

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



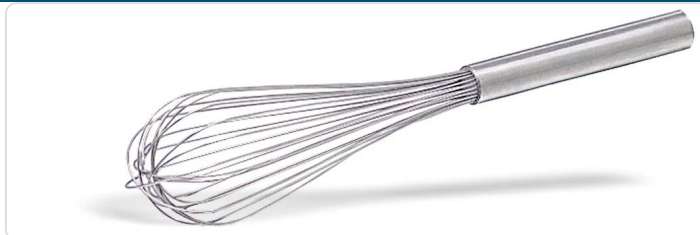
Hotelequip.pt

Batedor de Varas 12 Fios Aço Inoxidável 45 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP316045	Modelo:	P316045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661316453

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P316045
EAN	8421661316453

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 45 cm em aço inoxidável, com 12 fios robustos para misturar e emulsionar eficientemente. Essencial para pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 45 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para misturar e emulsionar ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

batedor de arame — batedor de varas 45cm — Batedor de Varas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	8 cm
Profundidade	8 cm
Altura	45 cm
Peso	0.18 kg
Número de Varas	12
Espessura do Fio	1.3 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e qualquer cozinha profissional que exija misturar e bater ingredientes como ovos, molhos, cremes e massas leves.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa vida útil em ambientes exigentes.
- Design de 12 varas que assegura uma mistura eficiente e homogénea dos ingredientes.
- Cabo tubular ergonómico que oferece um manuseamento seguro e confortável durante o uso prolongado.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias, desde molhos a massas leves.

Qual o material de fabrico deste batedor?

Este batedor é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

Este batedor é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design de 12 varas tornam-no ideal para o uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e higienizar o batedor?

Para uma limpeza eficaz, lave o batedor com água quente e detergente neutro, enxaguando bem e secando de imediato para evitar manchas e garantir a higiene.

Qual a espessura dos fios do batedor?

Os fios deste batedor têm uma espessura de 1.3 milímetros, o que confere a rigidez necessária para bater e misturar eficazmente.

Pode ser usado para massas mais densas?

Este batedor é mais adequado para misturas e massas leves a médias, como cremes, molhos e ovos. Para massas muito densas, recomenda-se um equipamento mais robusto.