

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 de Varas 25 cm com Cabo Termoselado em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB680125	Modelo:	680125
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448832

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	680125
EAN	8411922448832

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 25 cm, com varas em aço inoxidável 18/10 e cabo termoselado em nylon e fibra de vidro. Ideal para pastelaria e cozinha.

Descricao Completa

Este batedor de varas de 25 cm foi concebido para uso profissional, combinando a resistência do aço inoxidável 18/10 com um cabo termoselado para durabilidade e higiene em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	25 cm
Material das Varas	Aço Inoxidável 18/10
Material do Cabo	Nylon, Fibra de Vidro
Tipo de Cabo	Termoselado

Aplicações Profissionais

Este batedor é uma ferramenta essencial em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas e hotéis. Ideal para misturar massas leves, molhos, cremes e ovos em pequenas e médias quantidades, garantindo homogeneidade e textura.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Superior:** O cabo termoselado impede a acumulação de água e resíduos, facilitando a limpeza e manutenção.
- **Manuseamento Confortável:** Cabo ergonómico em nylon e fibra de vidro para uma pega segura e confortável.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações em pastelaria e cozinha.
- **Tamanho Prático:** Com 25 cm, é ideal para tarefas diárias e recipientes de tamanho médio.

Qual a vantagem do cabo termoselado?

O cabo termoselado impede a entrada de água e resíduos alimentares no interior, garantindo maior higiene e durabilidade do utensílio, características essenciais em ambientes profissionais.

Este batedor pode ser lavado na máquina?

Sim, o batedor é fabricado com materiais resistentes, como aço inoxidável 18/10 e cabo de nylon/fibra de vidro, sendo adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais.

Qual o material das varas?

As varas são fabricadas em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade, resistente à corrosão e ideal para contacto com alimentos, garantindo segurança e durabilidade.

Para que tipo de preparações é mais adequado este batedor de 25 cm?

É ideal para misturar pequenas e médias quantidades de ingredientes, como ovos, molhos, cremes, massas leves e emulsões, sendo um utensílio versátil para cozinhas profissionais e pastelarias.

Qual a durabilidade esperada deste batedor em uso intensivo?

Graças à sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e ao cabo termoselado, este batedor foi concebido para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais, oferecendo uma longa vida útil.