

# 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.



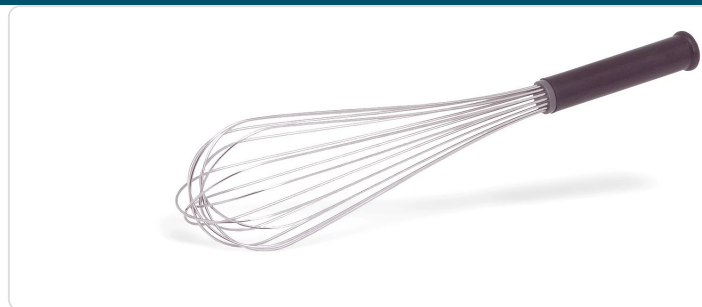
Acesso rapido  
ao produto

## Batedor de Varas Aço Inoxidável 25 cm com Cabo Antiderrapante

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP959025 | Modelo: | P959025       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8712591128415 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P959025       |
| EAN      | 8712591128415 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 25 cm em aço inoxidável com 8 varas de 2 mm e cabo antiderrapante em ABS. Ideal para misturar e emulsionar com conforto e durabilidade.

## Descricao Completa

Este batedor de varas profissional de 25 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e fiável para misturar, emulsionar e aerar ingredientes em cozinhas com elevada cadência de trabalho.

### Batedor de Varetas Profissional — Batedor de Varas — Características Técnicas

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Material                       | Aço inoxidável     |
| Material do Cabo               | ABS antiderrapante |
| Comprimento Total              | 27 cm              |
| Comprimento das Varas          | 25 cm              |
| Número de Varas                | 8                  |
| Espessura das Varas            | 2 mm               |
| Largura                        | 6 cm               |
| Altura                         | 6 cm               |
| Peso                           | 0.12 kg            |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades         |

### Aplicações Profissionais

Essencial para a preparação de molhos, cremes, massas leves e emulsões em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua robustez torna-o ideal para o uso diário em cozinhas com elevado volume de trabalho.

### Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Cabo ergonómico em ABS com acabamento antiderrapante para uma pega segura e confortável.
- Oito varas robustas de 2 mm de espessura para misturas eficientes e homogéneas.
- Design que facilita a limpeza, adequado para lavagem manual ou em máquina.
- Versatilidade para diversas preparações, desde as mais delicadas às mais densas.
- Resistente à corrosão e ao desgaste do uso contínuo em ambientes profissionais.