



Tritura y mezcla tus ingredientes de manera rápida y eficiente con **MP 350 V.V. ULTRA de ROBOT COUPE**, un brazo triturador de alta calidad, y el aliado perfecto para tu negocio de hostelería.

Especial grandes producciones, colectividades, uso intensivo

## **Catálogo de trituradores de alimentos industriales**

Imagina poder preparar salsas, purés, sopas y cremas en cuestión de minutos, logrando una textura suave y homogénea que impresionará a tus comensales. Nuestro brazo triturador está diseñado para cumplir con las exigencias más altas de la industria gastronómica, permitiéndote ahorrar tiempo y esfuerzo en la preparación de tus platos.

Nuestro brazo triturador es ideal tanto para pequeños negocios de restauración como para grandes establecimientos.

**!** No pierdas más tiempo en preparaciones tediosas y obtén resultados profesionales con nuestro brazo triturador. Mejora la eficiencia de tu cocina, agiliza tus procesos y deleita a tus clientes con platos perfectamente triturados y mezclados. **iHaz tu**

**pedido ahora y experimenta la diferencia en tu negocio de hostelería!**

**Robot Coupé MP 350 V.V Ultra**, un triturador de uso profesional pensado para grandes producciones:

**Asa ergonómica** par mayor comodidad de uso

**Uña del bloque del motor** que puede utilizarse como punto de apoyo y pivote en el borde de un recipiente para facilitar su manipulación.

**Nuevo sistema de recogida del cable de alimentación** para guardarlo más fácilmente y optimizar su duración de vida útil.

**Cable de alimentación desmontable**

Nuevo sistema patentado «Easy Plug» que facilita en caso de avería, la sustitución del cable de alimentación.

**Cuchilla con revestimiento** para asegurar una higiene perfecta. Afilado especialmente estudiado para garantizar una calidad óptima de corte y un gran rendimiento.

**Pie y cuchilla totalmente desmontables**, dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe, para una limpieza fácil, una higiene perfecta y un mantenimiento sencillo. Este dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe forma parte del **procedimiento HACCP**.

**Tubo, campana y cuchilla en acero inoxidable** para una larga vida útil. (únicamente en los modelos MP Ultra).

- Potencia 440 Watts
- Voltaje Monofásico 230 V
- Velocidad variable de 1500 a 9000 rpm
- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 350 mm
- Dimensiones Longitud 740 mm, Ø 125 mm
- Peso bruto 6,4 Kg

En **EQUIPO H**, ofrecemos una amplia gama de brazos trituradores de las marcas más reconocidas del mercado. Nuestro equipo de expertos en gastronomía está listo para asesorarte en la elección del modelo que mejor se adapte a tus necesidades y presupuesto.