

# 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 35 cm Aço Inoxidável para Pastelaria Profissional

### Informacoes do Produto

SKU:	PJP316135	Modelo:	P316135
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316040

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316135
EAN	8421661316040

### Descricao Resumida

Batedor de varas profissional em aço inoxidável com 35 cm de comprimento e 10 varas robustas. Ideal para misturar e aerar em pastelaria e cozinhas.

### Descricao Completa

Este batedor de varas de 35 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para a preparação de massas e cremes em qualquer cozinha profissional.

## **batedor manual aço inox — batedor de arame profissional — Batedor de Varas — Características Técnicas**

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Número de varas</b>	10
<b>Espessura da vara</b>	1.8 mm
<b>Comprimento</b>	35 cm
<b>Largura</b>	8 cm
<b>Altura</b>	8 cm
<b>Peso</b>	0.2 kg
<b>Cor</b>	Metálico

### **Aplicações Profissionais**

Este batedor de varas é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com secção de pastelaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua robustez permite o uso intensivo na preparação de massas, cremes, molhos e claras em castelo, garantindo resultados consistentes.

### **Batedor de Varas — Principais Vantagens**

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- 10 varas fortes que garantem uma mistura e aeração eficientes de ingredientes.
- Cabo tubular que oferece um manuseamento seguro e confortável durante o uso prolongado.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Versatilidade para diversas tarefas de pastelaria e cozinha, desde as mais delicadas às mais exigentes.

**Qual o material principal deste batedor?**

Este batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene.

#### **Qual o comprimento total do batedor?**

O batedor tem um comprimento total de 35 centímetros, adequado para diversas tigelas e recipientes de preparação.

#### **Quantas varas possui este batedor?**

Este modelo está equipado com 10 varas robustas, concebidas para uma mistura e aeração eficazes dos ingredientes.

#### **É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, este batedor foi concebido para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, catering e pastelarias.

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste utensílio?**

Graças ao seu design em aço inoxidável e cabo tubular, a limpeza é simples, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.