

robot coupe®



BRAZOS TRITURADORES

GAMA ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES



A cada sartén basculante, su brazo triturador
MP 350 Ultra TP & MP 800 Turbo TP



HECHO EN FRANCIA

Los equipos de cocina cambian, nuestros brazos trituradores se adaptan.

Nuestra gama de brazos trituradores se amplía con dos nuevos modelos diseñados para un uso más ergonómico en sartenes basculantes.



ERGONOMÍA

Doble mango - ¡Máximo confort!

Mangos ergonómicos para una comodidad de usuario óptima, fáciles de utilizar gracias a una mejor distribución del peso de la máquina.

FÁCIL DE UTILIZAR

Campana reforzada con un anillo de acero inoxidable que permite que el aparato se deslice fácilmente en una sartén basculante, con una excelente manejabilidad.



RENDIMIENTO y DURACIÓN

Diseñados para triturar grandes cantidades en sartenes basculantes. Construcción robusta gracias a su base de motor de acero inoxidable.













COMODIDAD

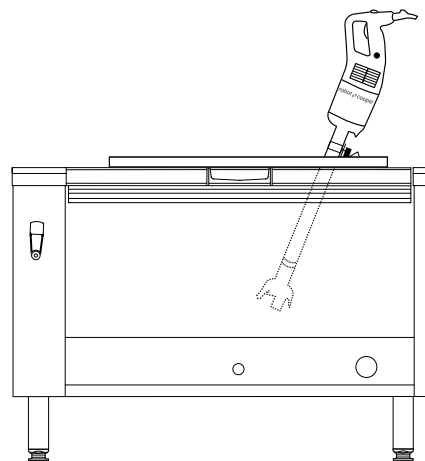
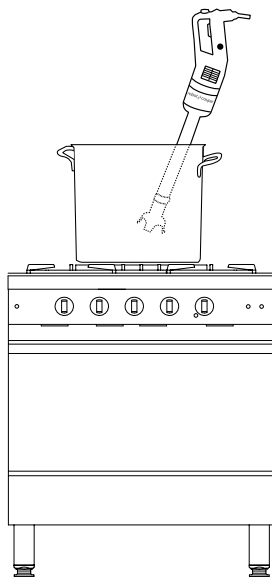
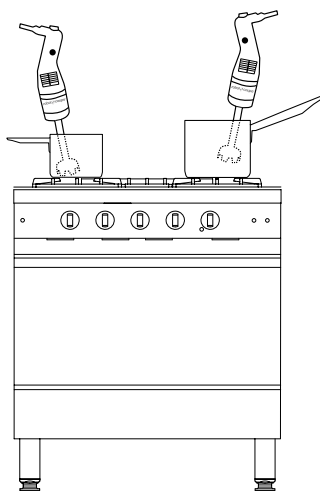
Pie corto especialmente diseñado para un uso ergonómico en sartenes basculantes.

MP 350
Ultra TP

MP 800
Turbo TP



MINI				COMPACTO			GRANDE				
Mini MP				CMP			MP				
											
220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo
				15 litros	30 litros	45 litros	50 litros	100 litros	200 litros	300 litros	400 litros
Hostelería				Colectividades, catering, uso intensivo							
Espumas	Porciones pequeñas	Uso regular		Recipientes grandes							



ESPECIAL PARA SARTENES BASCULANTES

CMP - MP Ultra

NUEVO



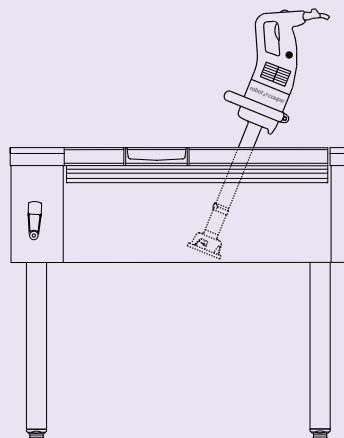
350 W
CMP 300
V.V.
30 litros

500 W
MP 350
Ultra TP
50 litros

1000 W
MP 800
Turbo TP
100 litros

Hostelería, Colectividades

Especial para sartenes basculantes



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



270 W
Mini MP
190 Combi
15 litros

290 W
Mini MP
240 Combi
30 litros

310 W
CMP 250
Combi
50 litros

350 W
CMP 300
Combi
100 litros

440 W
MP 350
Combi Ultra
100 litros

500 W
MP 450
Combi Ultra
100 litros

500 W
MP 450
FW Ultra
100 litros

500 W
MP 450 XL
FW Ultra
100 litros

Hostelería

Uso regular

Colectividades, catering

Uso intensivo

LIMPIEZA

Limpieza fácil y rápida:

- 1 La cuchilla de acero y la campana de acero inoxidable son fáciles de quitar.
- 2 Cada máquina viene con una herramienta de desmontaje.



1



CAMPANA
INOXIDABLE



HACCP
Consejo

En el marco del enfoque del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), aconsejamos a los usuarios almacenar, después de su limpieza, la campana y la cuchilla en una cámara frigorífica.

¿Qué máquina para su sartén basculante?

	Altura de sartén basculante de 150-200 mm	Altura de sartén basculante de 250-300+ mm	
Volumen (L)	< 30	50-100	100+
Soporte motor	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

	CMP 300 V.V.	NUEVO MP 350 Ultra TP	NUEVO MP 800 Turbo TP
Potencia	350 W	440 W	1 000 W
Voltaje	Monofásico	Monofásico	Monofásico
Velocidad	2300 a 9600 rpm autorregulable	9500 rpm	9500 rpm
Cuchilla, campana y tubo	Longitud 250 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable	Longitud 350 mm - totalmente inoxidable
Cuchilla desmontable	✓	✓	✓
Campana reforzada	No	✓	✓
Campana desmontable	✓	✓	✓
Pie desmontable	No	No	✓
Asa secundaria	No	Asa amovible EasyGrip	Asa de acero inoxidable integrada
Electronic booster system	No	No	✓
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensiones	Longitud 660 mm, Ø 94 mm	Longitud 763 mm, Ø 125 mm	Longitud 845 mm, Ø 125 mm
Peso bruto	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Accesorios	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido	Soporte mural - Incluido



robot coupe®

#THEsolution



Ahorrar
tiempo



Reducir
las tareas manuales



Reducir
los residuos



Procesar
productos frescos
fácilmente



Ref.: 452 039 - 03/2024 - Espagne



¡Pida una demostración en su cocina!
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Hecho en Francia