



**Brazo triturador Robot Coupe CMP 350 V.V. - Alto rendimiento para cocinas exigentes.** En EquipoH lo recomendamos para cocinas profesionales con alta demanda y necesidad de triturado fino. Ideal para colectividades, hoteles y restauración organizada.

## **Catálogo de trituradores de alimentos**

El **Robot Coupe CMP 350 V.V.** es un modelo diseñado para profesionales que trabajan con **altos volúmenes y buscan máxima durabilidad** sin perder control en el triturado. Su brazo de 350 mm totalmente inoxidable y su motor de 400 W lo convierten en una herramienta de confianza para cocinas exigentes.

### **Características técnicas**

- **Potencia:** 400 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 2.300 - 9.600 rpm (autoregulación)
- **Longitud brazo:** 350 mm - totalmente inoxidable
- **Campana y cuchilla desmontables:** Sí
- **Pie desmontable:** No

- **Dimensiones:** 700 mm largo, Ø 94 mm
- **Peso bruto:** 4,1 kg
- **Accesorios incluidos:** Soporte mural
- **Referencia:** 34250B

## ¿Querés triturar grandes volúmenes sin comprometer precisión?

Quien cocina para muchos, sabe que la diferencia está en la herramienta. En colectividades, hoteles o cocinas centrales, no hay tiempo para errores: necesitás una batidora que responda bien en ollas grandes, que no se recaliente y que se limpie fácil. El CMP 350 V.V. te da ese control y fiabilidad.

## **CMP 350 V.V.: triturado eficiente en formato robusto**

Este modelo es perfecto para elaboraciones intensivas. Su **potente motor de 400 W** y su **brazo de 35 cm** permiten triturar en ollas profundas sin esfuerzo, mientras que la velocidad variable garantiza texturas finas y homogéneas. Además, la campana y la cuchilla desmontables facilitan la limpieza, algo clave en ambientes de alta rotación.

## “¿No es demasiado grande para mí?”

Solo si trabajás con menos de 30 raciones. Pero si superás ese volumen diario, el CMP 350 V.V. se vuelve imprescindible: potencia, alcance y robustez para triturar más en menos tiempo.

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

- **Producción diaria estimada:** ideal para cocinas que preparan 50 a 150 raciones.
- **Tipo de elaboraciones:** salsas, cremas, sopas, purés con textura uniforme.
- **Profundidad de recipientes:** su brazo largo alcanza fácilmente ollas grandes.
- **Limpieza rápida:** gracias a su campana y cuchilla desmontables.

- 
- **Compatibilidad eléctrica:** monofásico 230 V, enchufe estándar.

### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es el **modelo perfecto para cocinas profesionales con alto flujo de producción**, donde se necesita velocidad, eficacia y durabilidad. No hay que reinventar la rueda: **esto es lo que funciona cuando hay que triturar mucho, rápido y bien.**

### **Sobre el fabricante**

**Robot Coupe** es líder internacional en preparación dinámica. Con décadas de experiencia y fiabilidad probada, sus brazos trituradores son referencia en el sector. Este modelo representa la gama compacta profesional pensada para restauración real. En EquipoH confiamos porque ya lo hemos visto funcionar donde se exige de verdad.

¿No sabes si el CMP 350 V.V. es lo que necesitas? Escríbinos al chat. **Te ayudamos desde la experiencia real en cocina profesional.**