

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

Varinha Combinada Profissional 500W – Triturador e Batedeira

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00525	Modelo:	34870L
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075228802

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34870L
EAN	3665075228802
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha

Descricao Resumida

Varinha combinada profissional de 500W para triturar, misturar e bater. Com velocidades ajustáveis, campânula em inox e pé desmontável para fácil limpeza e durabilidade.

Descricao Completa

Esta varinha combinada profissional de 500W oferece versatilidade para emulsionar, misturar, triturar e bater, essencial para cozinhas de alta produção e áreas de preparação.

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

Potência Elétrica	500W – 230V/50Hz
Princípio de Funcionamento	Auto-regulação da velocidade
Pé e Lâmina	Desmontáveis com campânula em aço inox
Caixa da Batedeira	Metálica reforçada
Acessórios Incluídos	1 suporte mural em inox
Velocidade (Triturador)	1500 a 9000 rpm
Velocidade (Batedeira)	250 a 1500 rpm
Peso Bruto	8,2 kg
Dimensão (com tubo)	Ø125x825 mm
Dimensão (com batedeira)	Ø125x840 mm

Aplicações Profissionais

Esta varinha combinada é um equipamento indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a pastelarias com confeitão, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de triturar e bater torna-a ideal para a preparação de sopas, molhos, purés, cremes, massas leves e claras em castelo, otimizando o trabalho em qualquer cozinha profissional.

Varinha Combinada – Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Permite emulsionar, misturar, triturar e bater com um único equipamento, poupando espaço e investimento.
- **Controlo Preciso:** Velocidades reguláveis independentes para o modo triturador e batedeira, garantindo resultados perfeitos para cada tipo de preparação.
- **Durabilidade Superior:** Campânula totalmente em aço inox e caixa de batedeira metálica reforçada, concebidas para uso intensivo e longa vida útil.
- **Higiene e Manutenção Simplificadas:** Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis para uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Organização Eficiente:** Inclui suporte mural em inox para arrumação prática e segura, mantendo a área de trabalho organizada.

Para que tipo de preparações é mais adequada esta varinha combinada?

Esta varinha é ideal para uma vasta gama de preparações, desde sopas, molhos e purés (modo triturador) até cremes, claras em castelo e massas leves (modo batedeira), adaptando-se a diversas necessidades em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O pé com campânula e a lâmina de corte são totalmente desmontáveis, facilitando a limpeza e higienização após cada utilização. A campânula em aço inox garante durabilidade e resistência à corrosão.

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

O modo triturador opera entre 1500 a 9000 rpm, ideal para triturar e emulsionar rapidamente. O modo batedeira, com velocidades de 250 a 1500 rpm, é otimizado para bater, misturar e aerar ingredientes de forma mais controlada.

O equipamento é fornecido com acessórios adicionais?

Sim, esta varinha combinada é fornecida com um suporte mural em inox, que permite um armazenamento prático e seguro, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.

Esta varinha é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, com 500W de potência e construção robusta em aço inox, incluindo uma caixa de batedeira metálica reforçada, este equipamento foi concebido para suportar o uso contínuo e exigente em ambientes de restauração e hotelaria.