

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Acessório Batedor para Varinhas Mini MP 190 e 240

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00499	Modelo:	27333
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075033598

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27333
EAN	3665075033598

Descricao Resumida

Acessório batedor robusto, concebido para varinhas profissionais Mini MP 190 e 240, ideal para bater e emulsionar pequenas quantidades com eficiência.

Descricao Completa

Este acessório batedor foi especificamente desenvolvido para as varinhas profissionais Mini MP 190 e 240, permitindo bater e emulsionar pequenas e médias quantidades de ingredientes com precisão e rapidez em qualquer cozinha profissional.

Acessório Varinha Mini MP — Características Técnicas

Modelo	27333
Compatibilidade	Varinhas Mini MP 190 e Mini MP 240
Função	Batedor / Emulsionador
Tipo de Produto	Acessório para preparação dinâmica

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em estabelecimentos que requerem a preparação rápida e eficiente de misturas homogêneas. É ideal para pastelarias que batem claras em castelo ou cremes, restaurantes de cozinha tradicional para molhos e emulsões, e cantinas que preparam sopas cremosas ou purés. Também é útil em cafés com cozinha para a preparação de coberturas e em food trucks que necessitam de versatilidade na confeitaria.

Acessório Batedor — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Permite realizar diversas preparações, desde bater ovos a emulsionar molhos, expandindo as capacidades da sua varinha.
- **Eficiência:** Concebido para misturar ingredientes de forma rápida e homogênea, otimizando o tempo de preparação na cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricado com materiais resistentes, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Fácil Instalação:** Acopla-se e desengata-se facilmente das varinhas Mini MP 190 e 240, facilitando a troca de acessórios e a limpeza.
- **Qualidade de Mistura:** Assegura resultados consistentes e de alta qualidade em todas as suas preparações.

Com que modelos de varinha profissional é este acessório batedor compatível?

Este acessório batedor foi especificamente desenhado para ser utilizado com as varinhas profissionais Mini MP 190 e Mini MP 240.

Qual a principal função deste acessório na cozinha profissional?

A principal função deste acessório é bater e emulsionar ingredientes, sendo ideal para preparar claras em castelo, cremes, molhos, maioneses e outras misturas que exijam incorporação de ar ou homogeneização.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

Para a limpeza, o acessório pode ser facilmente desengatado da varinha. Recomenda-se lavar de imediato após o uso com água e detergente neutro, enxaguar bem e secar para garantir a sua durabilidade e higiene.

É fácil instalar este acessório na varinha Mini MP?

Sim, o design do acessório permite uma instalação e desinstalação rápida e intuitiva nas varinhas Mini MP 190 e 240, facilitando a troca de funções durante o serviço.

Este acessório é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este acessório é construído com materiais robustos e duráveis, concebidos para suportar o uso frequente e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional, garantindo fiabilidade e desempenho.