

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 rapido
ao produto

Batedor 8 Varillas Aço Inoxidável 50 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP354050	Modelo:	P354050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661354509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P354050
EAN	8421661354509
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor robusto de 50 cm com 8 varillas em aço inoxidável, ideal para misturas densas em cozinhas profissionais. Oferece durabilidade e manuseamento confortável.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 50 cm, fabricado em aço inoxidável, foi concebido para tarefas exigentes em cozinhas de alta produção, garantindo durabilidade e eficiência.

Batedor — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Número de Varillas	8
Espessura das Varillas	2.4 mm
Comprimento Total	50 cm
Largura	9 cm
Altura	9 cm
Peso	0.29 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este batedor é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que lide com grandes volumes e misturas densas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, hotéis, e até mesmo em food trucks ou roulotes que necessitem de um utensílio robusto para a preparação de molhos, massas ou cremes.

Batedor Profissional — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, resiste ao uso intensivo e à corrosão, garantindo uma longa vida útil.
- Eficiência em Misturas Pesadas:** As 8 varillas de 2.4 mm de espessura permitem bater e misturar ingredientes densos com facilidade e sem deformação.

- **Higiene e Limpeza Fácil:** O material e o design tubular do cabo facilitam a higienização, crucial em ambientes de cozinha profissional.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo tubular oferece uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde reboçados a cremes e molhos.

Qual o material deste batedor?

Este batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, o que lhe confere elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de misturas é este batedor mais adequado?

Com as suas 8 varillas robustas de 2.4 mm, é ideal para misturas densas e pesadas, como massas de pão, reboçados espessos ou cremes consistentes.

Este batedor é fácil de limpar?

Sim, o design tubular do cabo e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza e garantem a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 50 centímetros, sendo adequado para trabalhar com recipientes de maior dimensão.

Existe uma quantidade mínima para encomendar este produto?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este batedor é de 12 unidades, ideal para reabastecer cozinhas profissionais ou cadeias de restauração.