

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 rápido
ao produto

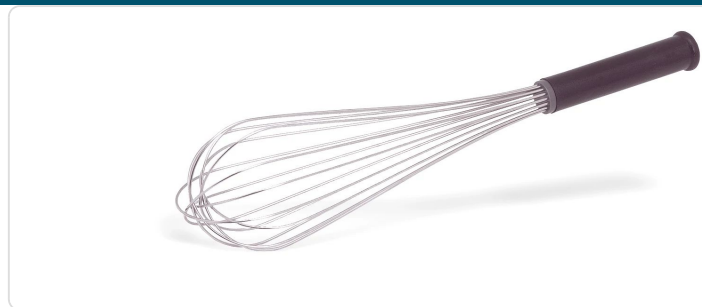


Batedor de Arames 50 cm Aço Inoxidável com Cabo Antiderrapante

Informacoes do Produto

SKU:	PJP959050	Modelo:	P959050
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591128460

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P959050
EAN	8712591128460
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 50.5 cm em aço inoxidável com 8 arames de 2 mm de espessura. Cabo ABS antiderrapante para manuseamento seguro e confortável em

cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 50.5 cm, fabricado em aço inoxidável e com cabo ABS antiderrapante, é uma ferramenta robusta para misturar, emulsionar e aerar ingredientes em cozinhas de alta exigência.

Batedor — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, ABS
Comprimento Total	50.5 cm
Número de Arames	8
Espessura dos Arames	2 mm
Peso	0.22 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e cafés com confeitaria, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para chefs e pasteleiros que necessitam de misturar molhos, ovos, cremes ou massas leves de forma eficiente e higiênica, sendo adequado para uso diário em ambientes de alta produção.

Batedor — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.
- Manuseamento Seguro:** O cabo em ABS com design antiderrapante oferece uma pega firme e confortável, minimizando o risco de acidentes durante a utilização.
- Versatilidade na Preparação:** Os 8 arames de 2 mm de espessura são robustos o suficiente para uma variedade de tarefas, desde bater claras a misturar massas leves.
- Higiene e Limpeza Fácil:** O design simples e os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.