

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



Hotelequip.pt

Batedor de Varas Flexíveis 385mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE511732	Modelo:	511732
Marca:	HENDI	EAN:	8711369511732

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	511732
EAN	8711369511732
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas flexíveis com 385mm de comprimento, ideal para misturar e emulsionar em cozinhas profissionais. Cabo robusto em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este batedor de varas flexíveis, com 385mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas leves em ambientes de cozinha profissional.

Batedor Manual Inox — Batedor de Arame Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	385 mm
Número de Varas	12
Material do Cabo	Aço inoxidável
Material das Varas	Metais flexíveis
Peso Líquido	0,16 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija misturas rápidas e homogêneas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, food trucks e snack-bares, onde a preparação de molhos, cremes, ovos e massas leves é constante.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- As 12 varas flexíveis garantem uma mistura eficiente e homogênea, incorporando ar de forma eficaz.
- O cabo em aço inoxidável oferece durabilidade superior e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- Equipado com um ilhó no cabo para um armazenamento prático e acessível.
- Design ergonómico que proporciona uma pega confortável, mesmo durante períodos de uso prolongado.

Qual o material das varas deste batedor?

As varas são fabricadas em metais flexíveis, garantindo durabilidade e eficácia na mistura de diversos ingredientes.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto e os materiais de qualidade, como o cabo em aço inoxidável, tornam-no ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se deve limpar este batedor?

Recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, para manter a higiene e a integridade do material.

O cabo em aço inoxidável oferece boa aderência?

Sim, o cabo em aço inoxidável proporciona uma pega segura e confortável, mesmo durante utilizações prolongadas, facilitando o manuseamento.

Posso usar este batedor para massas mais densas?

É mais indicado para misturas leves a médias, como molhos, cremes, ovos e massas de panquecas, devido à flexibilidade das suas varas. Para massas muito densas, recomenda-se um batedor mais robusto.