

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



Batedor de Varas em Aço Inoxidável 25.4 cm com Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47002	Modelo:	47002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661401135

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47002
EAN	8421661401135
Material	Inox
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 25.4 cm em aço inoxidável com cabo de nylon, ideal para misturar e emulsionar em cozinhas de restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável, com 25.4 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas leves em qualquer cozinha profissional.

Batedor de Arame Inox — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Cabo de Nylon
Cor	Cinzentos
Comprimento	25.4 cm
Diâmetro	2.7 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Essencial para pastelarias com confeitaria, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e hotéis na preparação de molhos, cremes, ovos e massas leves. Adequado para hamburguerias, snack-bars e lanchonetes que necessitem de misturar ingredientes de forma eficiente.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Cabo ergonómico em nylon que oferece conforto e segurança durante o manuseamento.
- Ideal para misturar e emulsionar diversos ingredientes em ambientes de alta exigência.
- Fácil de limpar e resistente à corrosão, garantindo uma longa vida útil.

De que materiais é feito este batedor?

Este batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com um cabo ergonómico em nylon para maior conforto e durabilidade.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para misturar e emulsionar molhos, cremes, ovos, massas leves e outras preparações que exijam uma consistência homogênea em cozinhas profissionais.

Pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, tanto o aço inoxidável quanto o nylon são materiais resistentes e adequados para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene.

Qual é a quantidade mínima de encomenda para este batedor?

A quantidade mínima de encomenda para este batedor de varas é de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais.

Quais as dimensões exatas deste batedor?

Este batedor tem um comprimento total de 25.4 cm e um diâmetro de 2.7 cm, sendo compacto e eficiente para diversas tarefas.