

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



Hotelequip.pt

Batedor de Varas 31 cm Aço Inoxidável com Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47003	Modelo:	47003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661401142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47003
EAN	8421661401142
Material	Inox
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 31 cm em aço inoxidável, com cabo de nylon para manuseamento confortável. Essencial para misturar e emulsionar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 31 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a confeção em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Batedor de Varas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável com cabo de nylon
Cor	Cinzento
Comprimento	30.5 cm
Diâmetro	2.7 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de misturar, emulsionar ou aerar ingredientes de forma eficiente. Adequado para chefs em hotéis, cozinhas de catering e snack-bares.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais. O cabo em nylon oferece uma pega confortável e segura, mesmo em ambientes húmidos. A sua robustez assegura uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.

Qual o material principal deste batedor?

Este batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional. O cabo é em nylon.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto e os materiais resistentes tornam este batedor ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a pastelarias.

Como devo proceder à limpeza e manutenção do batedor?

A limpeza é simples, pode ser lavado à mão com água e detergente ou em máquina de lavar louça. O aço inoxidável facilita a higienização, essencial em ambientes profissionais.

Qual o comprimento total deste batedor?

O batedor tem um comprimento total de 30.5 cm, o que o torna versátil para diversas tarefas de mistura e confeção em recipientes de diferentes tamanhos.

Existe uma quantidade mínima para encomenda deste artigo?

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