

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 rápido
ao produto

Varinha Trituradora Profissional 400mm, Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00503	Modelo:	34260B
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239747

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34260B
EAN	3665075239747
Tipo	Varinha
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional com tubo de 400mm e motor de 420W. Velocidade variável (2300-9600 rpm), pega ergonómica e pé desmontável. Inclui suporte mural.

Descricao Completa

Esta varinha trituradora profissional foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo um motor potente e velocidade variável para processar uma vasta gama de alimentos com eficiência e precisão.

Características Técnicas

Modelo	CMP 400 V.V.
Velocidade	2300 a 9600 rpm (auto-regulada)
Comprimento do Tubo	400 mm
Potência Elétrica	420 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Dimensões Externas	Ø94 x 750 mm
Peso Bruto	4,1 kg
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. Perfeita para a preparação de sopas, cremes, molhos e purés em grandes volumes, sendo também útil em pastelarias com confeção e cozinhas de catering para eventos. A sua versatilidade adapta-se a hamburgarias, snack-bares e até roulotes que necessitem de triturar e misturar ingredientes de forma rápida e eficiente.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

A pega ergonómica permite um manuseamento confortável e sem fadiga, essencial para longos períodos de utilização. O motor potente garante uma maior durabilidade e desempenho consistente, mesmo com ingredientes mais densos. A velocidade variável, ajustável no topo do aparelho, oferece controlo preciso para diferentes texturas e preparações. O pé com campânula e lâmina desmontáveis facilita a limpeza e manutenção, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento. Inclui um suporte mural em inox para arrumação prática e segura.

Qual a capacidade de processamento desta varinha trituradora?

Esta varinha trituradora é adequada para processar volumes médios a grandes, ideal para panelas e recipientes de cozinha profissional, graças ao seu tubo de 400mm e motor potente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o pé com campânula e lâmina de corte são totalmente desmontáveis, permitindo uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Posso ajustar a velocidade durante a utilização?

Sim, a varinha possui um botão de velocidade variável convenientemente localizado no topo do aparelho, permitindo ajustar a velocidade entre 2300 e 9600 rpm de forma contínua e precisa.

Esta varinha é adequada para uso intensivo?

Com um motor potente de 420W e construção robusta em aço inox, esta varinha trituradora foi projetada para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.

Vem com algum acessório para arrumação?

Sim, a varinha é fornecida com um suporte mural em inox, que permite uma arrumação segura e acessível, otimizando o espaço na sua cozinha.