

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 Combi Profissional 500W com Batedeira Desmontável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00532	Modelo:	34880L
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075232168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34880L
EAN	3665075232168

Descricao Resumida

Varinha combi profissional de 500W para emulsionar, misturar, bater e amassar. Inclui batedeira desmontável com velocidade regulável e suporte mural em inox.

Descricao Completa

Esta varinha combi profissional de 500W é uma ferramenta versátil para a área de preparação, permitindo emulsionar, misturar, separar, bater e amassar com elevada eficiência em cozinhas profissionais.

Varinha Combi Profissional — Varinha Combinada Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência Elétrica	500 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Velocidade Regulável (Batedeira)	250 a 1500 rpm
Batedeira Desmontável	280 mm
Dimensões com Batedeira	Ø125x800 mm
Peso Bruto	8,6 kg
Suporte Mural	1, em inox (incluído)
Caixa Batedeira	Ultra resistente
Regulação de Velocidade	Princípio de auto-regulação

Aplicações Profissionais

Esta varinha combi é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeção, e cantinas escolares ou empresariais, até hotéis e serviços de catering. É particularmente útil para a preparação de purés, molhos, sopas,

cremes e massas leves em grandes volumes, adaptando-se a hamburgarias, snack-bares e cozinhas de produção intensiva.

Varinha Combi Profissional — Principais Vantagens

A sua versatilidade permite executar múltiplas tarefas com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento. A caixa da batedeira ultra resistente garante durabilidade, mesmo em preparações exigentes como purés de batata. A velocidade regulável de 250 a 1500 rpm na função batedeira oferece controlo preciso para diferentes texturas e consistências. O suporte mural em inox incluído facilita o armazenamento seguro e acessível, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual a potência elétrica desta varinha combi?

A varinha combi possui uma potência elétrica de 500 W, adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais.

É possível regular a velocidade de funcionamento?

Sim, a velocidade da batedeira é regulável entre 250 e 1500 rpm, com um princípio de auto-regulação para maior precisão.

Que tipo de preparações posso fazer com este equipamento?

Este equipamento permite emulsionar, misturar, separar, bater e amassar, sendo ideal para purés, molhos, sopas, cremes e massas leves.

A batedeira é fácil de limpar ou desmontar?

Sim, a batedeira é desmontável (280 mm), o que facilita a limpeza e manutenção higiénica do equipamento.

O equipamento inclui algum acessório para arrumação?

Sim, o equipamento é fornecido com um suporte mural em inox, que permite uma arrumação prática e segura na sua cozinha.