

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



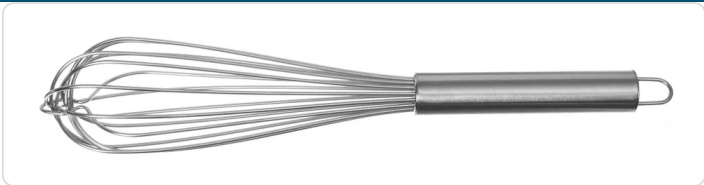
Hotelequip.pt

Batedor de Varas Rígidas 380mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE510209	Modelo:	HE510209
Marca:	HENDI	EAN:	8711369510209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE510209
EAN	8711369510209

Descricao Resumida

Batedor de varas rígidas de 380mm, com 8 fios de 2.2mm de espessura. Essencial para misturar e aerar em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficácia.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 380mm é uma ferramenta essencial para a confeitação em cozinhas profissionais, concebido para misturar e aerar ingredientes de forma eficaz e duradoura.

Batedor Manual Profissional — Características Técnicas

Comprimento	380 mm
Número de Varas	8
Espessura do Fio	2.2 mm
Peso Líquido	0.23 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de um utensílio robusto para a preparação de molhos, cremes, claras em castelo e massas leves. Adequado para uso diário em cozinhas de hotéis, snack-bares e roulotes.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta com 8 varas rígidas para maior durabilidade e desempenho.
- Design ergonómico com ilhó para fácil arrumação e acesso.
- Espessura do fio de 2.2mm garante resistência à deformação e uso intensivo.
- Facilita a mistura homogénea e a incorporação de ar em diversas preparações culinárias.
- Material de fácil limpeza, contribuindo para a higiene na cozinha profissional.

Qual o comprimento total deste batedor?

O batedor tem um comprimento total de 380 mm, ideal para manusear em recipientes de tamanho médio a grande.

Quantas varas possui e qual a sua espessura?

Este batedor é composto por 8 varas, cada uma com uma espessura de 2.2 mm, garantindo rigidez e eficácia na mistura.

?

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

?

Sim, a sua construção com varas rígidas e espessas torna-o ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Este batedor pode ser utilizado para massas mais densas?

Embora seja robusto, é mais indicado para misturas de média densidade, como molhos, cremes e claras. Para massas muito densas, recomenda-se um utensílio mais específico.

Como devo limpar e manter o batedor?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, seguido de secagem completa para prolongar a sua vida útil.