

# 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 Combinada Profissional 500W com Batedeira e Misturador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00533	<b>Modelo:</b>	34280L
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075231819

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	34280L
<b>EAN</b>	3665075231819

### Descricao Resumida

Varinha combinada profissional de 500W para emulsionar, misturar, bater e amassar. Inclui acessório misturador de 690mm e batedeira ultra resistente com velocidade regulável.

## Descricao Completa

Esta varinha combinada profissional de 500W é uma ferramenta essencial para a área de preparação, permitindo emulsionar, misturar, bater e amassar com elevada eficiência em cozinhas exigentes.

### Varinha Combi Profissional — Varinha Combinada Profissional — Varinha Combi MP 450 XL FW Ultra — Características Técnicas

<b>Potência Elétrica</b>	500W
<b>Tensão</b>	230V/50Hz
<b>Velocidade (Batedeira)</b>	150 a 510 rpm
<b>Comprimento Instrumento Misturador</b>	690 mm
<b>Dimensões (com batedeira)</b>	Ø175 x 1210 mm
<b>Peso Bruto</b>	8,6 kg
<b>Funções</b>	Emulsionar, Misturar, Separar, Bater, Amassar
<b>Características Adicionais</b>	Auto-regulação da velocidade, Caixa batedeira ultra resistente, Suporte mural em inox incluído

## Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente indispensável em pastelarias com confeção, hotéis, serviços de catering e até em snack-bares ou food trucks que necessitem de preparação dinâmica e eficiente.

## Varinha Combinada – Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Permite realizar múltiplas funções – emulsionar, misturar, separar, bater e amassar – com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Potência e Durabilidade:** Com 500W de potência e uma caixa bateadeira ultra resistente, garante desempenho fiável e longa vida útil mesmo sob uso intensivo.
- **Controlo de Velocidade Preciso:** A velocidade regulável de 150 a 510 rpm na função bateadeira, aliada ao princípio de auto-regulação, oferece controlo total para diversas texturas e preparações.
- **Ergonomia e Praticidade:** O instrumento misturador desmontável de 690 mm e a pega ergonómica facilitam o manuseamento e a limpeza, enquanto o suporte mural em inox otimiza o armazenamento.

#### **Quais as principais funções desta varinha combinada?**

Esta varinha permite emulsionar, misturar, separar, bater e amassar, tornando-a extremamente versátil para diversas preparações em cozinhas profissionais.

#### **Qual a potência e a voltagem do equipamento?**

O equipamento possui uma potência elétrica de 500W e funciona a 230V/50Hz, garantindo um desempenho robusto para as tarefas diárias.

#### **É fácil de limpar e armazenar?**

Sim, o instrumento misturador é desmontável para facilitar a limpeza. Além disso, é fornecido com um suporte mural em inox para um armazenamento prático e higiénico.

#### **Posso ajustar a velocidade de trabalho?**

Sim, na função bateadeira, a velocidade é regulável entre 150 e 510 rpm, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas de cada preparação.

#### **Este equipamento é adequado para preparações mais densas, como puré de batata?**

Sim, a caixa bateadeira é ultra resistente e foi concebida especificamente para preparações exigentes, como purés de batata, garantindo durabilidade e eficiência.