

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 de Varas Inox 160mm para Pequenas Porções

Informacoes do Produto

SKU:	HE509494	Modelo:	509494
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	509494
EAN	8711369509494
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas em aço inoxidável de 160mm, com 5 varas flexíveis, ideal para pequenas porções. Durável, fácil de limpar e com orifício para pendurar.

Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável, com 160mm de comprimento, foi concebido para misturar e emulsionar pequenas porções de ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Batedor de varas profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	160 mm
Número de varas	5
Espessura do fio	1,4 mm
Peso Líquido	0,035 kg
Peso Bruto	0,037 kg
Lavável na máquina de loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitão e food trucks que necessitam de misturar molhos, vinagretes, ovos ou pequenas quantidades de massas. Perfeito para a preparação de sobremesas em hotéis ou para o serviço de catering.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo.
- Varas flexíveis que asseguram uma mistura homogênea e eficiente.
- Design compacto e leve, facilitando o manuseamento e armazenamento.
- Orifício na pega para suspensão, otimizando o espaço na cozinha.
- Compatível com máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza e manutenção.

Qual o material deste batedor de varas?

É fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de preparações é mais adequado este batedor?

É ideal para misturar e emulsionar pequenas porções, como molhos, vinagretes, ovos, cremes ou pequenas quantidades de massas leves.

Este batedor pode ser lavado na máquina de loiça?

Sim, o batedor é totalmente seguro para lavagem em máquina de loiça, o que facilita a sua higienização diária.

Quais as dimensões do batedor?

O batedor tem um comprimento de 160 mm, sendo compacto e fácil de manusear e arrumar.

Onde posso guardar este utensílio na cozinha?

A pega possui um orifício que permite pendurá-lo, otimizando o espaço de arrumação e mantendo-o acessível.