

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 Varetas Aço Inoxidável 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP354030	Modelo:	P354030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661354301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P354030
EAN	8421661354301
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor profissional de 30 cm em aço inoxidável com 8 varetas robustas de 2.4 mm, ideal para misturar ingredientes densos em cozinhas profissionais. Fácil de manusear e limpar.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 30 cm, fabricado em aço inoxidável, possui 8 varetas robustas com 2.4 mm de espessura, ideal para misturas densas em qualquer cozinha profissional.

Batedor Aço Inox — batedor manual inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	320 mm
Largura	80 mm
Altura	80 mm
Peso	0.19 kg
Número de Varetas	8
Espessura das Varetas	2.4 mm

Aplicações Profissionais

Este batedor é uma ferramenta indispensável para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a preparação de molhos, cremes e massas densas é uma constante.

Batedor Varetas — Principais Vantagens

- **Eficiência em Misturas Densas:**** As 8 varetas robustas e a sua espessura permitem manusear ingredientes pesados como reboçados e massas consistentes com facilidade.
- **Higiene e Durabilidade:**** Fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e é resistente à corrosão, mantendo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

- ****Manuseamento Confortável:**** O design com punho tubular oferece uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, essencial para a rotina de uma cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada deste batedor em aço inoxidável?

O batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente durabilidade e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

É adequado para misturar massas muito densas ou reboçados?

Sim, as suas 8 varetas robustas com 2.4 mm de espessura são especificamente concebidas para lidar com ingredientes pesados e misturas de alta densidade, como massas para pão ou reboçados espessos.

Como se deve limpar e manter este batedor?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou colocado na máquina de lavar louça. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de água e manter o brilho do aço inoxidável.

Qual a vantagem de ter 8 varetas em vez de um número menor?

Um maior número de varetas, especialmente com esta espessura, aumenta a superfície de contacto e a força de mistura, permitindo incorporar ar de forma mais eficiente e lidar com consistências mais densas sem deformar as varetas.

Este batedor é adequado para uso contínuo em cozinhas de alto volume?

Sim, o seu design robusto e a construção em aço inoxidável tornam-no ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais com alto volume de trabalho, garantindo fiabilidade e desempenho.