

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

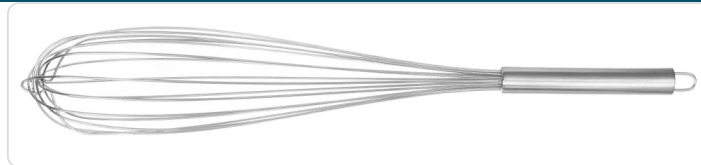


Batedor Manual Profissional em Aço Inoxidável 64cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE511701	Modelo:	HE511701
Marca:	HENDI	EAN:	8711369511701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE511701
EAN	8711369511701
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional Hendi de 640mm com 8 varas rígidas de 2,2mm, ideal para misturas intensivas em cozinhas de grande volume. Durabilidade e eficiência garantidas

para chefs e pasteleiros.

Descricao Completa

Concebido para a produção intensiva, este robusto utensílio de mistura de 640mm assegura uma emulsão e incorporação de ingredientes sem esforço. As suas 8 varas rígidas, com 2,2mm de espessura, garantem durabilidade e eficiência no dia a dia da cozinha profissional.

batedor manual profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	640mm
Largura (aproximada)	100mm
Peso Líquido	0,36kg
Número de Varas	8
Espessura do Fio	2,2 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere grandes volumes em restaurantes de alta capacidade ou serviços de catering, este batedor é essencial na preparação de molhos, cremes e massas. O pasteleiro profissional encontrará neste utensílio a robustez necessária para misturar ingredientes em grandes taças, otimizando a mise en place em pastelarias e hotéis.

Eficiência na Mistura — Principais Vantagens

A sua dimensão generosa de 640mm permite alcançar o fundo de recipientes de grande volume, garantindo uma mistura homogénea sem esforço adicional. As 8 varas de 2,2mm de espessura oferecem uma rigidez superior, ideal para incorporar ingredientes densos ou criar emulsões estáveis, resistindo ao uso contínuo em ambientes de produção intensiva.

Como devo limpar e manter este batedor para prolongar a sua vida útil?

Para uma higiene eficaz e durabilidade, lave o batedor imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro. Certifique-se de remover todos os resíduos alimentares das varas e

seque-o completamente antes de guardar para evitar a corrosão.

Este batedor de 640mm é adequado para cozinhas com espaço limitado ou volumes menores?

Embora o seu comprimento de 640mm seja ideal para grandes recipientes e produção intensiva, pode ser menos prático em cozinhas com espaço de bancada muito limitado ou para preparações de pequeno volume. Recomenda-se para operações que necessitem de misturar em taças ou panelas de grande dimensão.

Qual a resistência das varas a ingredientes mais densos ou massas pesadas?

As 8 varas deste batedor são descritas como "duras e rígidas" com uma espessura de 2,2mm, o que confere uma resistência considerável. É projetado para lidar com a incorporação de ingredientes densos e massas mais pesadas sem deformação, mantendo a sua eficácia.

O batedor possui algum recurso para facilitar o armazenamento em cozinhas profissionais?

Sim, este batedor está equipado com um ilhó na extremidade do cabo. Este detalhe funcional permite que seja facilmente pendurado em ganchos ou estantes, otimizando o espaço de armazenamento e mantendo-o acessível na área de preparação.

Este batedor é eficaz para criar emulsões estáveis, como maionese ou molhos?

A rigidez e o número de varas deste batedor são características que contribuem para a sua eficácia na criação de emulsões. Permite incorporar ar e misturar ingredientes de forma vigorosa e consistente, essencial para obter texturas suaves e estáveis em molhos e cremes.