

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor de Varillas para Amasadora 19L - Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ40766	Modelo:	40766
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661719483

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	40766
EAN	8421661719483
Capacidade (L)	16–25 L
Tipo	Batedeira
Cor	Metálico

Material

Inox

Descrição Resumida

Batedor de varillas em aço inoxidável, projetado para amasadoras de 19 litros. Ideal para misturar e aerar ingredientes, garantindo preparações leves e homogêneas.

Descrição Completa

Este batedor de varillas em aço inoxidável foi concebido para amasadoras profissionais de 19 litros, garantindo uma mistura homogênea e eficiente em diversas preparações culinárias.

batidor varilla amasadora — Batedor de Varillas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Altura	332 mm
Diâmetro	205 mm
Capacidade da Amasadora	19 Litros
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de massas e cremes, hotéis e cantinas. Essencial para a confeção de merengues, natas batidas, molhos leves e massas de consistência mais líquida em cozinhas profissionais.

Batedor Varillas — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável robusto para uma longa vida útil e fácil higienização. Garante misturas rápidas e homogêneas, otimizando o tempo de preparação. A sua construção sólida assegura um encaixe seguro na amasadora, minimizando vibrações e aumentando a segurança operacional. É um acessório versátil e indispensável para a produção diária.

Este batedor é compatível com qualquer amasadora de 19 litros?

Este batedor é especificamente desenhado para amasadoras de 19 litros, mas a compatibilidade exata pode variar entre modelos e fabricantes. Recomenda-se verificar as especificações da sua amasadora.

Qual o material de fabrico deste batedor de varillas?

O batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme exigido em ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar e manter este acessório?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar para evitar manchas.

É fácil substituir o batedor na amasadora?

Sim, a substituição do batedor é geralmente um processo simples, seguindo as instruções do manual da sua amasadora. O encaixe é projetado para ser rápido e seguro, permitindo uma troca eficiente de acessórios.

Para que tipo de preparações é este batedor mais adequado?

Este batedor de varillas é ideal para preparações que requerem incorporação de ar, como merengues, natas batidas, claras em castelo, molhos leves, cremes e massas de bolo com consistência mais líquida.