

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



Hotelequip.pt

Batedor de Varas Mini 15 cm em Aço Inoxidável para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	IB750515	Modelo:	750515
Marca:	IBILI	EAN:	8411922068887

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750515
EAN	8411922068887

Descricao Resumida

Batedor de varas mini de 15 cm em aço inoxidável, ideal para misturar e emulsionar pequenas quantidades de ingredientes em cozinhas profissionais e pastelarias.

Descricao Completa

Este batedor de varas mini de 15 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a preparação de pequenas quantidades de molhos, emulsões e claras em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Este batedor de varas é ideal para chefs e pasteleiros que necessitam de um utensílio compacto e eficiente. É perfeito para a confeção de molhos, vinagretes, ovos mexidos, pequenas quantidades de massas leves e emulsões em restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias, roulotes e cozinhas de hotelaria com produção de sobremesas.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Higiene:**** O material em aço inoxidável é fácil de limpar e resistente à corrosão, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Tamanho Compacto:**** Os 15 cm de comprimento tornam-no perfeito para trabalhar com pequenas quantidades, evitando desperdícios e facilitando a precisão.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde bater ovos a emulsionar molhos.
- ****Manuseamento Confortável:**** O seu design permite um manuseamento fácil e eficaz, mesmo em tarefas repetitivas.

Qual o material deste batedor de varas?

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

Qual o comprimento total do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 15 cm, sendo ideal para preparações em recipientes mais pequenos ou para quantidades reduzidas.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É particularmente adequado para bater ovos, emulsionar molhos e vinagretes, misturar pequenas quantidades de ingredientes ou preparar cremes leves em pastelarias e cozinhas profissionais.

É resistente para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável confere-lhe a robustez necessária para suportar o uso diário e intenso exigido em qualquer cozinha profissional.

Como se deve limpar este batedor?

Pode ser lavado manualmente com água e detergente ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua construção em aço inoxidável.