

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 250mm Velocidade Variável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | RC10,005 | Modelo: | 34240B |
| Marca: | Robot Coupe | EAN: | 3665075239723 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Robot Coupe |
| Modelo | 34240B |
| EAN | 3665075239723 |

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional com tubo de 250mm e velocidade variável (2300-9600 rpm). Ideal para sopas, molhos e purés. Pé e lâmina desmontáveis para fácil limpeza.

Descricao Completa

A varinha trituradora profissional com tubo de 250mm e velocidade variável é ideal para processar pequenas e médias quantidades de alimentos diretamente em panelas ou recipientes.

Varinha Trituradora — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|---|
| Tipo de Equipamento | Varinha trituradora de imersão |
| Comprimento do Tubo | 250 mm |
| Velocidade | 2300 a 9600 rpm (variável) |
| Potência Elétrica | 310 W |
| Tensão | 230 V / 50 Hz |
| Dimensões Externas (Ø x A) | Ø94 x 610 mm |
| Peso Bruto | 3.9 kg |
| Características Adicionais | Pé com campânula e lâmina desmontáveis, suporte mural incluído, pega ergonômica |

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas de pequena dimensão e food trucks. Permite a preparação eficiente de sopas, cremes, molhos, purés e maioneses diretamente nos recipientes de confeitaria, otimizando o tempo e reduzindo a necessidade de transferências.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Velocidade variável para adaptação a diferentes texturas e ingredientes.
- **Higiene e Manutenção:** Pé, campânula e lâmina desmontáveis facilitam a limpeza e garantem a higiene.

- **Conforto de Utilização:** Pega ergonômica para manuseamento prolongado sem fadiga.
- **Durabilidade:** Motor potente concebido para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Organização:** Suporte mural em inox incluído para arrumação prática e segura.

Qual a capacidade de processamento desta varinha trituradora?

Esta varinha é adequada para processar pequenas a médias quantidades, ideal para recipientes até 15-20 litros, dependendo da densidade do produto.

O pé e a lâmina são fáceis de limpar?

Sim, o pé, a campânula e a lâmina são totalmente desmontáveis, o que facilita a limpeza profunda e a manutenção da higiene.

Posso utilizar esta varinha para triturar alimentos quentes?

Sim, o tubo em aço inoxidável de 250mm é projetado para triturar alimentos quentes diretamente em panelas ou outros recipientes de confeitaria.

A velocidade variável é útil para que tipo de preparações?

A velocidade variável permite ajustar a potência de trituração, sendo ideal para preparações delicadas como maioneses e molhos, ou para triturar ingredientes mais densos como sopas e purés.

Onde posso guardar a varinha trituradora quando não está em uso?

A varinha é fornecida com um suporte mural em inox, permitindo uma arrumação segura e acessível na sua cozinha profissional.