

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



Hotelequip.pt

Batedor de Varas 12 Arames Aço Inoxidável 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316035	Modelo:	P316035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316354

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316035
EAN	8421661316354

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional em aço inoxidável com 35 cm de comprimento e 12 arames. Ideal para misturar, bater e emulsionar em cozinhas e pastelarias. Cabo tubular para pega segura.

Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável, com 35 cm de comprimento e 12 arames, é uma ferramenta essencial para misturar e emulsionar ingredientes em qualquer cozinha profissional.

Batedor de Varas Aço Inox 35 cm — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	360 mm
Largura	80 mm
Altura	80 mm
Peso	0.15 kg
Número de Arames	12
Espessura do Arame	1.3 mm
Cabo	Tubular

Aplicações Profissionais

Este batedor de varas é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. Ideal para a preparação de molhos, cremes, massas leves e emulsões, garantindo resultados homogêneos e consistentes em qualquer área de preparação.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável confere a este batedor uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais. O design com 12 arames e a espessura de 1.3 mm permitem uma mistura eficiente e rápida. O cabo tubular oferece uma pega segura e confortável, facilitando o manuseamento prolongado. É fácil de limpar e manter, cumprindo os requisitos de higiene alimentar.

Qual o material de fabrico deste batedor de varas?

Este batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional. ?

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design com 12 arames tornam-no ideal para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.

Qual a espessura dos arames deste batedor?

Os arames do batedor têm uma espessura de 1.3 mm, o que contribui para a sua resistência e eficácia na mistura.

Quais as dimensões totais do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 360 mm, com uma largura e altura de 80 mm cada, tornando-o prático para diversas tarefas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material que permite uma limpeza fácil e rápida, sendo compatível com as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.