

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 Trituradora e Batedeira Profissional Combi 290W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00518	Modelo:	34310B
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075239761

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34310B
EAN	3665075239761
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha

Descricao Resumida

Varinha profissional combinada com funções de triturador de imersão e batedeira. Potência de 290W, velocidades reguláveis e construção robusta em aço inox.

Descricao Completa

Esta varinha profissional combinada oferece funcionalidades de triturador de imersão e batedeira, ideal para emulsionar, misturar e bater ingredientes em cozinhas profissionais. Com 290W de potência, garante versatilidade e eficiência na área de preparação.

Varinha Combinada Profissional — Varinha CMP 300 Combi — Características Técnicas

Campânula	Totalmente em aço inoxidável
Caixa da Batedeira	Metálica
Sistema de Vedação	Pé equipado com 3 níveis
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox
Velocidade Triturador	2300 a 9600 rpm
Velocidade Batedeira	500 a 1800 rpm
Peso Bruto	5,7 kg
Potência Elétrica	290 W
Voltagem	230V/50Hz
Dimensão (com tubo)	Ø125x700 mm
Dimensão (com batedeira)	Ø125x610 mm

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e snack-bares que necessitam de um equipamento versátil para a preparação de molhos, sopas, purés, cremes e massas leves. Ideal para chefs e equipas que procuram otimizar o espaço e a eficiência na

área de preparação.

Varinha Trituradora e Batedeira — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Duas funções essenciais (tritador de imersão e batedeira) num só equipamento, maximizando a funcionalidade.
- **Robustez:** Construção duradoura com campânula em aço inoxidável e caixa da batedeira metálica, garantindo longevidade.
- **Controlo Preciso:** Velocidades reguláveis independentemente para cada função, permitindo adaptação a diferentes preparações.
- **Higiene:** Pé equipado com sistema de vedação de 3 níveis, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.
- **Organização:** Fornecida com um suporte mural em inox, para arrumação prática e otimização do espaço de trabalho.

Qual a principal vantagem de um equipamento combinado?

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

É fácil de limpar e manter?

Sim, a campânula totalmente em aço inoxidável e o pé com sistema de vedação de 3 níveis facilitam a limpeza e garantem a higiene, essenciais em qualquer ambiente profissional.

Quais os tipos de preparações que posso fazer?

Pode preparar uma vasta gama de produtos, desde sopas, purés e molhos com a função de triturador, até cremes, claras em castelo e massas leves com a função de batedeira.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Com uma potência de 290W e construção robusta em aço inox e caixa metálica, esta varinha combinada foi concebida para suportar as exigências do uso diário em cozinhas profissionais.

Como se instala o suporte mural?

O suporte mural em inox é fornecido com o equipamento e permite uma instalação simples na parede, garantindo que a varinha esteja sempre acessível e arrumada, otimizando o espaço de trabalho.