

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 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

Material	Aço inoxidável
Número de varas	10
Espessura da vara	1.8 mm
Comprimento	35 cm
Largura	8 cm
Altura	8 cm
Peso	0.2 kg
Cor	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.