

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 335mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE511725	Modelo:	HE511725
Marca:	HENDI	EAN:	8711369511725

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE511725
EAN	8711369511725
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas flexíveis de 335mm com cabo em aço inoxidável, ideal para misturar e aerar ingredientes em cozinhas profissionais. Leve e durável.

Descricao Completa

Este batedor de varas flexíveis de 335mm é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e claras em cozinhas profissionais, garantindo misturas homogêneas e aeradas.

batedor de arame — Características Técnicas

Comprimento Total	335 mm
Largura	80 mm
Número de Varas	12
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Peso Líquido	0,14 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e snack-bares. É perfeito para bater ovos, claras, natas, preparar molhos emulsionados e misturar massas leves, adaptando-se às exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- ****Eficiência na Mistura:**** As 12 varas flexíveis garantem uma mistura rápida e homogênea, incorporando ar de forma eficaz.
- ****Durabilidade:**** Cabo em aço inoxidável robusto, concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Higiene:**** Materiais de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos.
- ****Conforto:**** Cabo ergonómico com ilhó para pendurar, facilitando o armazenamento e o acesso rápido.
- ****Versatilidade:**** Adequado para diversas preparações, desde as mais delicadas às mais consistentes.

Qual o material do cabo deste batedor?

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

Quantas varas possui este batedor?

Este batedor está equipado com 12 varas flexíveis, otimizadas para uma mistura eficiente e para incorporar ar nas preparações.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável do cabo, tornam este batedor perfeitamente adequado para o uso intensivo diário em qualquer cozinha profissional.

Como se deve limpar este batedor?

Este batedor é de fácil limpeza e pode ser lavado à mão com detergente neutro ou higienizado em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 335 mm, oferecendo um bom alcance e controlo durante a utilização.

?