

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 25 cm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316125	Modelo:	P316125
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316125
EAN	8421661316026
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 10 varas em aço inoxidável, com 25 cm de comprimento útil. Ideal para bater e misturar eficientemente em pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de 10 varas em aço inoxidável, com 25 cm de comprimento útil, é uma ferramenta robusta e essencial para a preparação de massas e molhos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Número de Varas	10
Comprimento Total	26 cm
Largura	7 cm
Altura	7 cm
Peso	0.16 kg
Espessura do Arame	1.8 mm
Cabo	Tubular
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. Essencial para bater ovos, claras, cremes, molhos e massas leves em ambientes de produção intensiva.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- 10 varas fortes para bater e misturar eficientemente.
- Cabo tubular que oferece um agarre seguro e confortável.
- Fácil de limpar, mantendo os padrões de higiene exigidos.
- Versátil para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

Qual o material deste batedor?

Este batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para bater ovos, claras em castelo, cremes, molhos, massas leves e outras misturas que exijam incorporação de ar ou homogeneização.

Qual a espessura dos arames?

Os arames deste batedor têm uma espessura de 1.8 mm, conferindo-lhes robustez para uso profissional intenso.

É fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e o cabo tubular facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os requisitos de higiene profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima para encomenda deste batedor é de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais.