

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 12 Fios Aço Inoxidável 45 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316045	Modelo:	P316045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316453

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316045
EAN	8421661316453
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 45 cm em aço inoxidável, com 12 fios robustos para misturar e emulsionar eficientemente. Essencial para pastelarias e cozinhas

profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 45 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para misturar e emulsionar ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

batedor de arame — batedor de varas 45cm — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	8 cm
Profundidade	8 cm
Altura	45 cm
Peso	0.18 kg
Número de Varas	12
Espessura do Fio	1.3 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e qualquer cozinha profissional que exija misturar e bater ingredientes como ovos, molhos, cremes e massas leves.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa vida útil em ambientes exigentes.
- Design de 12 varas que assegura uma mistura eficiente e homogênea dos ingredientes.
- Cabo tubular ergonómico que oferece um manuseamento seguro e confortável durante o uso prolongado.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias, desde molhos a massas leves.

Qual o material de fabrico deste batedor?

Este batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

Este batedor é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design de 12 varas tornam-no ideal para o uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e higienizar o batedor?

Para uma limpeza eficaz, lave o batedor com água quente e detergente neutro, enxaguando bem e secando de imediato para evitar manchas e garantir a higiene.

Qual a espessura dos fios do batedor?

Os fios deste batedor têm uma espessura de 1.3 milímetros, o que confere a rigidez necessária para bater e misturar eficazmente.

Pode ser usado para massas mais densas?

Este batedor é mais adequado para misturas e massas leves a médias, como cremes, molhos e ovos. Para massas muito densas, recomenda-se um equipamento mais robusto.