



Triturador para sartén basculante **CMP 300 V.V. de ROBOT COUPE**, un brazo triturador de alta calidad, y el aliado perfecto para tu negocio de hostelería.

Compacto, Manejable y eficiente

**Triturador especial para sartén basculante si tiene una altura de 150 a 200mm y una capacidad inferior a 30L**

## **Catálogo de trituradores de alimentos para sartén basculante**

Imagina poder preparar salsas, purés, sopas y cremas en cuestión de minutos, desde tu sartén basculante logrando una textura suave y homogénea que impresionará a tus comensales. Este brazo triturador está diseñado para cumplir con las exigencias más altas de la industria gastronómica, permitiéndote ahorrar tiempo y esfuerzo en la preparación de tus platos.

**Triturador especial para sartén basculante si tiene una altura de 150 a 200mm y una capacidad inferior a 30L**

## → **Características técnicas del CMP 300 v.v**

**Robot Coupé** CMP 300 un triturador de alimentos perfecto para sartenes basculantes pequeñas.

**Forma del mango** especialmente estudiada para lograr una **sujeción adecuada** del aparato y evitar el cansancio del usuario.

**Funciones intermitente, continua** y según el modelo **velocidad variable** diseñadas para garantizar la flexibilidad de utilización y la regulación de la velocidad en función de la preparación a realizar.

**Pie y cuchilla totalmente desmontables**, dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe, para una limpieza fácil, una higiene perfecta y un mantenimiento sencillo. Este dispositivo exclusivo patentado por Robot-Coupe forma parte del procedimiento HACCP.

**Cuchilla con revestimiento** para asegurar una higiene perfecta. Afilado especialmente estudiado para garantizar una calidad óptima de corte y un gran rendimiento.

- Potencia 310 Watts
- Voltaje Monofásico 230 V
- Velocidad variable de 2300 a 9600 rpm
- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 300 mm
- Dimensiones Longitud total 660 mm, Ø 94 mm
- Peso bruto 3,9 Kg
- viene con soporte mural:

 **Descubre la gama trituradores industriales de alimentos diseñados específicamente para sartenes basculantes.**

Estos equipos son ideales para cocinas industriales y profesionales, proporcionando eficiencia, adaptabilidad y ergonomía.

¡Si tienes una sarten basculante necesitas uno!

→ **accesorio que te recomendamos, vas a liberar a tu personal**



Soportes marmita ajustables: Hay tres soportes marmita disponibles opcionalmente que se adaptan al tamaño de la marmita:

- Diámetro de marmita de 330 mm a 650 mm.
- Diámetro de marmita de 500 mm a 1 000 mm.
- Diámetro de marmita de 850 mm a 1 300 mm



## Ventajas de los equipos de trituración para sartenes basculantes

### **Ahorro de Personal**

Los trituradores industriales de alimentos para sartén basculante están diseñados para optimizar el tiempo y esfuerzo del personal de cocina. Gracias a su capacidad de procesar grandes volúmenes de alimentos de manera rápida y eficiente, se reduce la necesidad de mano de obra adicional, permitiendo a tu equipo centrarse en otras tareas cruciales y mejorando la productividad general de la cocina.

## **Adaptabilidad**

Trituradores para sartén basculante son altamente versátiles y pueden adaptarse a diferentes tipos de alimentos y texturas. Esta adaptabilidad permite su uso en una amplia gama de aplicaciones culinarias, desde la preparación de purés hasta la trituración de ingredientes más duros. Además, son compatibles con diversos modelos de sartenes basculantes, asegurando una integración perfecta en tu equipo existente.


## **Ergonomía**


El diseño ergonómico de los trituradores industriales para sartén basculante garantiza una operación cómoda y segura. Con controles intuitivos y fáciles de usar, estos trituradores minimizan el esfuerzo físico del operador y reducen el riesgo de lesiones. Además, su construcción robusta y materiales de alta calidad aseguran una durabilidad y rendimiento óptimos a largo plazo.


## **Características Destacadas de los trituradores especiales para sartenes basculantes:**

- **Alta Capacidad de Trituración:** Procesa grandes volúmenes de alimentos en poco tiempo.
- **Sin necesidad de tener una persona ocupada en esa tarea** si cuentas con equipos de sujeción. **Ahorro de personal en cocina**
- **Fácil Limpieza:** Componentes desmontables y materiales aptos para lavavajillas.
- **Compatibilidad Universal:** Diseñados para integrarse con diferentes modelos de sartenes basculantes.
- **Seguridad Garantizada:** Equipados con sistemas de seguridad para proteger al operador.

## **A nivel técnico que destacar de los trituradores especiales para sartén basculante**

 **POTENCIA:** Motor de alta potencia diseñado para mezclar grandes cantidades en sartenes basculantes.

 **LONGEVIDAD:** Construcción robusta gracias al bloque del motor de acero inoxidable. Eje, campana y cuchilla de acero inoxidable. Campana reforzada.

 **ERGONOMÍA: Doble mango - ¡Máximo confort!** Mangos ergonómicos para una comodidad de utilización óptima, fáciles de utilizar gracias a una mejor distribución del peso de la máquina

**+ FÁCIL DE UTILIZAR:** Campana reforzada con un anillo de acero inoxidable que permite que el aparato se deslice fácilmente en una sartén basculante, con una excelente manejabilidad.

**+ HIGIENE:** Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Sistema Robot-Coupe patentado

**+ a nivel SAT: CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE**

**Sistema patentado “EasyPlug”** que facilita el reemplazo del cable en caso de reparación de SAT.

**Indicador luminoso de tensión:** detección rápida en caso de defecto del cable de alimentación. El indicador se enciende si el cable no está dañado y correctamente conectado en ambos lados (Enchufe de pared y EasyPlug).

## **por qué comprar un triturador para sartén basculante si tienes una sarten basculante**

Los trituradores industriales de alimentos para sartén basculante no solo mejoran la eficiencia operativa de tu cocina, sino que también ofrecen ventajas significativas en términos de ahorro de personal, adaptabilidad y ergonomía.

Explora nuestra selección y elige el equipo que mejor se adapte a tus necesidades culinarias.

Y recuerda que estamos al otro lado de la pantalla para asesorarte

En **EQUIPO H**, ofrecemos una amplia gama de brazos trituradores de las marcas más reconocidas del mercado. Nuestro equipo de expertos en gastronomía está listo para asesorarte en la elección del modelo que mejor se adapte a tus necesidades y presupuesto.