

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor de Varas Inox 41 cm com Cabo de Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47005	Modelo:	47005
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661470056

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47005
EAN	8421661470056
Material	Inox
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional em aço inoxidável com 40.6 cm de comprimento e cabo ergonómico de nylon. Essencial para cozinhas de produção e pastelarias.

Descricao Completa

Este batedor de varas profissional, com 41 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha de produção, garantindo eficiência na mistura e emulsão de ingredientes.

batidor de varillas profesional — Batedor Varelo Inox — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Nylon
Cor	Cinzento
Comprimento	40.6 cm
Diâmetro	2.7 cm

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e até mesmo para food trucks e roulotes que necessitem de misturar molhos, cremes ou massas leves de forma eficiente e higiénica.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene:** Material fácil de limpar e resistente à corrosão, fundamental para a segurança alimentar.
- **Ergonomia:** Cabo de nylon que oferece uma pega confortável e segura, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Versatilidade:** Adequado para uma variedade de preparações, desde claras em castelo a molhos e cremes.

Qual o material principal deste batedor?

?

O batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com um cabo ergonómico em nylon, garantindo durabilidade e resistência.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o cabo resistente foram pensados para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter o batedor?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça, mas a lavagem manual prolonga a vida útil do cabo de nylon.

Qual o comprimento total do batedor?

Este batedor tem um comprimento total de 40.6 cm, ideal para manusear em recipientes de diversos tamanhos.

Pode ser usado para massas mais densas?

É mais adequado para misturas leves a médias, como molhos, cremes, ovos ou massas de panquecas. Para massas muito densas, recomenda-se um utensílio mais robusto.