

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor Inox 12 Varas 40 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB750240	Modelo:	750240
Marca:	IBILI	EAN:	8411922083248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750240
EAN	8411922083248
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 12 varas em aço inoxidável 18/10, com 40 cm de comprimento. Essencial para misturar massas leves, molhos e cremes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 12 varas em aço inoxidável 18/10, com 40 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a confecção de massas leves, molhos e cremes em cozinhas profissionais, garantindo homogeneidade e eficiência.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Número de Varas	12
Comprimento	40 cm

Aplicações Profissionais

Este batedor é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas escolares e empresariais, bem como em serviços de catering e food trucks. É ideal para a preparação de cremes, molhos, claras em castelo, massas leves e outras misturas que exigem consistência e aeração.

Batedor Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Design com 12 varas que assegura uma mistura rápida e homogênea dos ingredientes.
- Material higiênico e fácil de limpar, fundamental para ambientes de cozinha profissional.
- Ergonomia que facilita o manuseamento durante longos períodos de utilização.
- Versatilidade para diversas preparações, desde as mais delicadas às mais exigentes.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 neste batedor?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design com 12 varas tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo exigido em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter o batedor para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Enxaguar bem e secar completamente para evitar manchas e garantir a higiene. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Pode ser utilizado para misturar massas mais densas?

Embora seja robusto, este batedor é otimizado para massas leves, cremes e molhos. Para massas muito densas, recomenda-se o uso de utensílios específicos como espátulas ou batedeiras planetárias.

Qual a importância do número de varas para a eficácia do batedor?

Um maior número de varas, como as 12 presentes neste modelo, aumenta a área de contacto com os ingredientes, resultando numa mistura mais rápida, eficiente e com maior incorporação de ar, ideal para texturas leves e aeradas.