

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 Grande Aço Inoxidável 80 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP393080	Modelo:	P393080
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661393805

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P393080
EAN	8421661393805
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor de cozinha profissional em aço inoxidável com 81 cm de comprimento total e fios de 3 mm. Ideal para misturar grandes volumes em restaurantes e cantinas.

Descricao Completa

Este batedor de cozinha profissional, com 81 cm de comprimento total, é fabricado em aço inoxidável robusto, ideal para misturar grandes volumes em cozinhas de produção intensiva.

Batedor Gigante Inox — Batedor — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	810 mm
Largura	150 mm
Altura	150 mm
Peso	0,68 kg
Espessura dos Fios	3 mm
Comprimento do Cabo	450 mm

Aplicações Profissionais

Este batedor de grande dimensão é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de catering, hotéis e pastelarias com confeitaria. É ideal para misturar grandes quantidades de massas, molhos, cremes ou sopas em tachos e panelas de grande profundidade, garantindo homogeneidade e eficiência.

Batedor Grande — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a higiene e manutenção. Os fios de 3 mm de espessura asseguram robustez para as tarefas mais exigentes. O cabo de 45 cm permite uma pega confortável e segura, mesmo para uso com as duas mãos, otimizando o esforço em grandes preparações.

Qual o material de fabrico deste batedor?

Este batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 810 mm, incluindo um cabo de 450 mm, o que o torna adequado para misturar em recipientes de grande profundidade.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foi concebido para uso intensivo. Os seus fios de 3 mm de espessura e a construção robusta em aço inoxidável garantem um desempenho fiável em ambientes de produção elevada.

Posso usar este batedor para massas densas?

Sim, a robustez dos fios e o design do batedor permitem misturar massas mais densas e outros ingredientes pesados com eficácia, sem comprometer a sua estrutura.

Como devo limpar e manter o batedor?

A limpeza é simples devido ao material em aço inoxidável. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para preservar o brilho e evitar manchas.