

Triturador-batidor Robot Coupe CMP 300 Combi con mayor alcance y potencia



Triturador-batidor Robot Coupe CMP 300 Combi con mayor alcance y potencia. Recomendado por EquipoH por su robustez, versatilidad y rendimiento profesional.

Ideal para cocinas colectivas, hospitales, cocinas centrales y centros escolares que necesitan montar o triturar preparaciones en recipientes más profundos.

*Catálogo de trituradoras de alimentos industriales

Cuando una cocina profesional exige **más capacidad y más potencia**, el **Robot Coupe CMP 300 Combi** responde con fiabilidad. Este modelo cuenta con un brazo triturador de **300 mm de longitud**, ideal para trabajar en cubetas y ollas más profundas, y un **batidor de varillas de alto rendimiento**, todo ello con un motor de 350 W y velocidad variable.

Este modelo destaca por ser **ergonómico y manejable** a pesar de su tamaño, y su diseño profesional lo hace adecuado tanto para triturados calientes como para montajes fríos.

→ Características técnicas de CMP 300 COMBI

- **Potencia:** 350 W
- **Voltaje:** Monofásico 230 V
- **Velocidad en triturador:** 2.300 a 9.600 rpm
- **Velocidad en batidor de varillas:** 500 a 1.800 rpm (autorregulado)
- **Cuchilla, campana y tubo:** Longitud 300 mm - totalmente inoxidable
- **Cuchilla desmontable**
- **Campana desmontable**
- **Pie desmontable** con sistema de estanqueidad de 3 niveles
- **Caja del batidor metálico**
- **Batidor de varillas desmontable**
- **Sistema EasyPlug**
- **Dimensiones con tubo triturador:** Longitud total 700 mm
- **Dimensiones con batidor de varillas:** 610 mm, Ø 125 mm
- **Peso bruto:** 5,7 kg
- **Accesorios incluidos:** Soporte mural

❓ ¿Necesitas triturar en recipientes más profundos o montar preparaciones a mayor escala?

Con el CMP 300 Combi no necesitas dos equipos: **puedes montar y triturar en cubas profundas o marmitas medianas con total seguridad** y sin fatiga. Su **brazo largo y ligero** te da alcance, sin perder ergonomía. Cambiar entre funciones es rápido y sin herramientas.

✅ **CMP 300 Combi: potencia equilibrada para más volumen**

Este modelo tiene la capacidad de trabajar en **cubetas de hasta 30 litros**. Su **motor ventilado**, su estructura en inox y su sistema de desmontaje rápido lo convierten en un **imprescindible para cocinas de volumen medio-alto** que buscan versatilidad, potencia y durabilidad.

❌ “¿Se complica más la limpieza por ser más grande?”

No. Gracias a su **diseño modular y materiales inoxidables**, el CMP 300 Combi se limpia en minutos. Todo es desmontable, higiénico y resistente. **Y eso en cocina profesional, se agradece.**

⚠️ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un triturador profesional combinado?

- **Capacidad de trabajo:** ideal para volúmenes medianos a altos (hasta 30 L).

Triturador-batidor Robot Coupe CMP 300 Combi con mayor alcance y potencia

- **Profundidad de recipientes:** su brazo de 30 cm lo hace perfecto para cubetas GN profundas.
- **Multifunción:** montar, emulsionar, triturar sin cambiar de equipo.
- **Velocidad variable:** máxima precisión en distintas preparaciones.
- **Materiales higiénicos:** inox completo + caja batidor metálica.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque el CMP 300 Combi es **una inversión inteligente para cocinas que no se detienen**. Puedes hacer montajes delicados, triturar sopas o cremas, y trabajar directo sobre ollas de 20-30 litros con **comodidad y resultados consistentes**. **Lo recomendamos para colectividades exigentes, restaurantes que hacen producción por adelantado y escuelas de cocina.**



Sobre el fabricante

Robot Coupe es el referente mundial en trituradores profesionales. Marca francesa con décadas de experiencia, presente en las mejores cocinas. Calidad, recambios disponibles y soporte técnico. **En EquipoH trabajamos con sus modelos desde hace años, con total confianza.**

¿Dudas entre triturador, batidor o combi?

Escríbenos al chat y te ayudamos. No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.