



Tritura y mezcla tus ingredientes de manera rápida y eficiente con **MP 800 TURBO de ROBOT COUPE**, un brazo triturador de alta calidad, y el aliado perfecto para tu negocio de hostelería.

Especial grandes producciones, colectividades, uso intensivo. De gran potencia

## 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. **¡Haz tu**

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

**Robot Coupe** MP 800, un modelo pensado para grandes producciones con asa ergonómica doble para aportar mayor comodidad de uso y facilidad de desplazamiento

**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 1000 Watts
- Voltage Monofásico 230 V
- Velocidad 9500 rpm
- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 740 mm
- Nueva tecnología EBS (Electronic Booster System), dispositivo electrónico que mejora el rendimiento del motor
- Dimensiones Longitud 1130 mm, Ø 125 mm
- Peso bruto 9,2 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.