

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Varas 12 Fios Aço Inoxidável 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316040	Modelo:	P316040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316040
EAN	8421661316408
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 40 cm em aço inoxidável com 12 fios, ideal para bater e misturar ingredientes em cozinhas de restaurantes, pastelarias e hotéis.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 40 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeitaria em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	40 cm
Largura	8 cm
Altura	8 cm
Peso	0.17 kg
Número de varas	12
Espessura do fio	1.3 mm
Tipo de cabo	Tubular

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas, hotéis, e serviços de catering. É adequado para bater ovos, molhos, cremes, e massas leves em cozinhas profissionais com volume de trabalho diário.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha exigentes. O design com 12 varas e espessura de fio de 1.3 mm permite uma mistura e arejamento eficientes de ingredientes. O cabo tubular oferece uma pega segura e confortável, facilitando o manuseamento durante tarefas prolongadas.

Qual o material deste batedor?

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

?

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o batedor foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, com construção robusta e 12 varas que suportam as exigências diárias de restaurantes, pastelarias e cantinas.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 40 centímetros, o que o torna versátil para trabalhar com recipientes de diferentes tamanhos.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, devido ao seu material em aço inoxidável, este batedor é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, facilitando a limpeza e manutenção.

Para que tipo de preparações é mais indicado?

É ideal para bater ovos, claras em castelo, molhos, cremes, massas leves e outras preparações que exijam arejamento e mistura homogênea em cozinhas profissionais.