

# 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 Combinada Profissional 290W – Triturador e Batedeira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00517	<b>Modelo:</b>	34300B
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075239754

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	34300B
<b>EAN</b>	3665075239754

### Descricao Resumida

Varinha combinada profissional de 290W com funções de triturador e batedeira. Construção em aço inox, velocidades reguláveis e suporte mural incluído para máxima versatilidade.

## Descricao Completa

Esta varinha combinada profissional de 290W é uma solução versátil para cozinhas, permitindo emulsionar, misturar, triturar e bater ingredientes com eficiência. O seu design robusto garante durabilidade e desempenho em diversas preparações.

### Varinha Combinada Profissional — Varinha Profissional Combi — varinha combi profissional — Características Técnicas

<b>Campânula</b>	Totalmente em aço inox
<b>Caixa da Batedeira</b>	Metálica
<b>Pé</b>	Equipado com sistema de vedação de 3 níveis
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 suporte mural em inox
<b>Velocidade Triturador</b>	Regulável de 2300 a 9600rpm
<b>Velocidade Batedeira</b>	Regulável de 500 a 1800rpm
<b>Peso Bruto</b>	5,6kg
<b>Potência Elétrica</b>	290W
<b>Tensão</b>	230V/50Hz
<b>Dimensão com Tubo</b>	Ø125x640mm
<b>Dimensão com Batedeira</b>	Ø125x610mm

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Perfeita para a preparação de sopas, purés, molhos, cremes,

maioneses, massas leves e merengues, otimizando o tempo de confecção em qualquer cozinha profissional.

## Varinha Combinada — Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Combina funções de triturador e batedeira num só equipamento, economizando espaço e investimento.
- **Controlo Preciso:** Velocidades reguláveis independentemente para cada função, permitindo adaptar-se a diferentes texturas e consistências.
- **Durabilidade e Higiene:** Campânula e caixa da batedeira em aço inox e metal, com sistema de vedação de 3 níveis para fácil limpeza e longa vida útil.
- **Otimização do Espaço:** Inclui suporte mural em inox para arrumação prática e acessível na área de preparação.
- **Potência Adequada:** Motor de 290W eficiente para tarefas diárias em cozinhas profissionais.

### Qual a diferença entre as velocidades do triturador e da batedeira?

O triturador opera a velocidades mais elevadas (2300-9600rpm) para processar e emulsionar, enquanto a batedeira trabalha a velocidades mais baixas (500-1800rpm) para bater e misturar ingredientes mais leves.

### Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, com uma potência de 290W e construção robusta em aço inox e metal, esta varinha combinada foi concebida para o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.

### Como se realiza a limpeza e manutenção?

A campânula em aço inox e o pé com sistema de vedação de 3 níveis facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso, seguindo as instruções do fabricante para garantir a durabilidade.

### Posso usar para triturar alimentos quentes?

Sim, a construção em aço inoxidável permite a utilização segura com alimentos quentes, sendo ideal para a preparação de sopas e cremes diretamente em panelas ou recipientes de grande volume. ?

### Onde posso instalar o suporte mural?

?

O suporte mural em inox deve ser instalado numa parede sólida e acessível na área de preparação da cozinha, garantindo que a varinha esteja sempre à mão e devidamente arrumada.