

# 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: 05/07/2026

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

<b>SKU:</b>	PJP316035	<b>Modelo:</b>	P316035
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661316354

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P316035
<b>EAN</b>	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

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Comprimento</b>	360 mm
<b>Largura</b>	80 mm
<b>Altura</b>	80 mm
<b>Peso</b>	0.15 kg
<b>Número de Arames</b>	12
<b>Espessura do Arame</b>	1.3 mm
<b>Cabo</b>	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.