

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

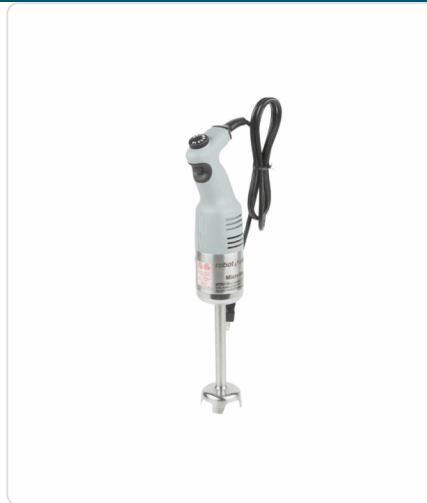


Varinha para Emulsões Profissional 220W – Ø61x430mm

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00495	Modelo:	34900
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075022608

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34900
EAN	3665075022608

Descricao Resumida

Varinha profissional para emulsões, com 220W de potência e variador de velocidade de 1500 a 14.000 rpm. Construção em aço inoxidável para higiene e durabilidade, ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta varinha profissional foi desenvolvida para criar emulsões arejadas e volumosas, mantendo a estabilidade no prato, ideal para preparações de alta gastronomia e pastelaria. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e higiene em ambientes de cozinha exigentes.

Varinha para emulsões MicroMix — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Varinha para emulsões
Material do Tubo e Acessórios	Aço inoxidável
Variador de Velocidade	1500 a 14.000 rpm
Cabo de Alimentação	Espiral extensível
Comprimento do Tubo	165 mm
Suporte	1 suporte mural em inox (incluído)
Peso Bruto	1,4 kg
Potência Elétrica	220 W
Tensão	230V/50Hz
Dimensões Externas (ØxA)	Ø61x430 mm

Aplicações Profissionais

Esta varinha é um equipamento essencial para chefs e pasteleiros em restaurantes de alta cozinha, pastelarias gourmet, hotéis e serviços de catering que procuram a perfeição em molhos, espumas e emulsões. É igualmente útil em cozinhas de autor, onde a textura e a apresentação dos pratos são cruciais, permitindo criar preparações leves e estáveis para entradas, pratos principais e sobremesas.

Varinha para Emulsões — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Preparação:** Ideal para criar uma vasta gama de emulsões, molhos e espumas com texturas perfeitas.
- **Controlo Preciso:** O variador de velocidade permite ajustar a rotação entre 1500 e 14.000 rpm para resultados consistentes.
- **Higiene e Durabilidade:** Tubo, campânula e acessórios em aço inoxidável, fáceis de desmontar e limpar, garantindo a máxima higiene.
- **Design Ergonómico:** Compacta e leve, com cabo em espiral extensível para maior liberdade de movimento e conforto na utilização.
- **Armazenamento Prático:** Inclui um suporte mural em inox para arrumação segura e acessível na cozinha.

Qual a principal aplicação desta varinha?

Esta varinha é especialmente concebida para a criação de emulsões arejadas, molhos leves e espumas estáveis, essenciais em cozinhas de autor e pastelarias.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O tubo, a campânula e os acessórios são em aço inoxidável e podem ser facilmente desmontados para uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

Que tipo de velocidade oferece este equipamento?

Possui um variador de velocidade que permite ajustar as rotações entre 1500 e 14.000 rpm, oferecendo controlo preciso para diferentes tipos de preparações.

É fornecido algum acessório para arrumação?

Sim, a varinha é fornecida com um suporte mural em aço inoxidável, permitindo uma arrumação prática e segura na parede da sua cozinha.

Qual a potência elétrica e a tensão de funcionamento?

A varinha opera com uma potência elétrica de 220W e é compatível com uma tensão de 230V/50Hz, adequada para a maioria das instalações profissionais. ?