

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor de Carne Liso Aço Inoxidável 9.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP942000	Modelo:	P942000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661942003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P942000
EAN	8421661942003

Descricao Resumida

Batedor de carne liso em aço inoxidável, ideal para aplanar uniformemente bifés e escalopes. Robusto, higiénico e com pega ergonómica para uso profissional.

Descricao Completa

Este batedor de carne liso, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para a preparação de carnes em cozinhas profissionais, garantindo um aplanamento uniforme.

Batedor de Carne — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	290 mm
Profundidade	100 mm
Altura	30 mm
Diâmetro da Base	95 mm
Peso	0.7 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares e cantinas que necessitam de aplanar bifés de frango, escalopes de vitela ou porco, e outras peças de carne para uma confeção mais rápida e uniforme. Essencial em cozinhas de hotéis, catering e churrasqueiras para preparar carnes para grelhados ou panados.

Batedor de Carne — Principais Vantagens

Este batedor de carne destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais. O peso considerável facilita o aplanamento eficiente da carne, resultando em peças de espessura uniforme para uma confeção otimizada. A pega ergonómica oferece conforto durante a utilização prolongada, e o orifício na extremidade permite um armazenamento suspenso prático, otimizando o espaço na cozinha.

Como se limpa este batedor de carne?

A sua construção em aço inoxidável permite uma limpeza fácil e higiénica. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou colocado na máquina de lavar louça profissional.

Qual a vantagem de ter uma base lisa em vez de uma com picos?

Uma base lisa é ideal para aplanar a carne uniformemente sem rasgar as fibras, sendo perfeita para bifés, escalopes e schnitzels. Ajuda a manter a integridade da carne enquanto a prepara para uma confeção mais rápida.

Este batedor é adequado para que tipo de carnes?

É versátil e adequado para aplanar uma vasta gama de carnes, incluindo frango (peitos de frango), porco (escalopes), vitela, e outras carnes que necessitem de ser afinadas para panados, grelhados ou frituras.

O peso do batedor é suficiente para um uso profissional intenso?

Com 0.7 kg, este batedor possui um peso adequado para um aplanamento eficaz e sem esforço excessivo, mesmo em operações de alto volume, garantindo resultados consistentes e reduzindo a fadiga do utilizador.

Pode ser usado para amolecer carne mais dura?

Embora seja primariamente um aplanador, o seu peso e superfície lisa podem ajudar a amolecer ligeiramente carnes mais duras ao quebrar algumas fibras musculares, mas é mais eficaz para reduzir a espessura e uniformizar a peça.