

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 30 cm com Cabo Termosselado

Informacoes do Produto

SKU:	IB680130	Modelo:	680130
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448849

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	680130
EAN	8411922448849

Descricao Resumida

Batedor de varas profissional de 30 cm, fabricado em aço inoxidável 18/10, nylon e fibra de vidro. Cabo termosselado para higiene superior e durabilidade em uso intensivo.

Descricao Completa

Este batedor manual de 30 cm com cabo termo-selado combina um punho ergonómico em ABS com uma haste robusta em aço inoxidável 18/10, ideal para operações de pastelaria e cozinha profissional que exigem durabilidade e conforto. O seu design assegura uma utilização segura e higiénica, facilitando tarefas de emulsão e mistura em produções intensivas.

batedor manual — Características Técnicas

Comprimento Total	30 cm
Material do Cabo	ABS / Fibra de Vidro
Material da Haste	Aço Inoxidável 18/10
Tipo de Ligação Cabo-Haste	Termo-selado

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cozinhas de restaurantes e snack-bares, este batedor de 30 cm é perfeito para confeitar molhos, cremes e emulsões. Para o pasteleiro que necessita de precisão na montagem de sobremesas ou para o chef de cozinha que prepara caldos e molhos em produções de média escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A união de um cabo ergonómico em ABS e fibra de vidro com uma haste em Aço Inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional. A junção termo-selada assegura a máxima higiene, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza, cumpre normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste batedor profissional?

Este batedor combina um cabo em ABS e fibra de vidro com uma haste em Aço Inoxidável 18/10.

Qual a dimensão deste batedor manual?

O batedor tem um comprimento total de 30 cm, sendo ideal para uma variedade de tarefas em cozinhas profissionais.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção com Aço Inoxidável 18/10 e cabo reforçado foi concebida para suportar o uso contínuo em ambientes de restauração e pastelaria.

Como é a higiene deste batedor de cozinha?

A ligação termo-selada entre o cabo e a haste previne a acumulação de alimentos e facilita a limpeza, garantindo elevados padrões de higiene.

Que tipo de tarefas este batedor de 30 cm executa melhor?

É ideal para emulsionar molhos, bater claras em castelo, misturar ingredientes para massas, cremes e coberturas, bem como para mexer caldos e sopas.