



**Triturador profesional Robot Coupe MP 550 Ultra.** Con **750 W de potencia y brazo de 550 mm totalmente inoxidable**, es ideal para **cocinas industriales y colectividades** que trabajan con grandes volúmenes y necesitan resistencia, potencia y fácil limpieza.

## **Catálogo de trituradores industriales**

Cuando trabajas con grandes calderos, **el largo del brazo y la potencia del motor no son opcionales, son esenciales.** El **Robot Coupe MP 550 Ultra** es el triturador de referencia para cocinas colectivas, hospitales, comedores y cocinas centrales que no pueden parar. Su brazo largo de **55 cm**, unido a un motor de **750 W**, permite triturar grandes cantidades con seguridad, eficiencia y consistencia.

### **Características técnicas**

- **Potencia:** 750 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 9.000 rpm
- **Cuchilla, campana y tubo:** Longitud 550 mm - totalmente inoxidable
- **Cuchilla desmontable**

- **Campana desmontable**
- **Asa secundaria:** Asa amovible EasyGrip
- **EasyPlug (sistema de enchufe fácil)**
- **Dimensiones:** Longitud 940 mm, Ø 125 mm
- **Peso bruto:** 6,6 kg
- **Accesorios incluidos:** Soporte mural

## ¿Necesitas un triturador potente para grandes volúmenes?

Este modelo está diseñado para **cocinas de producción intensiva**. Si te enfrentas a la preparación de cientos de raciones al día, necesitas un triturador que llegue al fondo de tus marmitas, no se recaliente y te permita trabajar cómodamente. El MP 550 Ultra te ofrece todo eso, además de **facilidad de uso, seguridad y fiabilidad**.

## **MP 550 Ultra: pensado para el día a día más exigente**

Este modelo destaca por su **potencia de 750 W**, lo que permite triturar rápidamente alimentos cocinados de gran volumen. Su **brazo de 550 mm** lo hace perfecto para trabajar directamente sobre ollas grandes sin trasvases.

El diseño incluye **asa ergonómica EasyGrip, campana y cuchilla desmontables** para una limpieza eficaz, y **EasyPlug** para conexión rápida. El soporte mural incluido facilita el almacenaje seguro y rápido.

## “Es demasiado grande para mí...”

Este modelo **no es para todos**, es para quien realmente necesita trabajar con **altas cantidades y marmitas profundas**. Si estás en una cocina colectiva, hospital, obrador o servicio de catering de volumen medio/alto, este triturador es la herramienta que necesitas. Te ahorra tiempo, esfuerzo y fallos.

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

- **Capacidad de las ollas y marmitas:** si trabajas en profundidades de más de 45 cm, necesitas un brazo largo como este.
- **Volumen de producción:** ideal para más de 100 raciones por servicio.
- **Facilidad de limpieza:** cuchilla y campana desmontables = limpieza fácil.

- 
- **Durabilidad:** motor robusto, acero inoxidable, soporte mural para conservarlo mejor.

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

Porque en cocinas colectivas **no puedes improvisar ni correr riesgos con maquinaria débil**. El **MP 550 Ultra** lo recomendamos para producciones grandes que necesitan **máxima potencia, alcance y resistencia**. En EquipoH prescribimos este modelo cuando sabemos que el ritmo de trabajo es exigente. Porque lo hemos probado y sabemos que responde.

### **Sobre el fabricante**

**Robot Coupe** es uno de los líderes mundiales en maquinaria para el procesado alimentario profesional. Sus productos están diseñados con visión de durabilidad, ergonomía y eficiencia. En EquipoH apostamos por fabricantes que cumplen lo que prometen, y Robot Coupe lo demuestra cada día.

¿Tienes dudas si este triturador es el adecuado para tu cocina? Escríbenos en el chat y te ayudamos con lo que realmente necesitas. **No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**