

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 Trituradora e Batedeira de Imersão Profissional 440W

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00524	Modelo:	34860L
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075231031

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34860L
EAN	3665075231031
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Varinha trituradora e batedeira profissional de 440W, com velocidades ajustáveis para ambas as funções. Pé e lâmina desmontáveis em inox para fácil limpeza e higiene.

Descricao Completa

Esta varinha profissional combinada oferece a versatilidade de triturar e bater, ideal para cozinhas com necessidades diversas. Com 440W de potência, garante desempenho robusto e eficiente em diversas preparações, desde sopas a cremes.

Varinha MP 350 Combi Ultra — Características Técnicas

Princípio de funcionamento	Auto-regulação da velocidade
Pé e lâmina	Desmontáveis, campânula em aço inox
Caixa da batedeira	Metálica, resistente
Acessórios incluídos	1 suporte mural em inox
Velocidade (triturator)	1500 a 9000 rpm
Velocidade (batedeira)	250 a 1500 rpm
Potência elétrica	440 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Peso bruto	7,9 kg
Dimensões (com tubo)	Ø125x725 mm
Dimensões (com batedeira)	Ø125x805 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento versátil para triturar sopas, molhos, purés, e bater cremes, claras ou massas leves.

Varinha Trituradora e Batedeira — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Um único equipamento para duas funções essenciais de triturar e bater, otimizando o espaço e o investimento.
- **Robustez:** Construção com campânula em aço inox e caixa de batedeira metálica, garantindo durabilidade e resistência em uso intensivo.
- **Eficiência:** Motor de 440W com auto-regulação de velocidade, assegurando um desempenho consistente e adaptado à tarefa.
- **Higiene e Manutenção:** Pé e lâmina desmontáveis para uma limpeza fácil e completa, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais.
- **Organização:** Fornecido com um suporte mural em inox, permitindo uma arrumação prática e acessível na área de preparação.

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

O triturador opera entre 1500 a 9000 rpm para processar ingredientes rapidamente, enquanto a batedeira funciona de 250 a 1500 rpm, ideal para misturas mais delicadas e arejadas, como cremes ou claras em castelo.

O equipamento é fácil de limpar?

Sim, o pé com campânula e a lâmina de corte são totalmente desmontáveis, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Posso usar este equipamento para massas pesadas?

A batedeira é mais adequada para preparações leves a médias, como massas de crepes, purés, molhos ou claras em castelo. Para massas muito pesadas, recomenda-se um equipamento específico.

Que tipo de preparações são ideais para este equipamento?

É excelente para triturar sopas, purés de legumes, molhos, patés, e para bater cremes, claras, maioneses e massas líquidas em restaurantes, cantinas e pastelarias.

Onde posso instalar este equipamento na minha cozinha?

Este equipamento é fornecido com um suporte mural em inox, permitindo uma arrumação prática e acessível, otimizando o espaço na sua área de preparação.