

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Varinha Trituradora Profissional 600mm 850W para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00509	Modelo:	34830LH
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075238757

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34830LH
EAN	3665075238757
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha

Descricao Resumida

Varinha trituradora profissional de 850W com tubo de 600mm, ideal para uso intensivo. Pega ergonômica, motor robusto e pés desmontáveis em inox para limpeza fácil.

Descricao Completa

Esta varinha trituradora profissional de 850W, com um tubo de 600mm, foi projetada para responder às exigências de uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua pega ergonômica e motor robusto garantem eficiência e durabilidade.

Características Técnicas

Forma da Pega	Ergonômica
Motor	Potente, para uso intensivo
Ponto de Apoio	Ressalto do bloco do motor na borda da panela
Cabo de Alimentação	Desmontável
Pé e Lâmina	Aço inoxidável, desmontáveis
Controlo de Velocidade	Botão no topo do aparelho
Velocidade	9500 rpm
Comprimento do Tubo	600 mm (aço inox)
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox
Peso Bruto	7,4 kg
Potência Elétrica	850 W
Voltagem	230V/50Hz
Dimensões Externas	Ø125x970 mm
Recomendação de Uso	Utilizar com suporte de panela

Aplicações Profissionais

Esta varinha trituradora é uma ferramenta indispensável para a preparação dinâmica em diversas cozinhas profissionais. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para sopas, purés e molhos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, na confeção de grandes volumes.
- Catering e eventos, onde a rapidez e eficiência são cruciais.
- Pastelarias e cafés com cozinha, para cremes e recheios.
- Hamburgarias e snack-bares, na preparação de bases e molhos especiais.

Varinha Trituradora — Principais Vantagens

- **Conforto Ergonómico:** A pega foi desenhada para um trabalho sem fadiga, mesmo em operações prolongadas.
- **Potência e Durabilidade:** O motor de 850W garante um desempenho consistente e uma vida útil prolongada do equipamento.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** O pé e a lâmina em aço inoxidável são desmontáveis, facilitando a limpeza e garantindo a higiene.
- **Versatilidade na Utilização:** O ressalto do bloco do motor permite apoiar a varinha na borda da panela, otimizando o manuseamento.
- **Segurança e Praticidade:** Cabo de alimentação desmontável para arrumação e transporte mais seguros.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta varinha trituradora?

O pé e a lâmina em aço inoxidável são totalmente desmontáveis, permitindo uma limpeza fácil e profunda. O cabo de alimentação também é removível para maior segurança durante a limpeza e arrumação.

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

Sim, foi concebida especificamente para uso intensivo em ambientes profissionais, com um motor potente de 850W que assegura durabilidade e desempenho consistente.

Que acessórios estão incluídos com a varinha trituradora?

A varinha é fornecida com um suporte mural em inox, que permite uma arrumação prática e acessível na sua cozinha.

?

Qual a potência elétrica e voltagem necessárias para este equipamento?

Este equipamento opera com uma potência elétrica de 850W e requer uma ligação de 230V/50Hz, padrão para a maioria das instalações profissionais.

Qual o comprimento do tubo e para que tipo de recipientes é mais indicada?

Possui um tubo de 600mm em aço inoxidável, ideal para triturar e misturar em panelas e recipientes de média a grande capacidade, sendo recomendada a utilização com um suporte de panela.