

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Batedor Mini de Aço Inoxidável 15 cm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	IB750415	Modelo:	750415
Marca:	IBILI	EAN:	8411922068870

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750415

Descrição Resumida

Batedor mini de 15 cm em aço inoxidável, ideal para misturar pequenas quantidades de ingredientes em pastelaria e cozinha profissional. Durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Este batedor de arame manual de 15 cm, construído em aço inoxidável de alta durabilidade, é ideal para a preparação rápida de emulsões e misturas homogêneas em cozinhas profissionais e pastelarias. O seu design compacto e ergonómico permite um controlo preciso, facilitando tarefas como bater claras em castelo ou emulsionar molhos durante o serviço mais intenso.

batedor de arame — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	15 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros que necessitam de preparar pequenas quantidades de glacês ou chantilly, e para chefs em restaurantes com serviço contínuo que preparam molhos e emulsões de última hora. Serve também em snack-bares e rouletes para a confeção rápida de batidos ou molhos de acompanhamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante higiene e longevidade, resistindo à corrosão mesmo em ambientes de cozinha com alta humidade ou exposição a ácidos. O seu tamanho compacto facilita o manuseamento e armazenamento, sendo uma ferramenta essencial para otimizar o espaço e a

eficiência em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Pode este batedor ser usado em máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, este batedor manual é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma limpeza eficaz e higiénica.

Qual o material exato do batedor?

O batedor é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

É necessário encomendar um mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este batedor é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente pequenas cozinhas ou estações de preparação.

Qual o principal benefício deste batedor em aço inoxidável?

O principal benefício reside na sua durabilidade e higiene, assegurando uma longa vida útil e conformidade com as normas sanitárias em ambientes de restauração e hotelaria.

Este batedor é adequado para tarefas de confeitaria intensivas?

Sim, o seu design ergonómico e robustez em aço inoxidável tornam-no ideal para o uso frequente e para a preparação de misturas como natas batidas, merengues ou molhos, mesmo durante picos de trabalho.