

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



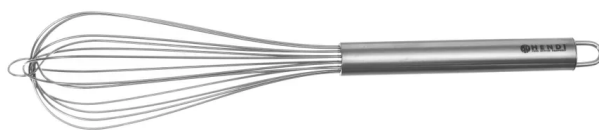
Acesso rapido  
ao produto

## Batedor de Varas 330mm em Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE532201 | Modelo: | 532201        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369532201 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | 532201        |
| EAN      | 8711369532201 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Batedor de varas em aço inoxidável com 330 mm de comprimento e 7 varas, ideal para misturar e emulsionar ingredientes em cozinhas profissionais. Inclui ilhó para arrumação.

### Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável, com 330 mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas leves em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

### Batedor Profissional Inox — Características Técnicas

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Comprimento      | 330 mm         |
| Largura          | 68 mm          |
| Altura           | 68 mm          |
| Número de Varas  | 7              |
| Espessura do Fio | 1,4 mm         |
| Material         | Aço inoxidável |
| Peso Líquido     | 0,07 kg        |
| Peso Bruto       | 0,073 kg       |
| Detalhe          | Com ilhó       |

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de misturar e emulsionar ingredientes de forma eficiente e higiênica.

### Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.

- Design com 7 varas que permite uma mistura e emulsão eficaz de diversos tipos de ingredientes.
- Equipado com ilhó para facilitar a arrumação e manter a cozinha organizada.
- Leve e ergonómico, proporcionando um manuseamento confortável mesmo em uso prolongado.
- Superfície lisa e material higiénico que simplificam a limpeza e manutenção.

#### **Qual o material principal deste batedor?**

Este batedor é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

#### **Quantas varas possui este batedor?**

O batedor está equipado com 7 varas, otimizadas para uma mistura e emulsão eficientes de diversos ingredientes.

#### **Qual o comprimento total do batedor?**

Este batedor tem um comprimento total de 330 mm, sendo prático para manusear em diferentes recipientes e quantidades.

#### **É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o batedor foi concebido com materiais robustos e um design funcional para suportar o uso frequente e as exigências de cozinhas profissionais.

#### **Como se deve limpar este batedor?**

Devido ao seu material em aço inoxidável, o batedor pode ser lavado facilmente à mão ou em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo a máxima higiene.