

# 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



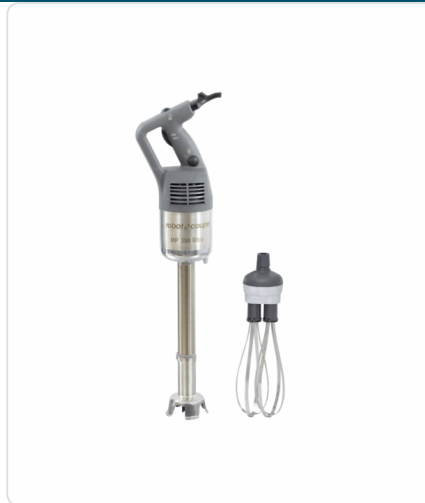
Hotelequip.pt

## Varinha Trituradora e Batedeira de Imersão Profissional 440W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00524	<b>Modelo:</b>	34860L
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075231031

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	34860L
<b>EAN</b>	3665075231031

### Descricao Resumida

Varinha trituradora e batedeira profissional de 440W, com velocidades ajustáveis para ambas as funções. Pé e lâmina desmontáveis em inox para fácil limpeza e higiene.

## Descricao Completa

Esta varinha profissional combinada oferece a versatilidade de triturar e bater, ideal para cozinhas com necessidades diversas. Com 440W de potência, garante desempenho robusto e eficiente em diversas preparações, desde sopas a cremes.

### Varinha MP 350 Combi Ultra — Características Técnicas

<b>Princípio de funcionamento</b>	Auto-regulação da velocidade
<b>Pé e lâmina</b>	Desmontáveis, campânula em aço inox
<b>Caixa da batedeira</b>	Metálica, resistente
<b>Acessórios incluídos</b>	1 suporte mural em inox
<b>Velocidade (triturador)</b>	1500 a 9000 rpm
<b>Velocidade (batedeira)</b>	250 a 1500 rpm
<b>Potência elétrica</b>	440 W
<b>Tensão</b>	230 V / 50 Hz
<b>Peso bruto</b>	7,9 kg
<b>Dimensões (com tubo)</b>	Ø125x725 mm
<b>Dimensões (com batedeira)</b>	Ø125x805 mm

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento versátil para triturar sopas, molhos, purés, e bater cremes, claras ou massas leves.

## Varinha Trituradora e Batedeira — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Um único equipamento para duas funções essenciais de triturar e bater, otimizando o espaço e o investimento.
- **Robustez:** Construção com campânula em aço inox e caixa de batedeira metálica, garantindo durabilidade e resistência em uso intensivo.
- **Eficiência:** Motor de 440W com auto-regulação de velocidade, assegurando um desempenho consistente e adaptado à tarefa.
- **Higiene e Manutenção:** Pé e lâmina desmontáveis para uma limpeza fácil e completa, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais.
- **Organização:** Fornecido com um suporte mural em inox, permitindo uma arrumação prática e acessível na área de preparação.

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

O triturador opera entre 1500 a 9000 rpm para processar ingredientes rapidamente, enquanto a batedeira funciona de 250 a 1500 rpm, ideal para misturas mais delicadas e arejadas, como cremes ou claras em castelo.

### O equipamento é fácil de limpar?

Sim, o pé com campânula e a lâmina de corte são totalmente desmontáveis, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

### Posso usar este equipamento para massas pesadas?

A batedeira é mais adequada para preparações leves a médias, como massas de crepes, purés, molhos ou claras em castelo. Para massas muito pesadas, recomenda-se um equipamento específico.

### Que tipo de preparações são ideais para este equipamento?

É excelente para triturar sopas, purés de legumes, molhos, patés, e para bater cremes, claras, maioneses e massas líquidas em restaurantes, cantinas e pastelarias.

### Onde posso instalar este equipamento na minha cozinha?

Este equipamento é fornecido com um suporte mural em inox, permitindo uma arrumação prática e acessível, otimizando o espaço na sua área de preparação.