

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



Hotelequip.pt

Pé Triturador para Varinha Profissional CMP 250 Combi

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00521	Modelo:	27249
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075032768

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27249
EAN	3665075032768
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Pé triturador de substituição para varinha profissional CMP 250 Combi. Essencial para manter a eficiência e a qualidade das preparações na sua cozinha.

Descricao Completa

Este pé triturador é um acessório de substituição essencial para a varinha profissional CMP 250 Combi, garantindo a continuidade da produção em cozinhas que exigem desempenho e fiabilidade. Concebido para triturar e misturar com eficiência, é ideal para preparações diárias de sopas, molhos e purés.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Acessório	Pé Triturador
Compatibilidade	Varinha CMP 250 Combi
Modelo	27249

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize a varinha CMP 250 Combi para preparações diárias. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering que necessitam de triturar e misturar grandes volumes de alimentos de forma rápida e homogênea. Garante a consistência perfeita para sopas, cremes, molhos e purés, desde um pequeno snack-bar a um hotel de grande dimensão.

Pé Triturador — Principais Vantagens

- Permite a substituição rápida de um componente desgastado, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Assegura a continuidade da produção com a mesma qualidade e eficiência do equipamento original.
- Fabricado com materiais robustos para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de instalar, garantindo que a varinha esteja operacional em pouco tempo.
- Contribui para a manutenção da higiene e segurança alimentar na área de preparação.

Este pé triturador é compatível com outras varinhas profissionais?

Não, este pé triturador foi especificamente concebido para ser compatível apenas com a varinha profissional CMP 250 Combi, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste acessório?

A limpeza deve ser feita de acordo com as instruções do manual da varinha CMP 250 Combi. Geralmente, implica a remoção do pé triturador e lavagem imediata após cada utilização com água corrente e detergente neutro, evitando a acumulação de resíduos alimentares.

Qual a importância de utilizar peças de substituição originais?

A utilização de peças de substituição originais, como este pé triturador, garante a manutenção do desempenho, segurança e durabilidade do seu equipamento, prevenindo avarias e assegurando a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Este acessório é fácil de instalar?

Sim, o pé triturador foi desenhado para uma instalação simples e rápida na varinha CMP 250 Combi, permitindo que os profissionais de cozinha possam efetuar a substituição sem necessidade de ferramentas especializadas.

Em que tipo de preparações culinárias este pé triturador se destaca?

Este pé triturador é ideal para a confeção de sopas cremosas, purés de legumes, molhos homogéneos, maioneses e outras emulsões, garantindo uma textura suave e consistente, essencial em qualquer cozinha profissional.