

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



Hotelequip.pt

Varinha Trituradora Profissional 160mm Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00496	Modelo:	34740
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023469

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34740
EAN	3665075023469

Descricao Resumida

Varinha trituradora compacta com motor de 240W e tubo de 160mm em inox. Oferece velocidade variável (2000-12500rpm) e peças desmontáveis para higiene máxima. Inclui suporte mural.

Descrição Completa

Esta varinha trituradora profissional foi concebida para uso intensivo, integrando um motor robusto de 240W e um tubo de 160mm em aço inox, garantindo durabilidade e eficiência na preparação de pequenas quantidades de alimentos.

Características Técnicas

Forma da Pega	Ergonómica
Componentes Desmontáveis	Lâmina, disco e tubo em inox
Controlo de Velocidade	Botão de velocidade variável no topo
Gama de Velocidade	2000 a 12.500 rpm
Comprimento do Tubo	160 mm em aço inox
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox
Peso Bruto	2,4 kg
Potência Elétrica	240 W
Voltagem	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas	Ø78 x 430 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação rápida de molhos, sopas, purés e cremes em pequenas e médias produções. Essencial em snack-bares, cafés, pastelarias, roulotes e cozinhas de restaurante com ementas variadas, onde a versatilidade e a higiene são cruciais para o dia a dia.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Precisão no Controle:** O variador de velocidade permite ajustar a potência de 2000 a 12.500 rpm, garantindo a consistência ideal para cada preparação.
- **Higiene Superior:** Lâmina, disco e tubo em aço inox são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza e assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Conforto de Utilização:** A pega ergonômica foi desenhada para reduzir a fadiga, mesmo durante períodos de uso prolongado.
- **Durabilidade Assegurada:** Equipada com um motor potente de 240W, esta varinha foi construída para uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Arrumação Prática:** Inclui um suporte mural em inox, otimizando o espaço de trabalho e mantendo o equipamento sempre acessível.

Como é garantida a higiene da varinha trituradora?

A lâmina, o disco e o tubo em aço inox são totalmente desmontáveis, permitindo uma limpeza profunda e eficaz após cada utilização, essencial para a higiene em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem da velocidade variável neste equipamento?

A velocidade variável, ajustável de 2000 a 12.500 rpm, permite adaptar a potência de trituração à consistência desejada para diferentes preparações, desde molhos delicados a purés mais densos, garantindo resultados precisos.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta varinha?

É ideal para snack-bares, cafés, pastelarias, roulotes, food trucks e pequenas cozinhas de restaurante que necessitam de um equipamento compacto e versátil para a preparação de pequenas e médias quantidades.

O motor de 240W é suficiente para uso profissional?

Sim, o motor de 240W é potente e foi concebido para prolongar a longevidade do aparelho, assegurando desempenho consistente e fiável para as exigências diárias de uma cozinha profissional.

A varinha trituradora inclui acessórios para arrumação?

Sim, a varinha é fornecida com um suporte mural em inox, que facilita a arrumação organizada e acessível do equipamento, otimizando o espaço na área de preparação. ?