



**Brazo triturador Robot Coupe Mini MP 240 V.V. - Largo alcance y máxima precisión profesional.** Recomendado por EquipoH para chefs exigentes que necesitan trabajar con volumen medio y precisión extrema. Ideal para cocinas gastronómicas intensivas.

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

La familia de trituradores Mini MP de Robot Coupe destaca por su **diseño compacto, ergonómico y precisión inigualable**. Si necesitas trabajar en recipientes más profundos sin pasar a una gama más pesada, el modelo **Mini MP 240 V.V.** es la elección perfecta.

Combina **potencia, longitud y control**, ideal para tareas exigentes en cocinas gourmet, mise en place, repostería o cocina en directo.

### **Características técnicas**

- 
- **Potencia:** 290 W
  - **Voltaje:** Monofásico 230 V
  - **Velocidad:** 2.000 - 12.500 rpm
  - **Longitud tubo + cuchilla:** 240 mm - totalmente inoxidable
  - **Cuchilla desmontable:** Sí
  - **Campana desmontable:** Sí
  - **Pie desmontable:** Sí
  - **Dimensiones:** 535 mm largo x 78 mm diámetro
  - **Peso bruto:** 2,5 kg
  - **Accesorios incluidos:**
    - Aeromix inoxidable (para espumas)
    - Soporte mural

### **¿Necesitas triturar en recipientes más profundos con la misma precisión?**

El modelo 240 es la opción **más larga y robusta de la gama MINI**, permitiéndote trabajar en recipientes más altos o más cantidad de producto sin forzar el equipo ni perder control. Además, su sistema de **velocidad variable** asegura resultados perfectos para cremas, salsas, purés o espumas.

## **Mini MP 240 V.V.: la máxima versatilidad compacta**

Con solo 2,5 kg de peso, ofrece un **alcance superior** y potencia mejorada. Perfecto para cocinas de alta rotación que necesitan trabajar con eficiencia en pequeñas cantidades. Gracias a su diseño ergonómico y su fácil desmontaje, **la limpieza y el manejo son tareas rápidas y seguras.**

### **“¿No será demasiado grande para preparaciones pequeñas?”**

No. Aunque es más largo, su diseño sigue siendo compacto y ergonómico. Te da mayor versatilidad sin sacrificar precisión, y podés usarlo tanto para un puré individual como para un bowl de preparación.

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

- **Profundidad del recipiente:** si trabajás en ollas o cubetas algo más altas, este es ideal.
- **Tipo de producto:** emulsiones, sopas, salsas, espumas... todo con un solo equipo
- **Volumen medio-bajo de producción**
- **Frecuencia de uso:** robusto y pensado para uso intensivo
- **Facilidad de limpieza:** cuchilla, campana y pie desmontables

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

Porque es **el modelo más versátil de la gama MINI**. En EquipoH lo recomendamos a profesionales que buscan una herramienta que no se les quede corta en ningún momento. Es fiable, rápido, fácil de limpiar y está hecho para durar.

### **Sobre el fabricante**

**Robot Coupe** es el estándar de oro en trituradores profesionales. La gama MINI

## TRITURADOR DE ALIMENTOS ROBOT COUPE MINI MP 240 V.V.



---

combina su tecnología industrial con un formato compacto y eficiente. En EquipoH confiamos en ellos porque sus equipos **rinden durante años sin fallos.**

¿Tenés dudas entre el modelo 190 o el 240? Escribinos por el chat y te ayudamos a elegir. **Recomendamos lo que hemos probado en cocina real.**