

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 de Varas Inox 36 cm com Cabo de Nylon para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47004	Modelo:	47004
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661401159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47004
EAN	8421661401159
Material	Inox
Cor	Cinzeno
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 35.6 cm em aço inoxidável com cabo de nylon, ideal para pastelaria e cozinhas. Robusto e higiênico para uso diário.

Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável com cabo de nylon é uma ferramenta essencial para a preparação de massas leves, molhos e cremes em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

batedor de varas profissional — batedor de varas 36 cm — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Cinzentos
Comprimento	35.6 cm
Diâmetro	2.7 cm

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com secção de doçaria, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija a mistura eficiente de ingredientes. Perfeito para bater ovos, emulsionar molhos, misturar massas leves e preparar cremes, sendo uma ferramenta versátil para a área de preparação.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

O design robusto em aço inoxidável garante uma longa vida útil e fácil higienização, essencial em ambientes profissionais. O cabo de nylon oferece uma pega confortável e segura, mesmo durante o uso prolongado, otimizando a ergonomia e a eficiência na preparação de alimentos. A sua construção resistente permite enfrentar as exigências do dia a dia em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Qual o material principal deste batedor de varas?

O batedor é fabricado em aço inoxidável, com um cabo ergonómico em nylon, garantindo durabilidade e higiene.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este batedor foi concebido para resistir ao uso contínuo e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, os materiais de aço inoxidável e nylon são resistentes e permitem a lavagem segura em máquinas de lavar louça profissionais.

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 35.6 cm, ideal para manuseamento em recipientes de diversos tamanhos.

Qual a quantidade mínima para encomenda deste produto?

A quantidade mínima de encomenda para este batedor de varas é de 12 unidades.