

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

Varinha Combinada Profissional 290W – Triturador e Batedeira

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00517	Modelo:	34300B
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239754

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34300B
EAN	3665075239754
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha

Descricao Resumida

Varinha combinada profissional de 290W com funções de triturador e batedeira. Construção em aço inox, velocidades reguláveis e suporte mural incluído para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Esta varinha combinada profissional de 290W é uma solução versátil para cozinhas, permitindo emulsionar, misturar, triturar e bater ingredientes com eficiência. O seu design robusto garante durabilidade e desempenho em diversas preparações.

Varinha Combinada Profissional — Varinha Profissional Combi — varinha combi profissional — Características Técnicas

Campânula	Totalmente em aço inox
Caixa da Batedeira	Metálica
Pé	Equipado com sistema de vedação de 3 níveis
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox
Velocidade Triturador	Regulável de 2300 a 9600rpm
Velocidade Batedeira	Regulável de 500 a 1800rpm
Peso Bruto	5,6kg
Potência Elétrica	290W
Tensão	230V/50Hz
Dimensão com Tubo	Ø125x640mm
Dimensão com Batedeira	Ø125x610mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Perfeita para a preparação de sopas, purés, molhos, cremes,

maioneses, massas leves e merengues, otimizando o tempo de confecção em qualquer cozinha profissional.

Varinha Combinada — Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Combina funções de triturador e batedeira num só equipamento, economizando espaço e investimento.
- **Controlo Preciso:** Velocidades reguláveis independentemente para cada função, permitindo adaptar-se a diferentes texturas e consistências.
- **Durabilidade e Higiene:** Campânula e caixa da batedeira em aço inox e metal, com sistema de vedação de 3 níveis para fácil limpeza e longa vida útil.
- **Otimização do Espaço:** Inclui suporte mural em inox para arrumação prática e acessível na área de preparação.
- **Potência Adequada:** Motor de 290W eficiente para tarefas diárias em cozinhas profissionais.

Qual a diferença entre as velocidades do triturador e da batedeira?

O triturador opera a velocidades mais elevadas (2300-9600rpm) para processar e emulsionar, enquanto a batedeira trabalha a velocidades mais baixas (500-1800rpm) para bater e misturar ingredientes mais leves.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Sim, com uma potência de 290W e construção robusta em aço inox e metal, esta varinha combinada foi concebida para o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção?

A campânula em aço inox e o pé com sistema de vedação de 3 níveis facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso, seguindo as instruções do fabricante para garantir a durabilidade.

Posso usar para triturar alimentos quentes?

Sim, a construção em aço inoxidável permite a utilização segura com alimentos quentes, sendo ideal para a preparação de sopas e cremes diretamente em panelas ou recipientes de grande volume.

?

Onde posso instalar o suporte mural?

?

O suporte mural em inox deve ser instalado numa parede sólida e acessível na área de preparação da cozinha, garantindo que a varinha esteja sempre à mão e devidamente arrumada.