

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor de Silicone Roxo 23 cm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	LA64429	Modelo:	LA64429
Marca:	LACOR	EAN:	8414271644290

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA64429
EAN	8414271644290

Descricao Resumida

Batedor de silicone roxo de 23 cm, ideal para misturar massas e cremes em pastelaria profissional. Protege superfícies antiaderentes e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Facilite a sua confeção na pastelaria ou cozinha profissional com este utensílio de silicone flexível, ideal para misturar e raspar ingredientes em taças e bancadas. Com um design ergonómico e compacto, este batedor permite uma manipulação ágil durante o serviço contínuo ou na preparação do mise en place.

batedor silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	230 x 50 x 50 mm
Peso	40 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como pastelarias, cafés com cozinha e roulotes, este batedor de silicone facilita a incorporação de ingredientes e a raspagem de taças. Para o profissional de catering que necessita de utensílios fiáveis para a preparação de eventos, garantindo eficiência no mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em silicone de alta qualidade garante durabilidade e higiene, sem riscar superfícies delicadas de taças ou bancadas. O seu tamanho compacto e leveza (40g) proporcionam conforto e agilidade, essenciais para operações de cozinha profissional com ritmo acelerado.

Perguntas Frequentes

Este batedor é adequado para massas densas?

Este utensílio é ideal para misturar ingredientes e raspar taças, mas para massas muito densas, recomendamos batedores com estrutura mais robusta.

Qual a temperatura máxima de utilização do silicone?

A informação sobre a temperatura máxima de utilização não está especificada nos dados fornecidos, mas o silicone é geralmente resistente a temperaturas elevadas usadas em confeitaria.

Pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Embora não especificado, utensílios de silicone são geralmente seguros para máquinas de lavar loiça, facilitando a limpeza após o uso.

Qual o material exato do cabo?

O material exato do cabo não é especificado nos dados disponíveis, mas é comum ser feito de plástico ou silicone para garantir uma pega confortável e segura.

Este utensílio é indicado para uso em cozinhas profissionais com alto volume de produção?

Sim, é um utensílio útil para tarefas específicas de preparação e mistura em cozinhas profissionais, especialmente em pastelarias e estabelecimentos de menor dimensão, onde a agilidade e a precisão são valorizadas.