

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Varinha Trituradora Profissional 300mm, Velocidade Variável, 350W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00501	Modelo:	34230B
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239716

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34230B
EAN	3665075239716
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de imersão com tubo de 300mm, motor de 350W e velocidade variável (2300-9600 rpm). Pega ergonómica e pé desmontável para fácil limpeza. Inclui suporte mural.

Descricao Completa

Esta varinha trituradora profissional de imersão, com um tubo de 300mm e motor de 350W, oferece controlo de velocidade variável para adaptação precisa a diversas preparações em cozinhas profissionais.

Varinha Trituradora Profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Varinha Trituradora de Imersão
Comprimento do Tubo	300 mm
Potência Elétrica	350 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Velocidade Variável	2300 a 9600 rpm
Dimensões Externas (ØxAltura)	Ø94 x 660 mm
Peso Bruto	3,9 kg
Acessórios Incluídos	1 Suporte mural em inox

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de sopas, cremes, molhos e purés em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, ou até mesmo em food trucks e roulotes. A sua versatilidade torna-a adequada para operações que exigem agilidade e precisão na confeitaria de pequenas a médias quantidades.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Botão de velocidade variável no topo permite ajustar a potência de 2300 a 9600 rpm, otimizando o resultado para cada tipo de alimento.
- **Ergonomia Superior:** A forma da pega foi desenhada para um manuseamento confortável, reduzindo a fadiga durante utilizações prolongadas.
- **Manutenção Simplificada:** O pé, a campânula e a lâmina de corte são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza e garantindo a higiene.
- **Durabilidade:** Construção robusta com tubo em aço inoxidável e motor potente para uma vida útil prolongada em ambiente profissional.
- **Organização:** Inclui um suporte mural em inox para arrumação prática e segura, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a capacidade máxima de preparação recomendada para esta varinha?

Esta varinha é ideal para preparações de pequenas a médias quantidades, como tachos de até 10-15 litros, dependendo da densidade do produto.

É possível substituir as lâminas ou o pé da varinha?

Sim, o pé com campânula e a lâmina de corte são desmontáveis, o que facilita a limpeza e permite a substituição de peças em caso de desgaste, prolongando a vida útil do equipamento.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada pela possibilidade de desmontar o pé, a campânula e a lâmina. Estas peças devem ser lavadas após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro, e secas cuidadosamente. O corpo do motor deve ser limpo com um pano húmido.

Esta varinha é adequada para uso contínuo em cozinhas de alta produção?

Com um motor de 350W e construção robusta, esta varinha foi concebida para uso profissional. É adequada para tarefas frequentes e intensivas, mas para produções muito elevadas e contínuas, poderá ser considerada uma varinha de maior potência.

Qual a vantagem da velocidade variável?

A velocidade variável permite adaptar a intensidade de trituração ou mistura ao tipo de ingrediente e à textura desejada, evitando salpicos e garantindo resultados mais homogêneos e controlados, desde molhos delicados a purés consistentes.