

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 Profissional Combi 290W — Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00516	Modelo:	34780
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075023506

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34780
EAN	3665075023506
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha
Material	Inox

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Varinha profissional combinada de 290W com velocidade variável para triturar e bater. Inclui campânula em inox e suporte mural, ideal para cozinhas com espaço limitado.

Descrição Completa

Esta varinha profissional combinada de 290W oferece versatilidade essencial para emulsionar, misturar e bater ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes e eficientes.

Características Técnicas

Potência Elétrica	290 W
Voltagem	230 V / 50 Hz
Velocidade Triturador	2000 a 12500 rpm
Velocidade Batedeira	350 a 1560 rpm
Material Campânula	Aço Inoxidável
Acessórios Incluídos	Suporte mural em inox
Dimensões com Tubo	Ø78 x 535 mm
Dimensões com Batedeira	Ø78 x 520 mm
Peso Bruto	2,8 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação diária em cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confecção própria, snack-bares e roulotes, onde a versatilidade é crucial. Perfeita para emulsionar molhos, sopas e purés, ou para bater natas e claras em pastelarias e cafés com cozinha, otimizando o

espaço e a eficiência.

Varinha Profissional Combi — Principais Vantagens

- **Versatilidade Dupla:** Combina as funções de triturador de imersão e batedeira, permitindo uma vasta gama de preparações com um único equipamento.
- **Controlo Preciso:** Velocidade variável para ambos os acessórios, garantindo o ajuste ideal para cada tipo de ingrediente e textura desejada.
- **Durabilidade:** Campânula totalmente em aço inoxidável, assegurando robustez e higiene para uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Otimização de Espaço:** Design compacto e fornecimento com suporte mural em inox, ideal para cozinhas com espaço limitado.
- **Eficiência Energética:** Com 290W de potência, oferece desempenho eficaz para pequenas e médias produções, mantendo o consumo controlado.

Qual a principal vantagem de uma varinha combinada?

A principal vantagem é a sua versatilidade, permitindo realizar múltiplas tarefas como triturar, emulsionar e bater com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento na cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, com uma potência de 290W e construção em aço inoxidável, esta varinha é robusta e concebida para o uso diário em ambientes de cozinha profissional, suportando tarefas de preparação contínuas.

Como se ajusta a velocidade de funcionamento?

A varinha possui velocidade variável, permitindo ajustar a rotação de 2000 a 12500 rpm para o triturador e de 350 a 1560 rpm para a batedeira, adaptando-se às necessidades específicas de cada preparação.

Que tipo de preparações posso fazer com este modelo?

Pode emulsionar molhos, sopas, purés, cremes e maioneses com o acessório de triturador. Com o acessório de batedeira, é ideal para bater natas, claras em castelo e misturar massas leves.

O equipamento inclui acessórios para arrumação?

Sim, a varinha é fornecida com um suporte mural em aço inoxidável, facilitando a arrumação segura e acessível do equipamento na sua cozinha profissional.