

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 Rígidas com Cabo PP Azul, 270mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE509005	Modelo:	HE509005
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE509005

EAN	8711369509005
Cor	Azul
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Batedor de varas rígidas com 270mm de comprimento e cabo em polipropileno azul. Ideal para misturar ingredientes em cozinhas profissionais, com 8 varas de 2mm de espessura.

Descricao Completa

Este batedor de varas, com 270mm de comprimento e cabo em polipropileno azul, é uma ferramenta essencial para a confeção em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência na mistura de ingredientes. As suas 8 varas rígidas e o fio de 2mm de espessura asseguram um desempenho robusto e consistente para diversas preparações culinárias.

Batedor Azul Profissional — Características Técnicas

Comprimento	270 mm
Largura	60 mm
Número de Varas	8
Espessura do Fio	2 mm
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Cor	Azul
Peso Líquido	0,12 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,

cantinas e hotéis para a preparação de molhos, ovos e outras bases culinárias. É igualmente adequado para snack-bares, hamburgarias e roulotes que exigem utensílios práticos e eficientes para o dia a dia na área de preparação.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Durabilidade Reforçada:** As 8 varas rígidas com 2mm de espessura garantem uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.
- **Eficiência na Mistura:** A robustez das varas permite misturar ingredientes de forma rápida e homogênea.
- **Higiene e Manutenção:** O cabo em polipropileno facilita a limpeza e a manutenção das condições higiênicas.
- **Design Funcional:** Inclui um ilhó para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma ampla variedade de preparações, desde líquidos a massas mais densas.

Qual a principal vantagem das varas serem rígidas?

As varas rígidas garantem maior eficácia na mistura de ingredientes, permitindo incorporar ar ou desfazer grumos com mais força e menos esforço, resultando em preparações mais homogêneas e consistentes.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção com 8 varas duras e rígidas, com espessura de fio de 2mm, foi concebida para suportar o uso frequente e exigente de uma cozinha profissional, garantindo durabilidade.

O cabo em polipropileno oferece alguma vantagem?

O cabo em polipropileno (PP) é leve, resistente e fácil de limpar, contribuindo para a higiene e o manuseamento confortável do batedor durante longos períodos de utilização.

É fácil de arrumar?

Sim, este batedor está equipado com um ilhó na extremidade do cabo, permitindo que seja pendurado facilmente, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional.

?

Pode ser utilizado para massas mais densas ou apenas líquidos?

?

As varas duras e rígidas, com 2mm de espessura, conferem a este batedor a robustez necessária para misturar tanto líquidos como massas de consistência média, como cremes ou molhos mais espessos.