

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: 21/06/2026

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

Varinha Trituradora Profissional 350mm Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00505	Modelo:	34840L
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075231024

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34840L
EAN	3665075231024

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de 440W com tubo de 350mm em aço inox e velocidade variável (1500-9000 rpm). Pega ergonómica e componentes desmontáveis para higiene.

Descrição Completa

Esta varinha trituradora profissional de 440W, com tubo de 350mm e velocidade variável, foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo homogeneidade e controlo preciso nas preparações.

varinha trituradora — Características Técnicas

Pega	Ergonómica
Ponto de Apoio	Ressalto do bloco do motor
Cabo de Alimentação	Desmontável
Pé e Lâmina	Aço inoxidável, desmontáveis
Controlo de Velocidade	Botão no topo
Velocidade Variável	1500 a 9000 rpm
Comprimento do Tubo	350 mm
Material do Tubo	Aço inoxidável
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox
Peso Bruto	6,4 kg
Potência Elétrica	440 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas	Ø125 x 725 mm

Aplicações Profissionais

Esta varinha trituradora é uma ferramenta indispensável para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, serviços de catering, snack-bars e hamburguerias que necessitam de preparar molhos, sopas, purês, cremes e outras emulsões com consistência perfeita.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** A velocidade variável de 1500 a 9000 rpm permite adaptar a potência a cada tipo de preparação, desde molhos delicados a purês densos, otimizando o resultado final.
- **Higiene Otimizada:** O pé e a lâmina em aço inoxidável são totalmente desmontáveis, facilitando a limpeza profunda e garantindo a segurança alimentar em conformidade com as normas.
- **Conforto no Uso:** A pega ergonómica e o ressalto do bloco do motor como ponto de apoio reduzem a fadiga em operações prolongadas, proporcionando maior conforto ao utilizador.
- **Durabilidade:** Equipada com um motor potente e construída com materiais robustos, esta varinha foi concebida para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional exigentes.
- **Organização:** Inclui um suporte mural em inox para arrumação prática e acessível, mantendo o espaço de trabalho organizado e o equipamento sempre à mão.

Qual a vantagem da velocidade variável?

A velocidade variável permite adaptar a potência e a textura desejada para diferentes preparações, desde molhos finos a purês mais consistentes, otimizando o resultado final e a versatilidade do equipamento.

É fácil de limpar?

Sim, o pé e a lâmina são em aço inoxidável e totalmente desmontáveis, o que facilita a limpeza e a desinfeção, cumprindo as rigorosas normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento do tubo de imersão?

O tubo de imersão tem 350mm de comprimento, ideal para trabalhar em recipientes de média profundidade, como tachos e panelas, garantindo eficácia na trituração de grandes volumes.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, foi concebido com um motor potente e materiais robustos para suportar o uso contínuo e intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e fiabilidade.

Vem com acessórios?

Sim, a varinha trituradora é fornecida com um suporte mural em inox, que permite uma arrumação prática e segura do equipamento, otimizando o espaço na sua cozinha.