

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Batedor de Varas Profissional 40 cm Aço Inoxidável e Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	IB680140	Modelo:	680140
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448863

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	680140
EAN	8411922448863

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 40 cm, com cabo termosselado para máxima higiene. Varas em aço inoxidável, nylon e fibra de vidro, ideal para pastelaria e cozinha.

Descricao Completa

Este batedor de varas profissional de 40 cm é uma ferramenta essencial para a área de preparação de pastelaria e cozinha, combinando a robustez do aço inoxidável com a flexibilidade do nylon e fibra de vidro para um desempenho superior em qualquer ambiente profissional.

Características Técnicas

Material	Nylon, Fibra de Vidro, Aço Inoxidável 18/10
Comprimento	40 cm
Tipo de Cabo	Termosselado

Aplicações Profissionais

Este batedor de varas é indispensável em diversas cozinhas profissionais, garantindo eficiência na preparação de alimentos:

- Pastelarias e padarias com produção própria de massas, cremes e recheios.
- Restaurantes, tascas e hotéis para a confeção de sobremesas, molhos e emulsões.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares na preparação de grandes volumes de misturas.
- Serviços de catering e eventos que requerem versatilidade e higiene na preparação no local.
- Food trucks e roulotes com oferta de doces, molhos caseiros ou outras preparações que exijam bater e misturar.

Batedor de Varas — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável 18/10, nylon e fibra de vidro garante longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O cabo termosselado impede a acumulação de resíduos e facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- **Versatilidade na Cozinha:** Ideal para bater ovos, claras, cremes, molhos e massas leves, adaptando-se a diversas necessidades da pastelaria e cozinha.

- **Conforto e Segurança:** O cabo ergonómico proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada.
- **Resistência e Eficiência:** As varas combinadas oferecem a rigidez necessária para misturar eficazmente e a flexibilidade para raspar o fundo dos recipientes sem danificar.

Qual a principal vantagem do cabo termosselado?

O cabo termosselado impede a entrada de água e resíduos alimentares, garantindo uma higiene superior e prolongando a vida útil do batedor, evitando a proliferação de bactérias.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10, nylon e fibra de vidro confere-lhe uma robustez e durabilidade excepcionais, sendo projetado para suportar o uso diário e intensivo em ambientes profissionais.

Pode ser utilizado em tachos com revestimento antiaderente?

As varas em nylon e fibra de vidro são mais suaves que o metal puro, tornando-o adequado para uso em superfícies antiaderentes, minimizando o risco de riscos ou danos.

Como devo limpar e manter o batedor para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. O cabo termosselado facilita a limpeza e evita a acumulação de sujidade. Secar bem antes de guardar.

Qual a diferença entre este batedor e um batedor totalmente em aço?

Este batedor combina a resistência do aço inoxidável com a flexibilidade e suavidade do nylon e fibra de vidro nas varas, tornando-o mais versátil para diferentes tipos de preparações e seguro para superfícies delicadas.