

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 rápido
ao produto



Varinha Combi Profissional 270W – Triturador e Batedeira Regulável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00515	Modelo:	34770
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023490

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34770
EAN	3665075023490
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Varinha combinada de 270W com campânula em inox, ideal para triturar e bater. Velocidade regulável para máxima precisão. Inclui suporte mural.

Descricao Completa

A varinha combinada de 270W é uma ferramenta essencial para a preparação dinâmica, permitindo emulsionar, misturar, separar, bater e amassar com precisão em cozinhas profissionais.

Varinha Trituradora e Batedeira Profissional — Varinha Combinada Profissional — Características Técnicas

Potência Elétrica	270 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Velocidade Triturador	2000 a 12.500 rpm (regulável)
Velocidade Batedeira	350 a 1560 rpm (regulável)
Campânula	Totalmente em aço inox
Suporte Mural	1, em inox (incluído)
Dimensão com Tubo	Ø78x485 mm
Dimensão com Batedeira	Ø78x470 mm
Peso Bruto	2,7 kg

Aplicações Profissionais

Esta varinha combinada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de versatilidade e eficiência na preparação de alimentos. É particularmente útil em snack-bares, pastelarias com confeitaria própria, restaurantes de bairro, cantinas escolares ou empresariais de menor dimensão, food trucks e roulotes, onde o espaço e a multifuncionalidade são cruciais. Permite preparar sopas, molhos, cremes, purés e massas leves com um único equipamento.

Varinha Combi Profissional — Principais Vantagens

- **Versatilidade 2 em 1:** Combina as funções de triturador e batedeira num só equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Controlo de Velocidade Preciso:** As velocidades reguláveis independentes para cada função garantem resultados perfeitos para diferentes texturas e preparações.
- **Construção Robusta:** A campânula totalmente em aço inox assegura durabilidade, resistência e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Praticidade na Instalação:** Inclui um suporte mural em inox, facilitando o armazenamento seguro e acessível do equipamento na cozinha.
- **Eficiência Energética:** Com 270W de potência, oferece desempenho adequado para as tarefas diárias de preparação sem consumo excessivo.

Qual a principal vantagem de uma varinha combinada?

A principal vantagem é a sua versatilidade, permitindo realizar tarefas de trituração e batadura com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento na cozinha profissional.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta varinha combinada foi concebida para as exigências diárias de cozinhas profissionais, oferecendo robustez e desempenho para tarefas de preparação variadas.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

A campânula em aço inox e os acessórios são fáceis de desmontar e limpar, garantindo a higiene necessária para o uso profissional. Recomenda-se a limpeza após cada utilização.

Quais as velocidades de operação disponíveis?

O triturador possui velocidade regulável de 2000 a 12.500 rpm, enquanto a batedeira opera entre 350 e 1560 rpm, também com regulação de velocidade.

Este equipamento inclui acessórios de montagem?

Sim, a varinha combinada é fornecida com um suporte mural em inox, que permite um armazenamento prático e seguro na parede da sua cozinha.

?