

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 440W com Tubo de 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00504	Modelo:	34800L
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075227751

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34800L
EAN	3665075227751
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha
Material	Inox

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de 440W com tubo de 350mm, ideal para uso intensivo. Pega ergonômica, pé e lâmina em aço inox desmontáveis para limpeza fácil.

Descricao Completa

Esta varinha trituradora profissional de 440W foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma trituração eficiente e homogênea de preparações líquidas e semilíquidas.

Características Técnicas

Potência Elétrica	440W
Voltagem	230V/50Hz
Velocidade	9500 rpm
Comprimento do Tubo	350mm
Dimensões Externas	Ø125x725mm
Peso Bruto	6,2kg
Material do Pé e Lâmina	Aço inoxidável
Material do Suporte Mural	Aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pé e lâmina desmontáveis para limpeza

Aplicações Profissionais

Esta varinha trituradora é uma ferramenta indispensável para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. É ideal para a preparação de purês, sopas, molhos, cremes e outras misturas que exijam uma textura homogênea e fina.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Ergonomia Avançada:** Pega ergonômica e ressalto no bloco do motor para um ponto de apoio, permitindo um trabalho sem fadiga mesmo em uso prolongado.
- **Durabilidade e Potência:** Equipada com um motor potente de 440W, concebido para prolongar a longevidade do aparelho e garantir um desempenho consistente.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** O pé e a lâmina em aço inoxidável são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza profunda e assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Versatilidade de Uso:** O tubo de 350mm de comprimento permite trabalhar diretamente em recipientes e painéis de grande volume.
- **Arrumação Prática:** Fornecida com um suporte mural em inox, otimizando o espaço de trabalho e mantendo o equipamento sempre acessível.

Para que tipo de preparações é adequada esta varinha?

Esta varinha é ideal para triturar e misturar sopas, purés, molhos, cremes e outras preparações líquidas ou semilíquidas em grandes quantidades, adequando-se a diversas necessidades de uma cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

O pé e a lâmina em aço inoxidável são totalmente desmontáveis, permitindo uma limpeza fácil e higiênica. O cabo de alimentação também é desmontável para maior conveniência na arrumação e manutenção.

Qual a vantagem do design ergonômico?

A pega ergonômica e o ressalto no bloco do motor, que serve como ponto de apoio, foram concebidos para reduzir a fadiga do operador durante o uso prolongado, aumentando o conforto e a eficiência no trabalho.

É possível usar esta varinha em painéis grandes?

Sim, com um tubo de 350mm de comprimento, esta varinha é adequada para trabalhar diretamente em painéis e recipientes de maior dimensão, facilitando a preparação de grandes volumes.

?

O equipamento é fornecido pronto a usar?

Sim, a varinha é fornecida montada e pronta a instalar. Inclui um suporte mural em inox para arrumação prática e segura, otimizando o espaço na sua cozinha.