

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.



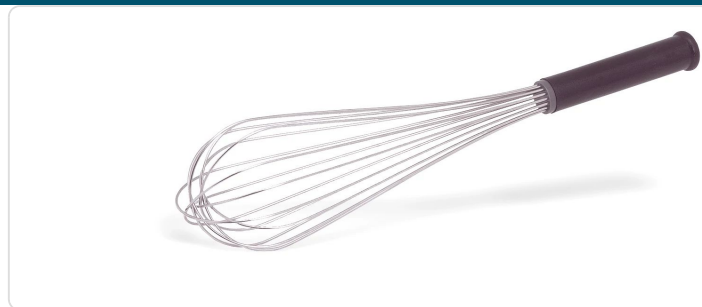
Acesso rápido
ao produto

Batedor de Varas 30 cm Aço Inoxidável com Cabo Antiderrapante

Informacoes do Produto

SKU:	PJP959030	Modelo:	P959030
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591128422

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P959030
EAN	8712591128422
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 30 cm em aço inoxidável, com 8 arames de 2 mm e cabo ABS antiderrapante. Essencial para misturar e bater em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 30 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a área de preparação profissional. Concebido para oferecer um desempenho fiável, permite bater, misturar e emulsionar ingredientes com eficácia.

batedor de arame manual — Batedor de Varas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável e ABS
Cor	Metálico
Comprimento Total	32 cm
Largura	8 cm
Altura	8 cm
Peso	0.14 kg
Número de Varas	8
Espessura das Varas	2 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e hotéis, onde a preparação de molhos, cremes, massas leves e claras em castelo é uma tarefa diária. Adequado para chefs, pasteleiros e cozinheiros que procuram um utensílio robusto e eficiente para a sua área de preparação.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Construído em aço inoxidável para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Conforto e Segurança:**** O cabo em ABS antiderrapante proporciona uma pega firme e confortável, minimizando o risco de acidentes durante a utilização.
- ****Versatilidade:**** As 8 varas de 2 mm de espessura são ideais para uma vasta gama de tarefas, desde misturar ingredientes a bater claras em castelo.
- ****Higiene:**** O design elegante e os materiais facilitam a limpeza, um aspeto crucial em qualquer cozinha profissional.

Qual o material principal deste batedor?

Este batedor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para as varas e possui um cabo em ABS antiderrapante para maior conforto e segurança.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico tornam-no ideal para o uso diário e intensivo exigido em qualquer cozinha profissional, pastelaria ou restaurante.

Como se deve limpar este batedor?

O batedor é fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água e detergente ou colocado na máquina de lavar louça, garantindo a higiene necessária para o ambiente profissional.

Qual o comprimento total deste utensílio?

O comprimento total do batedor, incluindo o cabo, é de 32 cm, oferecendo um bom alcance e manuseamento para diversas tarefas.

É possível adquirir apenas uma unidade deste batedor?

Não, este produto tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.