

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 30 cm Aço Inoxidável 10 Fios

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316130	Modelo:	P316130
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316130
EAN	8421661316033
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas de 30 cm em aço inoxidável, com 10 fios robustos de 1.8 mm. Ideal para bater e misturar em cozinhas profissionais. Fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 30 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Número de Varas	10
Comprimento	31 cm
Largura	9.5 cm
Altura	8 cm
Peso	0.18 kg
Espessura do Fio	1.8 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias com confeção, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering que exigem utensílios resistentes para bater ovos, molhos, cremes e massas leves.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Superfície lisa e material não poroso que facilita a limpeza e manutenção dos padrões de higiene.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde bater ovos a misturar molhos e cremes.
- **Ergonomia:** Cabo tubular que proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de uso.
- **Resistência:** 10 varas robustas com 1.8 mm de espessura, garantindo eficácia e longevidade.

Qual o material deste batedor?

É fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para bater ovos, claras em castelo, molhos, cremes, massas leves e emulsões, graças às suas 10 varas robustas.

Este batedor é fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e o cabo tubular facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, sendo apto para lavagem manual ou em máquina.

Qual a espessura dos fios do batedor?

Os fios têm uma espessura de 1.8 mm, o que confere maior robustez e eficácia na mistura de ingredientes.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

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