

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



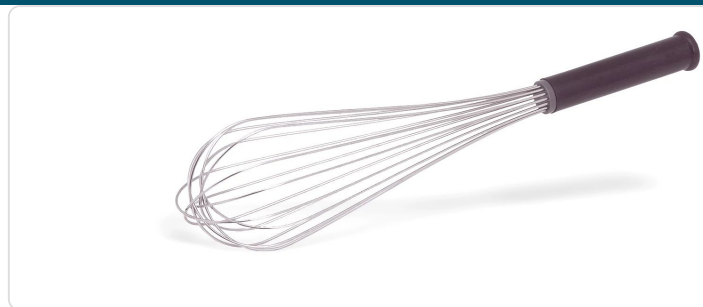
Hotelequip.pt

Batedor de Varas 12 Fios Aço Inoxidável 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316030	Modelo:	P316030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316030
EAN	8421661316309
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor de 12 varas em aço inoxidável, com 30 cm de comprimento, ideal para misturar e emulsionar em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este batedor de 12 varas em aço inoxidável, com 30 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a área de preparação profissional, concebido para tarefas de mistura e emulsão em cozinhas de alta exigência.

Batedor de Varas Aço Inox Profissional — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	31.5 cm
Largura	8 cm
Altura	8 cm
Peso	0.14 kg
Número de varas	12
Espessura do fio	1.3 mm
Tipo de cabo	Tubular

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, hotéis e serviços de catering. Adequado para a preparação de massas leves, cremes, molhos e emulsões em cozinhas profissionais, desde tascas a cantinas escolares.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.

- Design de 12 varas para uma mistura eficiente e homogénea de ingredientes.
- Cabo tubular que proporciona um manuseamento seguro e confortável durante a utilização prolongada.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.