

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 rápido
ao produto



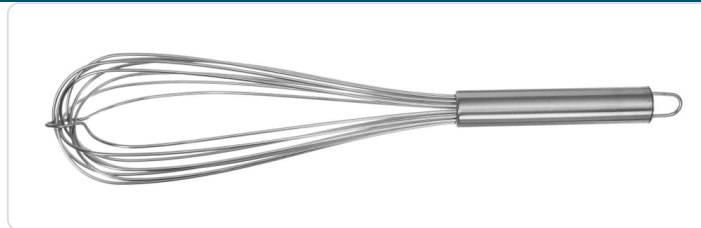
Hotelequip.pt

Batedor de Varas Rígidas 435mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE510308	Modelo:	510308
Marca:	HENDI	EAN:	8711369510308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	510308
EAN	8711369510308

Descricao Resumida

Batedor profissional de 435 mm com 8 varas rígidas em aço inoxidável, ideal para misturas consistentes em cozinhas de restaurantes, pastelarias e cantinas. Durável e

higiénico.

Descricao Completa

Este batedor de varas rígidas, com 435 mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência nas misturas.

batedor profissional — batedor inox profissional — Características Técnicas

Tipo de Varas	8, duras e rígidas
Detalhe	Com ilhó
Espessura do Fio	2,2 mm
Dimensões (L×P×A)	80 × 80 × 435 mm
Peso Líquido	0,25 kg
Peso Bruto	0,253 kg
Material Principal	Metais
Outros Materiais	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a consistência e a qualidade das preparações são cruciais para molhos, cremes, massas leves e outras misturas.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Varas rígidas que garantem misturas homogêneas e eficientes, mesmo com ingredientes mais densos.
- Design ergonómico para um manuseamento confortável e seguro durante longos períodos de utilização.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial em qualquer ambiente de cozinha profissional.

- Versatilidade para diversas aplicações, desde bater ovos a incorporar ingredientes em massas.