

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



Hotelequip.pt

Batedor de Varas para Amassadeira Profissional 9.5 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJ40762	Modelo:	40762
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661719445

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	40762
EAN	8421661719445
Capacidade (L)	7-10 L
Tipo	Batedeira
Cor	Metálico

Material

Inox

Descrição Resumida

Batedor de varas em aço inoxidável para amassadeiras de 9.5 litros. Essencial para misturar massas leves, cremes e molhos com eficiência e durabilidade.

Descrição Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável é um acessório essencial para amassadeiras de 9.5 litros, garantindo misturas homogêneas e eficientes em cozinhas profissionais.

batidor de varilla — batidor varilla amasadora 9.5L — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Altura	23.49 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que utilize amassadeiras de 9.5 litros para massas leves, cremes, molhos e merengues.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Versatilidade na Preparação:** Perfeito para bater ovos, preparar cremes leves, molhos, massas de bolo e outras misturas que exijam incorporação de ar.
- Mistura Homogênea:** O design das varas assegura uma incorporação eficiente dos ingredientes, resultando em preparações com textura uniforme.
- Fácil Substituição:** Concebido para um encaixe seguro e uma substituição rápida na sua amassadeira de 9.5 litros.

Este batedor é compatível com todas as amassadeiras de 9.5 litros?

Este batedor é projetado para ser compatível com amassadeiras de 9.5 litros, mas é sempre recomendável verificar as especificações do seu equipamento para garantir um encaixe perfeito.

Qual o material deste batedor e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa durabilidade mesmo em uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado este batedor?

Este batedor de varas é ideal para preparações que exigem a incorporação de ar, como bater ovos, claras em castelo, preparar chantilly, cremes leves, molhos emulsionados e massas de bolo com textura suave.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza é simples devido ao material em aço inoxidável. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma higiene impecável.

É fácil instalar ou substituir este batedor na amassadeira?

Sim, o batedor foi concebido para um encaixe prático e seguro na amassadeira de 9.5 litros, permitindo uma instalação e substituição rápidas e sem complicações por parte do utilizador.