

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 de Varas Inox 35 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP354035	Modelo:	P354035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661354356

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P354035
EAN	8421661354356
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor de varas em aço inoxidável com 35 cm de comprimento, ideal para misturar ingredientes densos em cozinhas profissionais. Varas robustas de 2.4 mm para máxima durabilidade.

Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável, com 35 cm de comprimento, foi concebido para as exigências da cozinha profissional, garantindo robustez e eficiência na mistura de ingredientes densos.

Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Número de varas	8
Espessura das varas	2.4 mm
Comprimento total	35 cm
Largura	8 cm
Altura	8 cm
Peso	0.21 kg
Quantidade mínima de encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este batedor robusto é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, até hotéis e serviços de catering. A sua construção permite manusear massas densas e molhos pesados, sendo indispensável em qualquer cozinha profissional com elevado volume de trabalho.

Batedor Inox — Principais Vantagens

As 8 varas espessas garantem uma mistura eficaz e homogénea, mesmo com ingredientes mais pesados. O aço inoxidável confere uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, facilitando

a limpeza e manutenção da higiene. O design ergonómico do cabo tubular oferece um manuseamento confortável e seguro durante longos períodos de utilização.

Qual a espessura das varas deste batedor?

As varas deste batedor têm uma espessura de 2.4 milímetros, o que lhes confere uma robustez superior para lidar com ingredientes mais densos.

Este batedor é adequado para misturar massas ou reboçados densos?

Sim, a construção robusta com 8 varas espessas torna-o ideal para misturar massas densas, reboçados e outros ingredientes pesados com eficácia e sem deformação.

De que material é feito o batedor?

O batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste batedor?

Graças ao seu material em aço inoxidável e design tubular do cabo, este batedor é muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual o comprimento total deste batedor?

O batedor tem um comprimento total de 35 centímetros, um tamanho versátil que o torna adequado para uma variedade de recipientes e tarefas na cozinha profissional.