

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



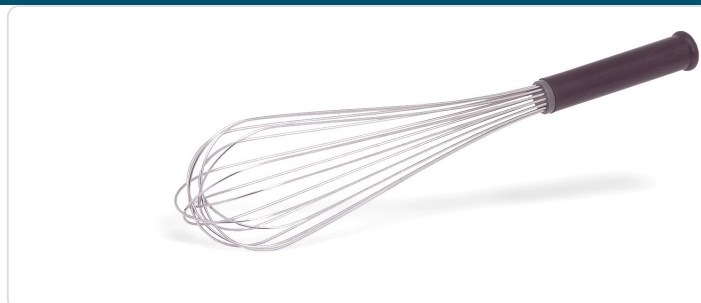
Hotelequip.pt

Batedor de Varas 12 Fios Aço Inoxidável 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316030	Modelo:	P316030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316030
EAN	8421661316309

Descricao Resumida

Batedor de 12 varas em aço inoxidável, com 30 cm de comprimento, ideal para misturar e emulsionar em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este batedor de 12 varas em aço inoxidável, com 30 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a área de preparação profissional, concebido para tarefas de mistura e emulsão em cozinhas de alta exigência.

Batedor de Varas Aço Inox Profissional — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	31.5 cm
Largura	8 cm
Altura	8 cm
Peso	0.14 kg
Número de varas	12
Espessura do fio	1.3 mm
Tipo de cabo	Tubular

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, hotéis e serviços de catering. Adequado para a preparação de massas leves, cremes, molhos e emulsões em cozinhas profissionais, desde tascas a cantinas escolares.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Design de 12 varas para uma mistura eficiente e homogénea de ingredientes.
- Cabo tubular que proporciona um manuseamento seguro e confortável durante a utilização prolongada.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.