

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



Hotelequip.pt

Batedor de Varetas em Aço Inoxidável 285mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE509470	Modelo:	509470
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509470

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	509470

EAN

8711369509470

Material

Inox

Descricao Resumida

Batedor de varetas em aço inoxidável com 285mm de comprimento, ideal para misturar e bater ingredientes em cozinhas profissionais. Possui 5 varetas flexíveis de 1mm.

Descricao Completa

Este batedor de varetas em aço inoxidável, com 285mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas leves em qualquer cozinha profissional. As suas 5 varetas flexíveis garantem uma mistura homogênea e eficiente.

Batedor Manual Inox — Características Técnicas

Comprimento	285 mm
Número de Varetas	5
Espessura da Vareta	1 mm
Material Principal	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	63 x 63 x 282 mm
Peso Líquido	0,04 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e cafés com cozinha, onde é usado para bater ovos e cremes, até restaurantes de cozinha tradicional e cantinas, para a preparação de molhos e emulsões. A sua versatilidade torna-o indispensável em snack-bares, roulotes e serviços de catering para misturas rápidas e eficientes.

Batedor de Varetas — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a este batedor uma elevada resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais. As suas 5 varetas flexíveis permitem uma incorporação de ar eficaz e uma mistura homogénea, enquanto o cabo fino proporciona um manuseamento confortável e seguro. É fácil de limpar e manter, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos na restauração.

Qual o material principal deste batedor?

Este batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para o ambiente profissional.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design funcional tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 285 mm, um tamanho prático para diversas tarefas de preparação.

Quantas varetas possui e qual a sua espessura?

Este batedor está equipado com 5 varetas flexíveis, cada uma com uma espessura de 1 mm, ideais para misturas leves e arejadas.

Este batedor é fácil de limpar e manter?

Sim, o material em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, sendo compatível com as exigências de higiene de uma cozinha profissional.