

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Varinha Trituradora Profissional 270W Tubo 190mm

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00497	Modelo:	34750
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023476

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34750
EAN	3665075023476

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de 270W com tubo de 190mm em inox. Inclui variador de velocidade (2000-12500 rpm) e pega ergonómica para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta varinha trituradora profissional compacta de 270W foi concebida para triturar e misturar pequenas quantidades diretamente no recipiente, otimizando a preparação em cozinhas com espaço limitado.

Varinha Trituradora Profissional — Características Técnicas

Potência Elétrica	270W
Tensão	230V/50Hz
Variador de Velocidade	2000 a 12.500 rpm
Comprimento do Tubo	190mm
Dimensões Externas (ØxAltura)	Ø78x470mm
Peso Bruto	2,5kg
Material do Tubo, Lâmina e Disco	Aço inoxidável
Pega	Ergonómica
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox

Aplicações Profissionais

Esta varinha trituradora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação, desde snack-bares, roulotes e food trucks, a cafés com cozinha, pastelarias e restaurantes de bairro. É perfeita para a confeção rápida de molhos, sopas, purés, cremes e outras preparações em pequenas e médias quantidades, diretamente no recipiente, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Lâmina, disco e tubo em aço inoxidável, totalmente desmontáveis para uma limpeza e desinfecção eficazes.
- **Controlo Preciso:** Botão de velocidade variável no topo do aparelho, permitindo ajustar a rotação de 2000 a 12.500 rpm para diferentes texturas.
- **Conforto no Uso:** Pega ergonómica que minimiza a fadiga do operador durante períodos de utilização prolongados.
- **Durabilidade:** Motor potente de 270W que assegura uma longa vida útil e desempenho consistente em ambientes profissionais.
- **Otimização do Espaço:** Fornecida com um suporte mural em inox, facilitando o armazenamento e mantendo a área de trabalho organizada.

Como se garante a higiene desta varinha trituradora?

A lâmina, o disco e o tubo são fabricados em aço inoxidável e são totalmente desmontáveis, permitindo uma limpeza e desinfecção completas após cada utilização.

Qual a gama de velocidade disponível neste equipamento?

Esta varinha trituradora dispõe de um variador de velocidade que permite ajustar a rotação entre 2000 e 12.500 rpm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de preparações.

É adequada para cozinhas com espaço limitado?

Sim, o seu design compacto e o suporte mural em inox incluído tornam-na ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, permitindo um armazenamento prático e acessível.

Que tipo de preparações posso realizar com esta varinha?

É perfeita para triturar e misturar molhos, sopas, purés, cremes, maioneses e outras preparações líquidas ou semilíquidas em pequenas e médias quantidades, diretamente no recipiente.

Qual a potência elétrica do motor?

O motor desta varinha trituradora tem uma potência elétrica de 270W, garantindo um desempenho robusto e eficiente para as exigências da cozinha profissional.

?