




Triturador CMP 350 V.V. de Robot Coupe BLACK WEEK HASTA 02-12-2024

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

Catálogo de trituradores industriales EN PROMOCION BLACK WEEK

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!**

Triturador de alimentos **Robot Coupé** CMP 350 V.V. un modelo ideal para restauración que presenta las siguientes características

Forma del mango especialmente estudiada para lograr una **sujeción adecuada** del aparato y evitar el cansancio del usuario.

Funciones intermitente, continua y según el modelo **velocidad variable** diseñadas para garantizar la flexibilidad de utilización y la regulación de la velocidad en función de la preparación a realizar.

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.

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

- Potencia 400 Watts
- Voltaje Monofásico 230 V
- Velocidad variable de 2300 a 9600 rpm
- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 350 mm
- Dimensiones Longitud total 700 mm, Ø 94 mm
- Peso bruto 4,1 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.