



Brazo triturador Robot Coupe CMP 300 V.V. - Potencia y control para cocinas profesionales. Lo recomendamos en EquipoH para cocinas con volumen medio que priorizan precisión y robustez. Ideal para chefs que necesitan triturar sin comprometer resultados.

Catálogo de trituradores de alimentos

El **Robot Coupe CMP 300 V.V.** es un equipo de gama compacta diseñado para chefs que buscan una **herramienta versátil, potente y manejable**. Perfecto para triturar sopas, cremas, salsas y preparados con textura uniforme, este modelo destaca por su **control de velocidad variable**, robustez y diseño ergonómico para un uso diario sin fatiga.

Características técnicas

- **Potencia:** 350 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 2.300 - 9.600 rpm (autoregulación)
- **Longitud brazo:** 300 mm - totalmente inoxidable
- **Campana y cuchilla desmontables:** Sí

- **Pie desmontable:** No
- **EasyPlug:** No
- **Dimensiones:** 660 mm largo, Ø 94 mm
- **Peso bruto:** 3,9 kg
- **Accesorios incluidos:** Soporte mural
- **Referencia:** 34230B

¿Buscás triturar con potencia sin renunciar a la precisión?

Muchos cocineros profesionales se enfrentan a preparaciones exigentes que requieren uniformidad y rapidez, pero sin disponer de maquinaria pesada o difícil de limpiar. El **CMP 300 V.V.** te ofrece esa versatilidad y potencia intermedia con la que podés trabajar cómodamente todo el servicio.

CMP 300 V.V.: el equilibrio entre potencia y maniobrabilidad

Este modelo responde a la perfección en cocinas con **producción media-alta**, aportando la potencia justa (350 W) y un pie de 300 mm que permite trabajar tanto en ollas pequeñas como medianas. Gracias a su **control de velocidad variable**, se adapta a múltiples texturas y preparaciones sin complicaciones.

“¿No será mejor ir por un modelo con EasyPlug?”

Puede ser útil en entornos donde se manipulan muchos equipos eléctricos. Pero si tu entorno de trabajo es estable, el CMP 300 V.V. cumple perfectamente sin esa función, con menor coste y misma calidad de resultados.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el brazo triturador que realmente necesitas?

- **Volumen de preparación diario:** ideal para cocinas que preparan entre 30 y 100 raciones.
- **Longitud del brazo:** 300 mm que permite trabajar tanto en recipientes bajos como altos.
- **Facilidad de uso:** peso equilibrado y cuchilla/campana desmontables para mantenimiento fácil.
- **Control de velocidad:** fundamental para ajustar según textura deseada.
- **Compatibilidad eléctrica:** monofásico 230V, ideal para la mayoría de instalaciones de cocina.

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es **una herramienta versátil, potente y sin complicaciones**, ideal para equipos de cocina que necesitan una batidora-trituradora que aguante el ritmo diario. Lo recomendamos especialmente para **restaurantes, hoteles o cocinas centrales** con producción media.

 **Sobre el fabricante**

Robot Coupe es una marca sinónimo de innovación y durabilidad en el mundo de la cocina profesional. Este modelo forma parte de su **gama compacta**, perfecta para cocinas que exigen alto rendimiento en poco espacio. En EquipoH confiamos en Robot Coupe por su fiabilidad y atención a las necesidades reales del chef profesional.

¿Querés ayuda para saber si el CMP 300 V.V. es tu mejor opción? Escribinos al chat. **Te ayudamos a elegir con criterio profesional, sin rodeos.**