

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 rapido
ao produto

Batedor de Varas 50 cm em Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316150	Modelo:	P316150
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316071

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316150
EAN	8421661316071
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional em aço inoxidável com 50 cm de comprimento. Equipado com 10 varas robustas e cabo tubular para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Este batedor de varas com 50 cm de comprimento é fabricado em aço inoxidável, garantindo robustez e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design com 10 varas permite misturar e emulsionar eficazmente.

Batedor Manual Inox — Batedor Arames Inox — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	50 cm
Largura	8 cm
Altura	10 cm
Peso	0.27 kg
Número de Varas	10
Espessura da Vara	1.8 mm
Cabo	Tubular

Aplicações Profissionais

Este batedor de varas é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. É ideal para bater ovos, preparar molhos, cremes, massas leves e outras misturas que exijam consistência homogénea em grandes volumes.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

A durabilidade do aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo. As 10 varas robustas asseguram uma mistura e emulsão eficazes, poupando tempo e esforço. O cabo tubular oferece uma pega segura e confortável, enquanto o design elegante facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Qual o material deste batedor?

Este batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ideal para ambientes de cozinha profissional.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 50 cm, tornando-o adequado para trabalhar com recipientes de maior dimensão e grandes volumes de ingredientes.

Quantas varas possui este batedor?

Este modelo integra 10 varas robustas, otimizadas para uma mistura e emulsão eficazes e rápidas em preparações diversas.

É fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e o cabo tubular facilitam a higienização completa após cada utilização, garantindo a segurança alimentar.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para bater ovos, preparar molhos, cremes, massas leves, e outras misturas que exijam uma consistência homogênea e aerada.