



**Triturador-batidor Robot Coupe MP 450 Combi Ultra para grandes producciones.** Recomendado por EquipoH por su potencia industrial, brazo extra largo y resistencia extrema.

**Ideal para cocinas centrales, hospitales, catering de volumen, colectividades y producción alimentaria profesional** que necesita triturar y montar en grandes calderos o marmitas.

## **\*Catálogo de trituradoras de alimentos industriales**

El **Robot Coupe MP 450 Combi Ultra** es un equipo **robusto, fiable y muy potente**, especialmente diseñado para procesar alimentos en volúmenes grandes, sin comprometer la seguridad, la precisión ni la higiene.

Con un brazo triturador de **450 mm**, batidor metálico incluido y motor de **500 W**, este modelo está preparado para trabajar durante **horas a pleno rendimiento** en calderos, marmitas o cubetas de hasta **120 litros**.

Su diseño ergonómico y equilibrado, junto a su estructura totalmente en inox, lo convierten en una herramienta **indispensable para centros de producción o**

---

**cocinas institucionales.**

## → Características técnicas de MP 450 Combi Ultra

- Potencia: 500 W
- Voltaje: Monofásico 230 V
- Velocidad en triturador: de 1.500 a 9.000 rpm
- Velocidad en batidor de varillas: de 250 a 1.500 rpm (autorregulado)
- Cuchilla, campana y tubo: Longitud 450 mm – totalmente inoxidable
- Cuchilla desmontable: Sí
- Campana desmontable: Sí
- Pie desmontable: Sí
- Caja del batidor: Metálica
- Batidor de varillas desmontable: Sí
- Sistema EasyPlug: Sí
- Dimensiones con tubo triturador: 890 mm
- Dimensiones con batidor de varillas: 840 mm, Ø 125 mm
- Peso bruto: 8,2 kg
- Accesorios incluidos: Soporte mural

## ❓ ¿Necesitas montar y triturar en calderos de gran capacidad?

El **MP 450 Combi Ultra** no se queda corto. Su brazo largo permite trabajar directamente dentro de marmitas profundas o recipientes de gran volumen, sin esfuerzo. Cambia de accesorio en segundos y sigue trabajando sin interrupciones. Es una máquina **preparada para no parar**.

## ☑ **MP 450 Combi Ultra: fuerza, volumen y fiabilidad profesional**

Este equipo está fabricado **íntegramente en acero inoxidable**, lo que garantiza **higiene total y resistencia al uso diario intensivo**. La velocidad variable te da el control necesario para salsas finas, purés espesos o montajes delicados.

El mango ergonómico con diseño antideslizante proporciona **mayor comodidad en largas jornadas**.

## ❌ “¿Y si se vuelve incómodo por el peso?”

El MP 450 Combi Ultra está **perfectamente equilibrado** para su tamaño. Si necesitas triturar o montar en marmitas de gran capacidad, este equipo **sustituye varias herramientas pequeñas** y ahorra tiempo, esfuerzo y riesgo. Su peso se justifica con su **potencia y alcance**.

---

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

- **Volumen de trabajo:** perfecto para cubetas, marmitas o calderos de gran capacidad.
- **Frecuencia de uso:** diseñado para uso diario e intensivo.
- **Materiales de contacto alimentario:** todo inox, higiénico y profesional.
- **Montaje/desmontaje rápido:** sin herramientas, limpieza fácil.
- **Multifunción real:** triturar, emulsionar, montar claras o natas, sin cambiar de equipo.

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es un equipo **diseñado para durar**. Lo recomendamos en instalaciones donde se trabaja con volumen, tiempos ajustados y necesidad de calidad constante. Sabemos que **resiste, cumple y no da problemas**. En hospitales, residencias o cocinas centrales, **es una garantía de tranquilidad**.

 **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.**