Características Técnicas

Comprimento Total	410 mm
Número de Varas	12
Espessura do Fio	1,4 mm
Material das Varas	Aço inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Peso Líquido	0,144 kg
Peso Bruto	0,147 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas, hotéis e serviços de catering. É particularmente útil na preparação de molhos emulsionados, cremes leves, claras em castelo e massas para panquecas ou crepes, onde a flexibilidade das varas permite incorporar ar de forma eficaz e obter texturas homogéneas.

Batedor de Varas Flexíveis — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Cabo ergonómico em polipropileno que oferece uma pega segura e confortável.
- Varas flexíveis que facilitam a incorporação de ar e a mistura homogénea de ingredientes.
- Design com ilhó no cabo para arrumação prática e acessível.
- Fácil de limpar e resistente ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual a durabilidade esperada deste batedor em ambiente profissional?

Fabricado com varas em aço inoxidável e cabo em polipropileno, este batedor foi concebido para resistir ao uso contínuo e intensivo exigido em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Este batedor é adequado para misturar massas mais densas?

As varas flexíveis são ideais para incorporar ar e misturar ingredientes líquidos ou semilíquidos. Para massas muito densas, recomenda-se o uso de um utensílio mais robusto ou uma batedeira planetária.

É fácil de limpar e pode ir à máquina de lavar louça?

Sim, o aço inoxidável e o polipropileno são materiais que facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça profissional para máxima higiene.

Qual a vantagem das varas serem flexíveis?

A flexibilidade das varas permite uma maior incorporação de ar nos líquidos, resultando em misturas mais leves e aeradas, ideal para claras em castelo, cremes e molhos emulsionados.

O cabo oferece uma pega segura durante o uso?

Sim, o cabo em polipropileno foi desenhado para proporcionar uma pega ergonómica e segura, minimizando o cansaço durante a utilização prolongada em tarefas de preparação.