

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

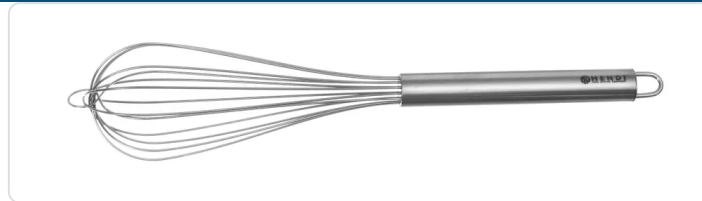


Batedor de Varas 330mm em Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE532201	Modelo:	532201
Marca:	HENDI	EAN:	8711369532201

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	532201
EAN	8711369532201

Descricao Resumida

Batedor de varas em aço inoxidável com 330 mm de comprimento e 7 varas, ideal para misturar e emulsionar ingredientes em cozinhas profissionais. Inclui ilhó para arrumação.

Descrição Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável, com 330 mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação de molhos, cremes e massas leves em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Batedor Profissional Inox — Características Técnicas

Comprimento	330 mm
Largura	68 mm
Altura	68 mm
Número de Varas	7
Espessura do Fio	1,4 mm
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	0,07 kg
Peso Bruto	0,073 kg
Detalhe	Com ilhó

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de misturar e emulsionar ingredientes de forma eficiente e higiênica.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.

- Design com 7 varas que permite uma mistura e emulsão eficaz de diversos tipos de ingredientes.
- Equipado com ilhó para facilitar a arrumação e manter a cozinha organizada.
- Leve e ergonómico, proporcionando um manuseamento confortável mesmo em uso prolongado.
- Superfície lisa e material higiénico que simplificam a limpeza e manutenção.

Qual o material principal deste batedor?

Este batedor é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

Quantas varas possui este batedor?

O batedor está equipado com 7 varas, otimizadas para uma mistura e emulsão eficientes de diversos ingredientes.

Qual o comprimento total do batedor?

Este batedor tem um comprimento total de 330 mm, sendo prático para manusear em diferentes recipientes e quantidades.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o batedor foi concebido com materiais robustos e um design funcional para suportar o uso frequente e as exigências de cozinhas profissionais.

Como se deve limpar este batedor?

Devido ao seu material em aço inoxidável, o batedor pode ser lavado facilmente à mão ou em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo a máxima higiene.