

# 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 300mm, Velocidade Variável, 350W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00501	<b>Modelo:</b>	34230B
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075239716

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	34230B
<b>EAN</b>	3665075239716

### Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de imersão com tubo de 300mm, motor de 350W e velocidade variável (2300-9600 rpm). Pega ergonómica e pé desmontável para fácil limpeza. Inclui suporte mural.

## Descrição Completa

Esta varinha trituradora profissional de imersão, com um tubo de 300mm e motor de 350W, oferece controlo de velocidade variável para adaptação precisa a diversas preparações em cozinhas profissionais.

### Varinha Trituradora Profissional — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Varinha Trituradora de Imersão
<b>Comprimento do Tubo</b>	300 mm
<b>Potência Elétrica</b>	350 W
<b>Tensão</b>	230 V / 50 Hz
<b>Velocidade Variável</b>	2300 a 9600 rpm
<b>Dimensões Externas (ØxAltura)</b>	Ø94 x 660 mm
<b>Peso Bruto</b>	3,9 kg
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 Suporte mural em inox

### Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de sopas, cremes, molhos e purés em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, ou até mesmo em food trucks e rouletes. A sua versatilidade torna-a adequada para operações que exigem agilidade e precisão na confeção de pequenas a médias quantidades.

### Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Botão de velocidade variável no topo permite ajustar a potência de 2300 a 9600 rpm, otimizando o resultado para cada tipo de alimento.

- **Ergonomia Superior:** A forma da pega foi desenhada para um manuseamento confortável, reduzindo a fadiga durante utilizações prolongadas.
- **Manutenção Simplificada:** O pé, a campânula e a lâmina de corte são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza e garantindo a higiene.
- **Durabilidade:** Construção robusta com tubo em aço inoxidável e motor potente para uma vida útil prolongada em ambiente profissional.
- **Organização:** Inclui um suporte mural em inox para arrumação prática e segura, otimizando o espaço na cozinha.

#### Qual a capacidade máxima de preparação recomendada para esta varinha?

Esta varinha é ideal para preparações de pequenas a médias quantidades, como tachos de até 10-15 litros, dependendo da densidade do produto.

#### É possível substituir as lâminas ou o pé da varinha?

Sim, o pé com campânula e a lâmina de corte são desmontáveis, o que facilita a limpeza e permite a substituição de peças em caso de desgaste, prolongando a vida útil do equipamento.

#### Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada pela possibilidade de desmontar o pé, a campânula e a lâmina. Estas peças devem ser lavadas após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro, e secas cuidadosamente. O corpo do motor deve ser limpo com um pano húmido.

#### Esta varinha é adequada para uso contínuo em cozinhas de alta produção?

Com um motor de 350W e construção robusta, esta varinha foi concebida para uso profissional. É adequada para tarefas frequentes e intensivas, mas para produções muito elevadas e contínuas, poderá ser considerada uma varinha de maior potência.

#### Qual a vantagem da velocidade variável?

A velocidade variável permite adaptar a intensidade de trituração ou mistura ao tipo de ingrediente e à textura desejada, evitando salpicos e garantindo resultados mais homogéneos e controlados, desde molhos delicados a purés consistentes.