

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 12 Varetas Aço Inoxidável 25 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316025	Modelo:	P316025
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316255

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316025
EAN	8421661316255
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor profissional de 12 varetas em aço inoxidável, com 25 cm de comprimento. Ideal para misturar e bater ingredientes em cozinhas de restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

Este batedor de 12 varetas em aço inoxidável, com 25 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a área de preparação em qualquer cozinha profissional. Projetado para durabilidade e eficiência, permite misturar e bater ingredientes com facilidade.

Batedor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	70 mm
Profundidade	250 mm
Altura	70 mm
Peso	0.12 kg
Espessura do arame	1.3 mm
Número de varetas	12

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias com confeitaria e cafés com cozinha, a restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em cozinhas de hotéis e serviços de catering. É uma ferramenta fundamental para chefs e cozinheiros que necessitam de misturar e emulsionar ingredientes de forma eficaz.

Batedor — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- As 12 varetas permitem uma mistura e aeração eficientes de molhos, cremes e massas leves.
- Cabo tubular que proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em uso prolongado.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação, desde bater ovos a emulsionar vinagretes.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual o material de fabrico deste batedor?

Este batedor é fabricado inteiramente em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões e peso do batedor?

O batedor tem uma largura de 70 mm, profundidade de 250 mm e altura de 70 mm, com um peso leve de 0.12 kg, facilitando o manuseamento.

Para que tipo de tarefas é este batedor mais adequado?

Com 12 varetas e espessura de 1.3 mm, é ideal para bater ovos, claras em castelo, cremes, molhos, massas leves e emulsionar líquidos de forma eficaz.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material higiénico e de fácil limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a sua manutenção.

Este batedor é resistente para uso profissional intensivo?

Absolutamente. A sua construção em aço inoxidável e o design de 12 varetas foram pensados para suportar as exigências do uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.