



**Brazo triturador Robot Coupe MP 350 Ultra V.V. - Potencia con velocidad variable para máxima precisión.** En EquipoH lo recomendamos para chefs y cocinas profesionales que buscan control absoluto del triturado con un motor robusto y fiable.

## **Catálogo de trituradores de alimentos industriales**

El **MP 350 Ultra V.V.** de Robot Coupe eleva el triturado profesional al siguiente nivel. Gracias a su **velocidad variable de 1.500 a 9.000 rpm**, permite adaptar la intensidad a cada preparación: purés suaves, cremas finas, salsas o elaboraciones con textura.

Su cuerpo totalmente inoxidable y componentes desmontables garantizan higiene, durabilidad y facilidad de mantenimiento.

### **Características técnicas**

- **Potencia:** 440 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V

- **Velocidad variable:** 1.500 a 9.000 rpm autorregulada
- **Longitud del brazo:** 350 mm – totalmente inoxidable
- **Cuchilla desmontable:** ✓
- **Campana desmontable:** ✓
- **Pie desmontable:** X
- **EasyPlug:** ✓
- **Dimensiones:** 740 mm de largo, Ø 125 mm
- **Peso bruto:** 6,4 kg
- **Accesorios incluidos:** Soporte mural
- **Ref:** 34840L

### ¿Qué lo diferencia del modelo MP 350 Ultra estándar?

El MP 350 Ultra V.V. añade **control de velocidad variable:** ideal para chefs que necesitan ajustar la textura al milímetro según la receta. La diferencia de precio respecto al modelo estándar se compensa con una mayor versatilidad y precisión.

### “Es más caro que el modelo sin velocidad variable...”

Sí, pero ofrece **control total** sobre el resultado. Ideal si hacés muchas elaboraciones con diferentes texturas. Una inversión pequeña que marca gran diferencia en la calidad final del plato.

### ¿Qué tenés que tener en cuenta para elegir un brazo triturador?

- **Tipo de elaboraciones:** ¿necesitás texturas variables? Este es tu modelo.
- **Durabilidad:** construcción robusta con componentes inoxidables.
- **Mantenimiento:** desmontable, fácil de limpiar.
- **Comodidad:** soporte mural incluido y cable EasyPlug.
- **Volumen de trabajo:** ideal para cocinas medianas y grandes.



## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **cada receta requiere una textura distinta**, y la velocidad variable te permite conseguir exactamente lo que buscás. El MP 350 Ultra V.V. se gana su lugar en cocinas exigentes por su **versatilidad, potencia y resistencia**.

## Sobre Robot Coupe

Líder en preparación dinámica, **Robot Coupe** fabrica maquinaria para cocinas profesionales desde hace más de 40 años. La gama MP Ultra es sinónimo de fiabilidad, y el modelo V.V. ofrece un nivel más de precisión que muchos chefs valoran cada día.

¿Querés asegurarte de que este modelo es el adecuado para tu cocina? **Consultanos ahora por chat o WhatsApp. Te damos una recomendación profesional, sin vueltas.**