

# 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 rápido  
ao produto



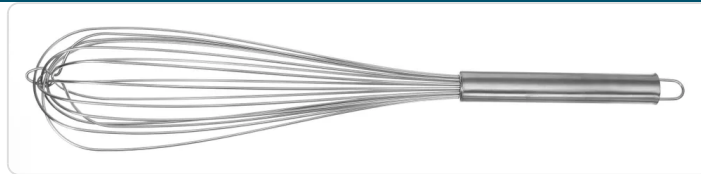
Hotelequip.pt

## Batedor de Varas Rígidas em Aço Inoxidável 540mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE511503 | Modelo: | HE511503      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369511503 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE511503      |
| EAN      | 8711369511503 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Batedor profissional de 540mm com 8 varas rígidas em aço inoxidável, ideal para misturar e emulsionar ingredientes em cozinhas de alta exigência. Peso: 0,31kg.

## Descricao Completa

Este batedor profissional de 540mm, com 8 varas rígidas e robustas, é uma ferramenta essencial para a mistura e emulsão de ingredientes em cozinhas de alta exigência, garantindo durabilidade e eficiência.

### Batedor profissional — batedor manual cozinha — Batedor de Varas Profissional — Características Técnicas

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Comprimento Total | 540 mm  |
| Número de Varas   | 8       |
| Espessura do Fio  | 2,2 mm  |
| Peso Líquido      | 0,31 kg |

### Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para chefs e pasteleiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeção própria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua robustez permite a preparação de molhos densos, massas leves, cremes e emulsões em grandes volumes, sendo também adequado para cozinhas de hotéis e churrasqueiras.

### Batedor de Varas Rígidas — Principais Vantagens

- Construção robusta com 8 varas rígidas para maior durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Design ergonómico com ilhó para fácil arrumação e acesso rápido na cozinha profissional.
- Espessura de fio de 2,2 mm que assegura eficácia na mistura de ingredientes mais densos.
- Fácil de limpar e higienizar, fundamental para manter os padrões de segurança alimentar.
- Ferramenta versátil para diversas preparações, desde claras em castelo a molhos e cremes.

#### Qual o material de fabrico deste batedor?

Este batedor é fabricado com varas de aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

#### É adequado para misturar massas mais densas?

Sim, as 8 varas rígidas com 2,2 mm de espessura são projetadas para lidar eficazmente com massas e misturas mais densas, sem deformar.

#### **Como deve ser feita a limpeza e manutenção?**

A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional para uma higienização completa.

#### **Qual o comprimento total do batedor?**

O batedor tem um comprimento total de 540 mm, ideal para trabalhar em recipientes de maior dimensão e volumes consideráveis.

#### **Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção com varas rígidas e o material resistente tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo exigido em qualquer cozinha profissional.