

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Batedor de Varas para Amassadora 38 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJ40774	Modelo:	40774
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661407748

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	40774
EAN	8421661407748

Descricao Resumida

Batedor de varas em aço inoxidável para amassadoras profissionais de 38 litros, ideal para misturas leves e médias em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este batedor de varas em aço inoxidável foi concebido para amassadoras profissionais de 38 litros, garantindo misturas homogêneas e eficientes em diversas preparações de massas leves e cremes.

Batedor de varinha para amasadeira 38 litros — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Capacidade Amassadora	38 Litros

Aplicações Profissionais

Este batedor de varas é um acessório essencial para pastelarias, padarias, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes que utilizam amassadoras de 38 litros. É ideal para a preparação de massas leves, cremes, merengues e outros produtos de confeitaria que requerem uma mistura arejada e uniforme. A sua robustez garante um desempenho fiável em ambientes de produção intensiva.

Principais Vantagens

O aço inoxidável confere a este batedor uma elevada resistência à corrosão e durabilidade, fundamental para o uso contínuo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta assegura uma mistura eficiente e homogênea, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos produtos finais. Além disso, o material facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Este batedor é compatível com todas as amassadoras de 38 litros?

Este batedor é especificamente desenhado para amassadoras de 38 litros. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo exato da sua amassadora para garantir um encaixe perfeito e funcionamento adequado.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste acessório?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, fácil de limpar e manter, essencial para equipamentos em contacto com alimentos em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado este batedor de varas?

É ideal para misturas leves a médias, como cremes, molhos, merengues, massas para bolos e pão de ló, onde se pretende incorporar ar e obter uma textura suave e homogénea.

Como devo limpar e manter este acessório?

Após cada utilização, deve ser lavado com água morna e detergente neutro, enxaguado abundantemente e seco para evitar manchas e garantir a máxima higiene. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional.

É possível adquirir outros acessórios para a amassadora de 38 litros?

Sim, geralmente estão disponíveis outros acessórios, como ganchos para massa pesada e pás para misturas médias, para complementar a funcionalidade da sua amassadora de 38 litros. Consulte o nosso catálogo para mais opções.