

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 240mm, 290W com Variador Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00498	Modelo:	34760
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023483

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34760
EAN	3665075023483

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional compacta com tubo de 240mm e motor de 290W. Inclui variador de velocidade (2000-12500rpm) e suporte mural. Ideal para preparações rápidas.

Descrição Completa

Esta varinha trituradora profissional, com um tubo de 240mm e motor de 290W, foi concebida para oferecer desempenho e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes, garantindo preparações eficientes.

Características Técnicas

Variador de Velocidade	2000 a 12.500 rpm
Comprimento do Tubo	240 mm
Potência Elétrica	290 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas (ØxA)	Ø78 x 520 mm
Peso Bruto	2,5 kg
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, cafés, pastelarias, roulotes e food trucks que necessitam de um equipamento compacto e potente. Adequada para cozinhas de restaurantes de bairro, tascas e cantinas com volume de produção médio, para triturar sopas, molhos, purés e cremes em pequenas e médias quantidades.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Ergonomia Superior:** A pega ergonómica permite um manuseamento confortável e sem fadiga, mesmo em utilização prolongada.
- **Higiene Otimizada:** Lâmina, disco e tubo em aço inoxidável são totalmente desmontáveis, facilitando a limpeza e garantindo uma higiene impecável.

- **Controlo Preciso:** O variador de velocidade, de 2000 a 12.500 rpm, permite ajustar a potência à consistência desejada para cada preparação.
- **Durabilidade Reforçada:** Equipada com um motor potente, esta varinha assegura uma vida útil prolongada e desempenho consistente.
- **Instalação Conveniente:** Fornecida com um suporte mural em inox, permite um armazenamento prático e acessível, otimizando o espaço na cozinha.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento?

A lâmina, o disco e o tubo são totalmente desmontáveis, o que facilita a limpeza e permite uma higiene perfeita após cada utilização. Recomenda-se a lavagem manual das peças desmontáveis.

Para que tipo de preparações é mais adequada esta varinha trituradora?

É ideal para triturar e misturar sopas, molhos, purés, cremes e outras preparações líquidas ou semi-líquidas em pequenas e médias quantidades, perfeita para cozinhas com espaço limitado.

Qual a vantagem do variador de velocidade neste modelo?

O variador de velocidade permite ajustar a rotação da lâmina entre 2000 e 12.500 rpm, oferecendo um controlo preciso sobre a textura final dos alimentos, desde misturas suaves a triturações mais intensas.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o motor potente e a construção robusta em aço inoxidável garantem que esta varinha trituradora é adequada para o uso diário em ambientes profissionais, oferecendo longevidade e fiabilidade.

A varinha trituradora vem com acessórios para facilitar a sua utilização ou armazenamento?

Sim, o equipamento é fornecido com um suporte mural em inox, que permite guardar a varinha de forma organizada e acessível, otimizando o espaço na sua cozinha.