

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 550mm 750W para Cozinha

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | RC10,00508 | Modelo: | 34820LH |
| Marca: | Robot Coupe | EAN: | 3665075238740 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Robot Coupe |
| Modelo | 34820LH |
| EAN | 3665075238740 |

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de 750W com tubo de 550mm, ideal para uso intensivo em cozinhas. Pega ergonómica, pé e lâmina desmontáveis em inox para fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta varinha trituradora profissional de 750W foi concebida para uso intensivo em cozinhas com elevada produção, garantindo homogeneidade e rapidez na preparação de grandes volumes.

Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|---|
| Potência Elétrica | 750W |
| Tensão | 230V/50Hz |
| Velocidade | 9000 rpm |
| Comprimento do Tubo | 550 mm |
| Dimensões Externas | Ø125x925 mm |
| Peso Bruto | 6,6 kg |
| Material do Pé e Lâmina | Aço inoxidável |
| Acessórios Incluídos | 1 suporte mural em inox |
| Características de Limpeza | Pé e lâmina desmontáveis, cabo de alimentação desmontável |
| Recomendação de Uso | Utilizar com suporte de panela |

Aplicações Profissionais

Esta varinha trituradora é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes volumes de alimentos, como sopas, purés, molhos e cremes. É uma ferramenta essencial em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de catering, e estabelecimentos de restauração que preparam a sua ementa do zero, garantindo texturas perfeitas e consistência em todas as preparações.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- Motor potente de 750W para uma maior longevidade e desempenho em uso contínuo.
- Pega ergonômica que permite um trabalho prolongado sem fadiga, crucial em ambientes de produção intensa.
- Pé e lâmina em aço inoxidável, facilmente desmontáveis para uma limpeza e higienização rápidas e eficazes.
- Cabo de alimentação desmontável, facilitando o armazenamento e a manutenção do equipamento.
- Design robusto com ressalto no bloco do motor que serve de ponto de apoio, otimizando o manuseamento em panelas grandes.

Qual a capacidade máxima de preparação recomendada para esta varinha?

Esta varinha trituradora com tubo de 550mm e motor de 750W é adequada para panelas de grande volume, sendo ideal para preparar até 100 litros de sopa ou puré, dependendo da consistência dos ingredientes.

É possível regular a velocidade de trituração?

Sim, a varinha possui um botão de velocidade localizado no topo do aparelho, permitindo ajustar a rotação até 9000 rpm para se adaptar a diferentes tipos de alimentos e texturas desejadas.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O pé e a lâmina são em aço inoxidável e totalmente desmontáveis, tal como o cabo de alimentação. Esta característica facilita a limpeza profunda e a higienização, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.

O equipamento inclui algum acessório para arrumação?

Sim, a varinha é fornecida com um suporte mural em aço inoxidável, que permite uma arrumação prática e segura, mantendo o equipamento acessível e a bancada de trabalho organizada.

»

É necessário algum acessório adicional para usar a varinha em panelas grandes?

Recomenda-se a utilização de um suporte de panela para otimizar a estabilidade e o conforto durante o manuseamento, especialmente ao trabalhar com grandes volumes e em panelas de maior dimensão.