

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

Acessório Batedor Metálico para Varinha Combinada Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00523	Modelo:	27248
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075032775

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27248
EAN	3665075032775

Descricao Resumida

Acessório batedor metálico robusto para varinhas combinadas, ideal para misturar e emulsionar em cozinhas profissionais. Garante durabilidade e resultados consistentes.

Descricao Completa

Este acessório de batedor metálico é projetado para varinhas combinadas, oferecendo robustez e eficiência na preparação de misturas leves e médias em cozinhas profissionais.

Acessório Varinha Combi CMP — Características Técnicas

Componentes	Caixa e Batedor
Material	Metálico
Modelo de Compatibilidade	Varinhas Combinadas CMP (Modelo 27248)

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas profissionais para a preparação de molhos, cremes, maioneses, claras em castelo e massas leves. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de um desempenho fiável e consistente na confeção diária.

Acessório Batedor Metálico — Principais Vantagens

- Construção robusta em metal para uma longa durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Permite uma mistura homogénea e rápida de ingredientes, otimizando o tempo de preparação.
- Versatilidade na confeção de uma vasta gama de preparações, desde molhos a sobremesas.
- Fácil acoplamento e desacoplamento para uma limpeza eficiente e manutenção simplificada.
- Assegura resultados consistentes, essenciais para a qualidade em qualquer cozinha profissional.

É compatível com todas as varinhas combinadas?

Este acessório é especificamente concebido para varinhas combinadas da linha CMP, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado. Recomenda-se verificar o modelo da sua varinha para confirmar a compatibilidade.

Quais as vantagens do material metálico?

A construção metálica confere ao acessório uma resistência superior ao desgaste e à corrosão, prolongando a sua vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. Garante também maior higiene e facilidade de limpeza.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com água e detergente neutro. É importante secar bem todas as peças após a lavagem para evitar a acumulação de humidade e garantir a sua durabilidade.

Para que tipo de preparações é mais adequado este batedor?

Este batedor é ideal para preparações que exigem incorporação de ar ou mistura suave, como claras em castelo, natas batidas, cremes leves, molhos emulsionados e massas para panquecas ou waffles.

A instalação do acessório é complexa?

Não, o acessório foi concebido para uma instalação e remoção rápidas e intuitivas, permitindo a troca fácil entre diferentes funções da varinha combinada, sem necessidade de ferramentas adicionais.