

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



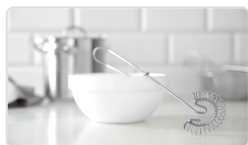
Hotelequip.pt

Batedor Espiral Aço Inoxidável 280mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE509487	Modelo:	509487
Marca:	HENDI	EAN:	8711369509487

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	509487
EAN	8711369509487

Descricao Resumida

Batedor espiral de 280mm em aço inoxidável, ideal para misturar e emulsionar em cozinhas profissionais. Ferramenta durável e higiênica para uso diário.

Descricao Completa

Este batedor espiral de 280mm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para misturar e emulsionar ingredientes de forma eficaz em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

batedor espiral — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	280 × 60 × 40 mm
Peso Líquido	0,04 kg
Peso Bruto	0,043 kg
Material Principal	Metais
Outros Materiais	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este batedor é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e snack-bares. É ideal para a preparação de molhos, cremes, ovos batidos, massas leves e outras misturas que requerem uma consistência homogênea.

Batedor Espiral — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene Otimizada:** O material de aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

- **Mistura Eficaz:** O design espiral permite uma mistura rápida e homogênea, ideal para emulsionar e incorporar ar nas preparações.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde molhos delicados a massas mais consistentes.
- **Manuseamento Confortável:** O seu tamanho de 280mm oferece um bom equilíbrio e controlo durante a utilização.

Qual a principal vantagem do design espiral deste batedor?

O design espiral permite uma maior área de contacto com os ingredientes, resultando numa mistura mais rápida e eficiente, ideal para emulsionar e incorporar ar em preparações como claras em castelo ou molhos.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o batedor é fabricado em aço inoxidável, um material robusto e resistente, concebido para suportar as exigências do uso diário e intensivo em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Como devo limpar e manter o batedor para garantir a sua longevidade?

Para garantir a longevidade, lave o batedor com água morna e detergente neutro após cada utilização. Enxague bem e seque completamente para evitar manchas de água, especialmente devido ao seu material em aço inoxidável.

Pode ser utilizado para massas mais densas ou apenas para líquidos?

Embora seja excelente para líquidos e massas leves, o batedor espiral de aço inoxidável também pode ser utilizado para misturar massas de média densidade, oferecendo boa resistência e eficácia na incorporação de ingredientes.

Este batedor é resistente à corrosão?

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável, este batedor oferece uma excelente resistência à corrosão, o que é fundamental para a durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional onde há exposição frequente a humidade e diferentes tipos de alimentos.

?