

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 de Imersão 350mm Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00502	Modelo:	34250B
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239730

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34250B
EAN	3665075239730

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional com tubo de 350mm e velocidade variável (2300-9600rpm), ideal para cozinhas de restauração. Design ergonómico e pé desmontável para fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta varinha trituradora profissional de imersão, com um tubo de 350mm, foi concebida para processar alimentos de forma eficiente em cozinhas profissionais, oferecendo controlo de velocidade variável para diversas preparações.

varinha trituradora — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento do Tubo	350 mm
Velocidade	2300 a 9600 rpm (variável)
Potência Elétrica	400 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas	Ø94 x 718 mm
Peso Bruto	4.1 kg
Pega	Ergonómica
Pé e Lâmina	Desmontáveis
Acessórios Incluídos	1 Suporte mural em inox

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas, e cozinhas de hotelaria que necessitam de triturar sopas, cremes, molhos e purés diretamente em panelas ou recipientes de maior volume. A sua versatilidade torna-a indispensável em qualquer área de preparação dinâmica.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- Controlo preciso da velocidade para diferentes texturas e consistências de preparações.
- Design ergonómico da pega que permite um uso prolongado sem fadiga.
- Facilidade de limpeza e manutenção com pé e lâmina desmontáveis, garantindo higiene.
- Motor potente de 400W para durabilidade e desempenho consistente em tarefas exigentes.
- Inclui suporte mural em inox para arrumação organizada e acessível na cozinha.

Qual a capacidade de processamento recomendada para esta varinha?

Esta varinha é adequada para processar volumes médios a grandes diretamente em panelas ou recipientes, ideal para cozinhas profissionais que preparam sopas, cremes e molhos em lotes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o pé com campânula e a lâmina são facilmente desmontáveis, permitindo uma limpeza rápida e higiénica após cada utilização, essencial para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Posso usar esta varinha para líquidos quentes?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e os materiais de alta qualidade permitem a utilização segura desta varinha trituradora com líquidos quentes, como sopas, caldos e molhos.

Que tipo de preparações posso fazer com a velocidade variável?

A velocidade variável de 2300 a 9600 rpm permite adaptar a trituração a diferentes texturas, desde cremes suaves e aveludados a molhos mais espessos ou purés com alguma consistência, oferecendo controlo total sobre o resultado final.

A varinha vem com acessórios adicionais?

Sim, a varinha trituradora é fornecida com um suporte mural em inox, que facilita a arrumação e mantém o equipamento acessível e organizado na sua cozinha profissional.