

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

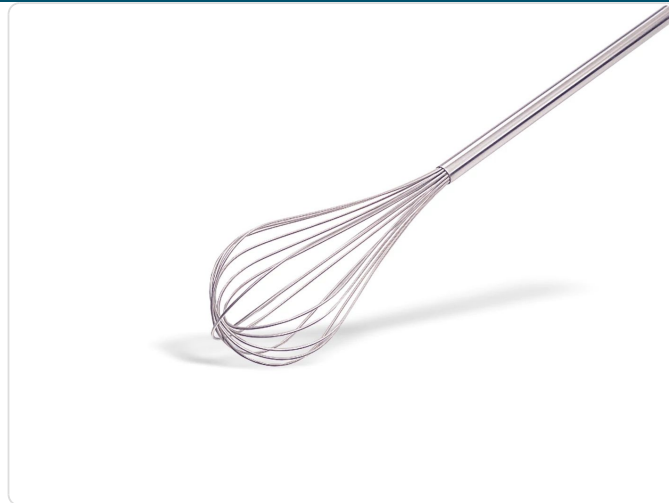


Batedor Gigante Aço Inoxidável 100 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP393100	Modelo:	P393100
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661393102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P393100
EAN	8421661393102

Descricao Resumida

Batedor gigante em aço inoxidável de 100 cm, com cabo de 65 cm e arames de 3 mm. Ideal para misturar grandes volumes em cozinhas profissionais. Durável e robusto.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 100 cm, fabricado em aço inoxidável robusto, foi concebido para tarefas exigentes em cozinhas de grande volume, garantindo durabilidade e eficiência.

batedor gigante inox — batidor gigante profissional — Batedor Gigante — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Comprimento Total	100 cm
Comprimento do Cabo	65 cm
Espessura dos Arames	3 mm
Peso	0.79 kg

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para cozinhas de grande volume, como cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, hotéis e restaurantes que preparam grandes quantidades de molhos, cremes, massas e outros preparados.

Batedor Profissional — Principais Vantagens

- Durabilidade e resistência a uso intensivo, graças à construção em aço inoxidável.
- Cabo longo de 65 cm para manuseamento ergonómico e uso confortável com duas mãos.
- Arames robustos de 3 mm de espessura, adequados para misturar ingredientes densos e grandes volumes.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias em recipientes profundos e de grande capacidade.