

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pé Triturador para Varinha Profissional CMP 250 Combi

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00521	<b>Modelo:</b>	27249
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075032768

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	27249
<b>EAN</b>	3665075032768

### Descricao Resumida

Pé triturador de substituição para varinha profissional CMP 250 Combi. Essencial para manter a eficiência e a qualidade das preparações na sua cozinha.

## Descricao Completa

Este pé triturador é um acessório de substituição essencial para a varinha profissional CMP 250 Combi, garantindo a continuidade da produção em cozinhas que exigem desempenho e fiabilidade. Concebido para triturar e misturar com eficiência, é ideal para preparações diárias de sopas, molhos e purés.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Acessório	Pé Triturador
Compatibilidade	Varinha CMP 250 Combi
Modelo	27249

### Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize a varinha CMP 250 Combi para preparações diárias. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering que necessitam de triturar e misturar grandes volumes de alimentos de forma rápida e homogênea. Garante a consistência perfeita para sopas, cremes, molhos e purés, desde um pequeno snack-bar a um hotel de grande dimensão.

### Pé Triturador — Principais Vantagens

- Permite a substituição rápida de um componente desgastado, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Assegura a continuidade da produção com a mesma qualidade e eficiência do equipamento original.
- Fabricado com materiais robustos para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de instalar, garantindo que a varinha esteja operacional em pouco tempo.
- Contribui para a manutenção da higiene e segurança alimentar na área de preparação.

### **Este pé triturador é compatível com outras varinhas profissionais?**

Não, este pé triturador foi especificamente concebido para ser compatível apenas com a varinha profissional CMP 250 Combi, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza deste acessório?**

A limpeza deve ser feita de acordo com as instruções do manual da varinha CMP 250 Combi. Geralmente, implica a remoção do pé triturador e lavagem imediata após cada utilização com água corrente e detergente neutro, evitando a acumulação de resíduos alimentares.

### **Qual a importância de utilizar peças de substituição originais?**

A utilização de peças de substituição originais, como este pé triturador, garante a manutenção do desempenho, segurança e durabilidade do seu equipamento, prevenindo avarias e assegurando a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

### **Este acessório é fácil de instalar?**

Sim, o pé triturador foi desenhado para uma instalação simples e rápida na varinha CMP 250 Combi, permitindo que os profissionais de cozinha possam efetuar a substituição sem necessidade de ferramentas especializadas.

### **Em que tipo de preparações culinárias este pé triturador se destaca?**

Este pé triturador é ideal para a confeção de sopas cremosas, purés de legumes, molhos homogéneos, maioneses e outras emulsões, garantindo uma textura suave e consistente, essencial em qualquer cozinha profissional.