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: 03/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Batedor de Varas Flexíveis 435mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE511749	**Modelo:**	HE511749
Marca:	HENDI	**EAN:**	8711369511749

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE511749
EAN	8711369511749

Descricao Resumida

> Batedor de varas de 435mm com 12 varas flexíveis e cabo em aço inoxidável, ideal para misturar e aerar ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 435mm é uma ferramenta essencial para a confeção em cozinhas profissionais, concebido para misturar e aerar ingredientes com eficácia.

batedor de varas profissional — Batedor Cozinha Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	435 mm
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Número de Varas	12 (flexíveis)
Peso Líquido	0.19 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias na preparação de cremes e massas leves, em restaurantes para molhos e emulsões, e em cantinas para misturar grandes volumes de ingredientes. Essencial em cafés com cozinha para sobremesas e em roulotes para preparações rápidas.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável garante longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo.
- **Mistura Eficaz:** As 12 varas flexíveis permitem uma incorporação rápida de ar e uma mistura homogénea de líquidos e semissólidos.
- **Higiene e Limpeza:** O design em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene em ambientes profissionais.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo ergonómico em aço inoxidável oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada.
- **Armazenamento Prático:** Equipado com um ilhó no cabo para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.

Qual o material do cabo deste batedor?

O cabo é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

Quantas varas possui este batedor e qual a sua característica principal?

Este batedor possui 12 varas flexíveis, ideais para uma mistura e aeração eficazes de ingredientes em diversas preparações.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design funcional tornam-no ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a pastelarias.

Como se deve limpar e manter este batedor?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça, devido à sua construção em aço inoxidável, que facilita a higienização e manutenção.

É possível pendurar este batedor para arrumação?

Sim, o cabo possui um ilhó integrado que permite pendurar o batedor, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional e mantendo-o sempre à mão.