

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Batedor de Varas Flexíveis 485mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE511756	Modelo:	HE511756
Marca:	HENDI	EAN:	8711369511756

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE511756
EAN	8711369511756
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas flexíveis com 485mm de comprimento, ideal para cozinhas profissionais. Cabo em aço inoxidável com ilhó para arrumação. Peso: 0,2kg.

Descricao Completa

Este batedor de varas com 485mm de comprimento é uma ferramenta essencial para a mistura e emulsão de ingredientes em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene no manuseamento diário.

batedor varas flexíveis — batedor manual — Características Técnicas

Comprimento Total	485 mm
Número de Varas	12
Material do Cabo	Aço inoxidável com ilhó
Peso Líquido	0,2 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É perfeito para misturar molhos, ovos, massas leves e cremes, sendo uma ferramenta indispensável em qualquer área de preparação de alimentos.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Construção robusta com cabo em aço inoxidável, resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- ****Eficiência:**** As 12 varas flexíveis permitem uma mistura rápida e homogênea de ingredientes, otimizando o tempo de preparação.
- ****Higiene:**** Materiais de fácil limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- ****Conforto:**** Cabo ergonómico com ilhó para pendurar, facilitando o armazenamento e o acesso rápido.

Qual o comprimento total deste batedor?

O batedor possui um comprimento total de 485 mm, adequado para uma variedade de recipientes e preparações.

De que material é feito o cabo?

O cabo é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Quantas varas flexíveis tem este batedor?

Este modelo está equipado com 12 varas flexíveis, otimizadas para uma mistura eficaz e homogênea.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e as 12 varas flexíveis tornam-no ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se deve limpar este batedor?

Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça, devido aos seus materiais resistentes e higiénicos.