



**Triturador profesional Robot Coupe MP 450 Ultra.** Alto rendimiento y brazo de 45 cm totalmente desmontable. Ideal para **cocinas industriales, colectividades y servicios de catering** que requieren potencia, durabilidad y facilidad de limpieza.

## **Catálogo de trituradores profesionales**

En cocinas de colectividades, hospitales, comedores escolares o cocinas industriales de alto volumen, **la eficiencia y robustez de los equipos marca la diferencia.** El **Robot Coupe MP 450 Ultra** se presenta como un triturador profesional diseñado para aguantar uso intensivo, con **una velocidad de 9.500 rpm**, brazo largo de **450 mm**, y motor de **500 W**, todo en una construcción robusta y ergonómica pensada para entornos exigentes.

### **Características técnicas**

- **Potencia:** 500 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad:** 9.500 rpm
- **Cuchilla, campana y tubo:** Longitud 450 mm - totalmente inoxidable
- **Cuchilla desmontable:** si

- **Campana desmontable:** si
- **EasyPlug (sistema de enchufe fácil):** si
- **Dimensiones:** Longitud 840 mm, Ø 125 mm
- **Peso bruto:** 6,3 kg
- **Accesorios incluidos:** Soporte mural

## ¿Necesitas un triturador compacto pero de uso intensivo?

Si trabajas en una cocina de alto volumen sabes lo que es enfrentarse a cocciones en marmitas o grandes ollas, y lo duro que puede ser batir, triturar o emulsionar sin perder tiempo. No puedes permitirte que la máquina falle, ni perder tiempo en limpiezas complicadas. Buscas fiabilidad, potencia real y piezas que se desmonten rápido. Este triturador ha sido diseñado para ti.

### **MP 450 Ultra: rendimiento industrial en formato compacto**

Gracias a su diseño **ergonómico y robusto**, el **MP 450 Ultra** incorpora un bloque de motor en acero inoxidable, **asa EasyGrip** para mejor distribución del peso, y **campana y cuchilla desmontables** que facilitan su mantenimiento. Su brazo largo (45 cm) permite trabajar en calderos grandes con seguridad y sin esfuerzos.

La velocidad fija de 9.500 rpm asegura **texturas finas y homogéneas**, incluso con gran volumen de producto. Además, incluye **soporte mural** para un almacenaje más cómodo y seguro.

### **“Es caro...”**

...**pero quien lo prueba no lo cambia**. No es solo el precio: es la vida útil, el servicio técnico disponible, la durabilidad del acero inoxidable, la facilidad de desmontaje y limpieza. En cocinas colectivas, esta inversión se amortiza en meses.

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

Define el **volumen de producción** habitual y el tipo de preparaciones (purés, salsas, sopas). Analiza la **profundidad de las marmitas** para elegir el largo de brazo adecuado (este modelo cubre hasta 45 cm). Asegúrate de que sea **fácil de desmontar y limpiar** para garantizar la higiene. Considera también el peso y ergonomía si se va a usar durante muchas horas al día.

---

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque conocemos el sector y sabemos que este triturador **aguanta el ritmo** real de las cocinas industriales. Es fiable, fácil de mantener y seguro. Lo recomendamos especialmente para **cocinas colectivas, residencias, comedores escolares y cocinas industriales de volumen medio/alto**. Lo tenemos testado y sabemos que **no falla cuando más lo necesitas**.

 **Sobre el fabricante**

**Robot Coupe** es un referente internacional en procesado de alimentos para cocinas profesionales. Reconocidos por su innovación, durabilidad y diseño técnico. En EquipoH solo trabajamos con fabricantes de confianza, y Robot Coupe es uno de ellos. Llevamos años prescribiendo sus soluciones porque sabemos que responden.

¿Tienes dudas si este modelo es el adecuado? Escríbenos por el chat estamos aquí para ayudarte a elegir lo que realmente necesitas. **No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**