

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



Batedor de Varas Profissional 335mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE510100	Modelo:	HE510100
Marca:	HENDI	EAN:	8711369510100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE510100
EAN	8711369510100

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional com 335mm de comprimento, ideal para misturar molhos e cremes. Possui 8 varas rígidas de 2,2mm de espessura e ilhó para pendurar.

Descricao Completa

Este batedor de varas com 335mm de comprimento é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas leves em qualquer cozinha profissional. Construído com 8 varas rígidas de 2,2mm de espessura, garante durabilidade e eficiência na mistura.

batedor de varas — Características Técnicas

Comprimento	335 mm
Largura	70 mm
Peso Líquido	0,2 kg
Número de Varas	8
Espessura do Fio	2,2 mm
Característica	Com ilhó para pendurar

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas e hotéis. Perfeito para emulsionar molhos, bater ovos, preparar cremes e misturar massas leves em cozinhas com volume de produção moderado, como snack-bares ou roulotes.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção Robusta:** As 8 varas rígidas com 2,2 mm de espessura garantem uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo.
- Mistura Eficaz:** O design das varas permite uma mistura rápida e homogênea de ingredientes, otimizando o tempo de preparação.
- Fácil Armazenamento:** Equipado com um ilhó, pode ser facilmente pendurado, mantendo a cozinha organizada e o utensílio acessível.
- Higiene Simplificada:** Materiais de fácil limpeza contribuem para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, com 8 varas duras e rígidas de 2,2 mm de espessura, este batedor é concebido para suportar o uso frequente e exigente em ambientes de restauração e hotelaria.

Posso lavar este batedor na máquina de lavar louça?

Embora os dados técnicos não especifiquem, a maioria dos utensílios de cozinha profissionais com esta construção é apta para lavagem em máquina, facilitando a higiene.

Qual o comprimento total deste batedor?

O batedor tem um comprimento total de 335 mm, tornando-o versátil para diversas taças e recipientes de preparação.

Quantas varas possui este batedor e qual a sua espessura?

Este batedor é composto por 8 varas. Cada vara tem uma espessura de 2,2 mm, o que confere robustez e eficácia na mistura.

É fácil de arrumar na cozinha?

Sim, o batedor está equipado com um ilhó na extremidade do cabo, permitindo que seja facilmente pendurado e arrumado, otimizando o espaço na sua cozinha.