

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Misturador para Varinha Profissional de Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00531	Modelo:	27355
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27355
EAN	3665075034502

Descricao Resumida

Acessório braço misturador para varinhas profissionais, ideal para misturar e homogeneizar sopas, cremes e molhos. Essencial para cozinhas com alta produção.

Descricao Completa

Este braço misturador é um acessório essencial para varinhas profissionais, concebido para otimizar a preparação de líquidos e semilíquidos em cozinhas de alta exigência.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Braço Misturador
Modelo	27355

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de sopas, cremes, purés, molhos e outras misturas líquidas ou semilíquidas em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. Garante a homogeneidade necessária para produções de volume em cozinhas profissionais.

Braço Misturador — Principais Vantagens

- Assegura misturas homogêneas e consistentes para resultados de qualidade.
- Concebido para encaixe perfeito e seguro na varinha profissional.
- Otimiza o tempo de preparação em cozinhas com elevado volume de trabalho.
- Permite a versatilidade na confeitaria de diversas texturas, de sopas a molhos.
- Facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene operacional.

Qual a compatibilidade deste braço misturador?

Este braço misturador é compatível com varinhas profissionais que utilizem o modelo de acessório 27355. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra.

?

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para a mistura e homogeneização de preparações líquidas e semilíquidas, como sopas, cremes, purés, molhos, maioneses e batidos, garantindo uma textura uniforme.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste acessório?

Após cada utilização, o braço misturador deve ser desmontado e lavado com água morna e detergente neutro. Enxaguar bem e secar completamente para prolongar a sua vida útil.

Quais as principais vantagens de utilizar um braço misturador específico?

Um braço misturador específico garante um encaixe perfeito, maior eficiência na mistura, durabilidade para uso intensivo e resultados consistentes, otimizando o tempo de preparação.

Este acessório é fácil de instalar e remover da varinha?

Sim, este braço misturador foi concebido para um acoplamento e desengate rápido e seguro na varinha profissional, facilitando as trocas durante o serviço e a limpeza.