

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.



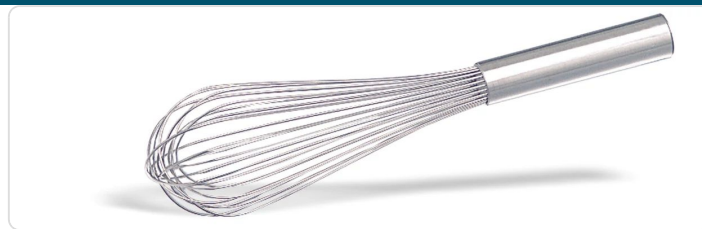
Acesso rapido
ao produto

Batedor de Varetas Aço Inoxidável 40 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316140	Modelo:	P316140
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316057

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316140
EAN	8421661316057
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 10 varetas em aço inoxidável, com 40 cm de profundidade, ideal para misturar e bater em cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Este batedor de 10 varetas em aço inoxidável, com 40 cm de profundidade, foi concebido para suportar o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, garantindo eficiência e durabilidade nas tarefas diárias.

Batedor — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Número de Varetas	10
Profundidade	40 cm
Largura	8 cm
Altura	8 cm
Peso	0.22 kg
Espessura da Vareta	1.8 mm

Aplicações Profissionais

Este batedor é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a pastelarias, cantinas escolares e empresariais. É ideal para chefs e cozinheiros que necessitam de um utensílio robusto e fiável para bater ovos, misturar molhos, emulsionar cremes e preparar massas leves em snack-bares, roulotes ou serviços de catering.

Batedor — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, resiste ao uso intensivo e à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.
- Higiene Otimizada:** O material e o design liso facilitam a limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- Pega Segura:** O cabo tubular proporciona um manuseamento firme e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização.
- Versatilidade de Uso:** As 10 varetas robustas são ideais para uma vasta gama de tarefas, desde misturar a bater e emulsionar.
- Manutenção Simples:** A sua construção em aço inoxidável garante uma longa vida útil com requisitos mínimos de manutenção.