

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Batidor de Varas para Amassadeira Profissional 28L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ40770	<b>Modelo:</b>	40770
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661407700

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	40770
<b>EAN</b>	8421661407700

### Descricao Resumida

Batidor de varas robusto em aço inoxidável para amassadeiras profissionais de 28 litros. Ideal para misturar massas leves, cremes e molhos em cozinhas de produção.

## Descricao Completa

Este batidor de varas em aço inoxidável é um acessório essencial para amassadeiras profissionais de 28 litros, garantindo misturas homogêneas e eficientes em diversas preparações culinárias.

### batedor varas amassadora 28L — Batidor de Varas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Altura	41 cm
Diâmetro	23.8 cm

### Aplicações Profissionais

Este batidor é ideal para pastelarias, padarias, cozinhas de catering, e restaurantes que necessitam de preparar massas leves, cremes, molhos, merengues ou claras em castelo em grandes volumes. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário em cozinhas profissionais com amassadeiras de 28 litros, desde hotéis a cantinas.

### Batidor de Varas — Principais Vantagens

- \*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- \*\*Mistura Eficaz:\*\*** As varas robustas permitem uma incorporação eficiente de ar e uma mistura homogênea dos ingredientes, resultando em texturas perfeitas.
- \*\*Encaixe Seguro:\*\*** Concebido para um acoplamento firme à amassadeira, assegura uma operação estável e sem preocupações durante a confeção.
- \*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde as mais delicadas às que exigem maior consistência.