

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor de Nylon 30 cm para Pastelaria e Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA98914	Modelo:	LA98914
Marca:	LACOR	EAN:	8414271989148

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA98914
EAN	8414271989148

Descricao Resumida

Batedor de nylon de 30 cm, ideal para misturar e incorporar ingredientes em pastelaria e cozinha profissional. Leve, durável e seguro para superfícies antiaderentes.

Descricao Completa

Com 30 cm de comprimento, este batedor em nylon é ideal para misturar ingredientes com precisão em pastelarias e cozinhas profissionais, garantindo a segurança alimentar em todas as preparações.

Características Técnicas

Dimensões	300 x 70 x 70 mm
Peso	54 g

Aplicações Profissionais

Perfeito para o pasteleiro em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como pastelarias de bairro ou cafés com serviço de confeitaria. Este utensílio manual assegura o *mise en place* eficiente de cremes, molhos ou massas leves, essencial durante os períodos de maior movimento.

Batedor de Nylon — Principais Vantagens

A construção em nylon confere durabilidade e resistência a temperaturas moderadas, ideal para uso continuado em pastelaria. O seu design ergonómico permite um manuseamento confortável, facilitando a incorporação de ar em preparações delicadas sem riscar superfícies antiaderentes.

Perguntas Frequentes

Este batedor é adequado para massas densas?

Não, devido ao material em nylon e ao seu design, este batedor é ideal para misturas mais leves como cremes, ovos ou molhos, não sendo recomendado para massas pesadas ou de panificação.

?

Qual a resistência térmica do nylon?

?

O nylon geralmente suporta temperaturas até cerca de 150°C, sendo seguro para a maioria das aplicações de pastelaria e cozinha, mas deve evitar o contacto prolongado com superfícies muito quentes.

Pode ir à máquina de lavar a louça?

Sim, este batedor em nylon é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a limpeza e garantindo a higiene após cada uso.

Qual o material de construção?

O batedor é fabricado em nylon de alta qualidade, um material resistente e seguro para o contacto alimentar, adequado para as exigências de uma cozinha profissional.

É recomendado para hotéis com serviço de buffet?

Para hotéis com serviço de buffet contínuo, recomenda-se o uso de batedores manuais apenas para preparações específicas ou como utensílio de apoio. Para operações de maior escala e volume, equipamentos elétricos seriam mais adequados.