

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor de Varas Rígidas com Cabo PP Azul, 365mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE509203	Modelo:	HE509203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE509203

EAN	8711369509203
Cor	Azul
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Batedor profissional de 365mm com 8 varas rígidas de 2mm, ideal para misturas intensas em cozinhas. Cabo ergonómico em PP azul.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 365mm, com 8 varas rígidas de 2mm de espessura e cabo em polipropileno azul, é uma ferramenta robusta para misturas intensas em cozinhas profissionais.

Batedor de arame profissional — batedor manual — Características Técnicas

Comprimento	365 mm
Largura	90 mm
Peso Líquido	0,151 kg
Número de Varas	8
Espessura do Fio	2 mm
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Cor do Cabo	Azul

Aplicações Profissionais

Essencial para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e hotéis, este batedor é ideal para preparar massas, molhos, cremes e claras em castelo, suportando o uso diário intenso em qualquer área de preparação.

Batedor Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Varas rígidas de 2mm de espessura garantem resistência a uso contínuo.
- **Higiene:** Materiais de fácil limpeza, adequados para ambientes de cozinha profissional.
- **Ergonomia:** Cabo em polipropileno oferece uma pega confortável e segura durante a utilização.
- **Eficiência:** Design com 8 varas permite misturas homogêneas e rápidas.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações culinárias, desde as mais leves às mais densas.

Qual a espessura das varas deste batedor?

As varas deste batedor têm uma espessura de 2 mm, conferindo-lhe robustez e durabilidade para uso profissional.

Este batedor é adequado para misturas densas?

Sim, as 8 varas rígidas e a espessura do fio de 2 mm tornam-no ideal para misturar ingredientes mais densos, como massas e cremes espessos, sem deformar.

Qual o material do cabo e as suas vantagens?

O cabo é fabricado em polipropileno (PP), um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a altas temperaturas e facilidade de limpeza, contribuindo para a higiene e longevidade do utensílio.

Este batedor pode ser utilizado em pastelarias?

Sim, é perfeitamente adequado para pastelarias, sendo eficaz na preparação de cremes, massas leves, claras em castelo e outras misturas comuns neste tipo de estabelecimento.

Quais as dimensões totais do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 365 mm e uma largura de 90 mm, oferecendo um tamanho prático para manuseamento em diversas tarefas de cozinha.