

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



Hotelequip.pt

Batedor de Varas Aço Inoxidável 25 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP354025	Modelo:	P354025
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661354257

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P354025
EAN	8421661354257
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de 8 varas em aço inoxidável com 25 cm de comprimento, ideal para misturar massas densas e ingredientes pesados em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este batedor de 25 centímetros, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para a preparação de massas densas e molhos em qualquer cozinha profissional.

Batedor de Varas — Características Técnicas

Comprimento	25 cm
Número de Varas	8
Espessura das Varas	2.4 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso	0.16 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias com confeitaria própria, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em food trucks e roulotes que necessitem de um utensílio robusto para preparações diárias.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha exigentes. As 8 varas robustas, com 2.4 mm de espessura, permitem bater e misturar ingredientes pesados com eficácia, como massas densas e reboçados. O design tubular do cabo oferece um manuseamento confortável e facilita a limpeza, contribuindo para a higiene e eficiência operacional.

Qual a espessura das varas deste batedor?

As varas do batedor têm uma espessura de 2.4 mm, o que as torna robustas e adequadas para tarefas exigentes.

Este batedor é adequado para misturar ingredientes densos?

Sim, as 8 varas fortes e a sua espessura são ideais para manusear ingredientes pesados, como massas densas e reboçados.

De que material é feito este batedor?

O batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design tubular do cabo e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção, promovendo a higiene.

Qual o comprimento deste batedor?

Este batedor tem um comprimento total de 25 centímetros, adequado para diversas preparações em cozinhas profissionais.