

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 rápido
ao produto

Batedor de Varas Aço Inoxidável 45 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP354045	Modelo:	P354045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661354455

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P354045
EAN	8421661354455
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor de varas robusto em aço inoxidável de 45 cm, ideal para misturar massas e preparações densas em cozinhas profissionais. Cabo tubular para pega confortável.

Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável, com 45 cm de comprimento, foi concebido para suportar as exigências das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência em preparações densas.

Batedor de Varas Profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Número de varas	8
Espessura das varas	2.4 mm
Comprimento Total	44 cm
Largura	9 cm
Altura	7 cm
Peso	0.26 kg
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cantinas, restaurantes, hotéis e food trucks que necessitam de um utensílio robusto para misturar massas, cremes e molhos de maior densidade. Adequado para qualquer cozinha profissional com volume de produção.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Varas robustas de 2.4 mm, ideais para misturar massas pesadas e preparações densas.
- Construção integral em aço inoxidável para máxima durabilidade, higiene e resistência à corrosão.
- Cabo tubular ergonómico que proporciona uma pega confortável e segura durante o uso prolongado.

- Design que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- Utensílio versátil e essencial para diversas tarefas de pastelaria e cozinha, desde molhos a recheios.

Qual a espessura das varas deste batedor?

As varas deste batedor têm uma espessura de 2.4 mm, concebidas para oferecer a robustez necessária em preparações mais densas.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o batedor foi projetado com 8 varas fortes e construção em aço inoxidável para suportar as exigências do uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

O material é resistente à corrosão?

Sim, o batedor é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o ambiente de uma cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza deste batedor?

Graças ao seu design e material em aço inoxidável, o batedor é fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água e detergente ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser usado para massas muito densas?

Sim, as 8 varas robustas e a espessura de 2.4 mm tornam este batedor particularmente eficaz para misturar ingredientes pesados e massas de alta densidade sem deformar.