

# 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 Profissional 35 cm com Cabo Termoselado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB680135	<b>Modelo:</b>	680135
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922448856

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	680135
<b>EAN</b>	8411922448856

### Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 35 cm, fabricado com Nylon, fibra de vidro e aço inoxidável 18/10, com cabo termoselado para máxima higiene e durabilidade em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este batedor de varas profissional de 35 cm foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência na mistura de ingredientes líquidos e semissólidos.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	35 cm
Materiais	Nylon, Fibra de Vidro, Aço Inoxidável 18/10

### Aplicações Profissionais

Este batedor de varas é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que exija a mistura eficiente de massas leves, molhos, cremes e emulsões. A sua construção robusta adapta-se ao ritmo de trabalho de uma cozinha de alta produção.

### Batedor de Varas — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabo termoselado que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.
- Materiais de alta qualidade (Nylon e Fibra de Vidro) que garantem flexibilidade e eficácia na mistura.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.
- Design ergonómico que reduz a fadiga durante o uso prolongado.

#### Qual a durabilidade esperada deste batedor de varas?

Fabricado com aço inoxidável 18/10, Nylon e fibra de vidro, este batedor é projetado para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil.

### **Pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?**

Sim, a sua construção em aço inoxidável e materiais resistentes permite a lavagem segura em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene.

### **O cabo termoselado oferece alguma vantagem específica?**

O cabo termoselado proporciona uma vedação que impede a acumulação de resíduos e humidade, contribuindo para uma maior higiene e uma pega mais firme e confortável durante o manuseamento.

### **É adequado para misturar massas mais densas?**

Este batedor é ideal para misturas leves a médias, como cremes, molhos e massas de bolos. Para massas muito densas, recomenda-se um utensílio mais robusto ou uma batedeira mecânica.

### **Quais os materiais que compõem as varas do batedor?**

As varas são fabricadas em Nylon e fibra de vidro, materiais que oferecem a flexibilidade necessária para uma mistura eficaz, sem danificar as superfícies dos recipientes.