

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 Gigante Inox 125 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP393125	Modelo:	P393125
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661393126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P393125
EAN	8421661393126
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 125 cm em aço inoxidável, ideal para misturar grandes volumes em cozinhas industriais e pastelarias. Cabo longo para uso confortável.

Descricao Completa

Este batedor gigante de 125 cm em aço inoxidável foi concebido para tarefas exigentes em cozinhas profissionais, permitindo misturar grandes volumes com eficiência e durabilidade.

batedor gigante profissional — Batedor Gigante — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento Total	125 cm
Comprimento do Cabo	90 cm
Espessura dos Arames	3 mm
Dimensões da Cabeça (L x P x A)	9 x 16 x 7 cm
Peso	0.95 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é indispensável em cozinhas de grande volume, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de hotelaria, serviços de catering, pastelarias industriais e churrasqueiras com grandes marinadas. A sua dimensão permite trabalhar em tachos e painéis de grande profundidade, sendo ideal para misturar massas, molhos, cremes e outros preparados em grandes quantidades.

Batedor Inox — Principais Vantagens

O aço inoxidável garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fundamental em ambientes de cozinha profissional. A espessura dos arames de 3 mm confere robustez para misturar ingredientes densos sem deformar. O cabo de 90 cm permite o uso com ambas as mãos, proporcionando maior controlo e menor esforço ao manusear grandes volumes, otimizando a eficiência na preparação.

Qual a principal vantagem de um batedor com 125 cm de comprimento?

?

A principal vantagem é a capacidade de alcançar o fundo de tachos e painéis de grande profundidade, permitindo misturar grandes volumes de ingredientes de forma homogênea e eficiente, ideal para cozinhas industriais.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o batedor é fabricado em aço inoxidável com arames de 3 mm de espessura, garantindo a robustez e durabilidade necessárias para suportar o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste batedor?

A limpeza deve ser feita com água quente e detergente neutro, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas e prolongar a vida útil do aço inoxidável.

Pode ser utilizado para massas densas ou apenas líquidos?

Graças à espessura dos seus arames (3 mm) e à sua construção robusta em aço inoxidável, este batedor é perfeitamente adequado para misturar tanto líquidos como massas mais densas, sem risco de deformação.

Qual a importância do cabo de 90 cm neste tipo de batedor?

O cabo de 90 cm oferece uma alavanca superior e permite o uso com as duas mãos, o que é crucial para manusear grandes quantidades de ingredientes, reduzir a fadiga do utilizador e garantir uma mistura mais eficaz e controlada.