

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 450mm, Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00507	Modelo:	34850L
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075231925

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34850L
EAN	3665075231925

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de 500W com velocidade variável (1500-9000 rpm) e tubo de 450mm em aço inox. Ideal para uso intensivo, com pega ergonómica e fácil limpeza.

Descrição Completa

Esta varinha trituradora profissional foi concebida para uso intensivo em cozinhas, oferecendo um motor de 500W e velocidade variável para processar diversas preparações com eficiência e controlo.

varinha trituradora profissional — Características Técnicas

Potência Elétrica	500W
Tensão	230V/50Hz
Velocidade Variável	1500 a 9000 rpm
Comprimento do Tubo	450 mm
Diâmetro Externo	Ø125 mm
Altura Total	825 mm
Peso Bruto	6,5 kg
Material do Pé e Lâmina	Aço inoxidável
Cabo de Alimentação	Desmontável
Acessórios Incluídos	Suporte mural em inox

Aplicações Profissionais

Esta varinha trituradora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua capacidade de processar grandes volumes e a versatilidade da velocidade variável tornam-na indispensável para a preparação de sopas, molhos, purés e cremes em cozinhas profissionais.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** A velocidade variável de 1500 a 9000 rpm permite adaptar a potência à textura desejada, desde preparações delicadas a ingredientes mais densos.
- **Durabilidade e Higiene:** O pé e a lâmina em aço inoxidável são desmontáveis, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene e longevidade do equipamento.
- **Conforto de Utilização:** A pega ergonómica e o ressalto do bloco do motor, que serve como ponto de apoio, permitem um trabalho prolongado sem fadiga.
- **Manutenção Simplificada:** O cabo de alimentação desmontável e as peças em aço inox removíveis simplificam a manutenção e o armazenamento.
- **Instalação Prática:** Fornecida com um suporte mural em inox, permite uma arrumação organizada e acessível na cozinha.

Qual a potência do motor desta varinha trituradora?

Esta varinha trituradora está equipada com um motor elétrico de 500W, adequado para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

É possível ajustar a velocidade de rotação?

Sim, o aparelho possui um botão de velocidade variável que permite ajustar a rotação entre 1500 e 9000 rpm, oferecendo controlo total sobre as preparações.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O pé e a lâmina em aço inoxidável são desmontáveis, o que facilita a sua remoção para uma limpeza profunda e higiénica. O cabo de alimentação também é desmontável para maior comodidade.

Esta varinha é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a varinha foi projetada para uso intensivo, com um motor potente e construção robusta, tornando-a ideal para as exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.

Que acessórios estão incluídos com a varinha trituradora?

A varinha trituradora é fornecida com um suporte mural em aço inoxidável, permitindo uma arrumação prática e segura quando não está em uso.

?