

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 500W com Batedeira e Misturador

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00533	Modelo:	34280L
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075231819

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	34280L
EAN	3665075231819
Potência	Até 3 kW
Tipo	Varinha

Descricao Resumida

Varinha combinada profissional de 500W para emulsionar, misturar, bater e amassar. Inclui acessório misturador de 690mm e batedeira ultra resistente com velocidade regulável.

Descricao Completa

Esta varinha combinada profissional de 500W é uma ferramenta essencial para a área de preparação, permitindo emulsionar, misturar, bater e amassar com elevada eficiência em cozinhas exigentes.

Varinha Combi Profissional — Varinha Combinada Profissional — Varinha Combi MP 450 XL FW Ultra — Características Técnicas

Potência Elétrica	500W
Tensão	230V/50Hz
Velocidade (Batedeira)	150 a 510 rpm
Comprimento Instrumento Misturador	690 mm
Dimensões (com batedeira)	Ø175 x 1210 mm
Peso Bruto	8,6 kg
Funções	Emulsionar, Misturar, Separar, Bater, Amassar
Características Adicionais	Auto-regulação da velocidade, Caixa batedeira ultra resistente, Suporte mural em inox incluído

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente indispensável em pastelarias com confecção, hotéis, serviços de catering e até em snack-bares ou food trucks que necessitem de preparação dinâmica e eficiente.

Varinha Combinada – Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Permite realizar múltiplas funções – emulsionar, misturar, separar, bater e amassar – com um único equipamento, otimizando o espaço e o investimento.
- **Potência e Durabilidade:** Com 500W de potência e uma caixa batedeira ultra resistente, garante desempenho fiável e longa vida útil mesmo sob uso intensivo.
- **Controlo de Velocidade Preciso:** A velocidade regulável de 150 a 510 rpm na função batedeira, aliada ao princípio de auto-regulação, oferece controlo total para diversas texturas e preparações.
- **Ergonomia e Praticidade:** O instrumento misturador desmontável de 690 mm e a pega ergonómica facilitam o manuseamento e a limpeza, enquanto o suporte mural em inox otimiza o armazenamento.

Quais as principais funções desta varinha combinada?

Esta varinha permite emulsionar, misturar, separar, bater e amassar, tornando-a extremamente versátil para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Qual a potência e a voltagem do equipamento?

O equipamento possui uma potência elétrica de 500W e funciona a 230V/50Hz, garantindo um desempenho robusto para as tarefas diárias.

É fácil de limpar e armazenar?

Sim, o instrumento misturador é desmontável para facilitar a limpeza. Além disso, é fornecido com um suporte mural em inox para um armazenamento prático e higiénico.

Posso ajustar a velocidade de trabalho?

Sim, na função batedeira, a velocidade é regulável entre 150 e 510 rpm, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas de cada preparação.

Este equipamento é adequado para preparações mais densas, como puré de batata?

Sim, a caixa batedeira é ultra resistente e foi concebida especificamente para preparações exigentes, como purés de batata, garantindo durabilidade e eficiência.