

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 8 Varas Aço Inoxidável 40 cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP354040	Modelo:	P354040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661354400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P354040
EAN	8421661354400
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 40 cm em aço inoxidável com 8 varas robustas, ideal para misturar massas densas e ingredientes pesados em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 40 cm, fabricado em aço inoxidável, possui 8 varas robustas para misturar ingredientes densos e massas pesadas em cozinhas profissionais.

batedor de varas aço inoxidável — Batedor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Número de varas	8
Espessura das varas	2.4 mm
Comprimento	40 cm
Largura	9 cm
Altura	9 cm
Peso	0.24 kg
Quantidade mínima de encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias com confeitão, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de um utensílio robusto para misturas intensas e massas densas.

Batedor Profissional — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- 8 varas de 2.4 mm de espessura, ideais para lidar com ingredientes pesados e massas densas.
- Cabo tubular que oferece um agarre confortável e facilita a limpeza.
- Design robusto para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

- Resistente à corrosão e fácil de desinfetar.

Qual o material deste batedor?

Este batedor é fabricado inteiramente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para misturar massas densas, polmes espessos e outras preparações que exigem um utensílio robusto e resistente.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 40 centímetros, proporcionando um bom alcance para recipientes maiores.

É fácil de limpar?

Sim, o design do cabo tubular e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza e desinfecção, essenciais em cozinhas profissionais.

Quantas varas tem este batedor?

Este batedor está equipado com 8 varas robustas, concebidas para uma mistura eficiente e vigorosa.