



**Triturador profesional Robot Coupe MP 450 FW Ultra para grandes volúmenes.** Recomendado por EquipoH por su fiabilidad, robustez y ergonomía en trabajos intensivos.

**Ideal para cocinas centrales, hospitales, comedores colectivos, obradores y centros escolares** que necesitan triturar en cubetas de gran capacidad con control total y limpieza fácil.

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

El **Robot Coupe MP 450 FW Ultra** está diseñado para **triturar con potencia y precisión grandes cantidades de alimentos**. Con un brazo de 450 mm y motor ventilado de **500 W**, esta máquina es ideal para preparar **sopas, cremas, purés, salsas o emulsiones en marmitas o calderos de hasta 100 litros**.

La versión "FW" (Fixed Whisk) indica que este modelo **no incluye batidor**, centrándose exclusivamente en el triturado profesional. Su estructura 100% inox garantiza máxima higiene, y su mango ergonómico ofrece comodidad incluso en jornadas largas.

## → Características técnicas de MP 450 FW Ultra

- Potencia: 500 W
- Voltaje: Monofásico 230 V
- Velocidad: de 250 a 1.500 rpm (autorregulada)
- Batidor de mano: Batidor de varillas desmontable, longitud 280 mm
- Caja del batidor: Metálica
- Sistema EasyPlug: Sí
- Dimensiones: Longitud total 800 mm, Ø 125 mm
- Peso bruto: 8,6 kg
- Accesorios incluidos: Soporte mural

## ❓ ¿Necesitas triturar sin interrupciones en marmitas grandes?

El MP 450 FW Ultra está pensado para entornos donde el triturado **es una tarea constante y exigente**. No importa si preparas para 50 o 150 personas: este equipo se adapta a tu ritmo con **potencia, control y seguridad**.

## ✅ MP 450 FW Ultra: triturado industrial sin concesiones

Gracias a su **diseño profesional, materiales higiénicos y motor reforzado**, este modelo ofrece resultados homogéneos incluso con ingredientes densos o fibrosos. Su **brazo de 45 cm** permite trabajar directo en la olla, y su velocidad variable asegura la textura ideal para cada receta.

## ❌ “¿Y si necesito batidor también?”

Para funciones de batido, la versión adecuada sería el **MP 450 Combi Ultra**. El modelo FW está **optimizado únicamente para triturar**, lo que lo hace más **ligero, robusto y económico** si no necesitas montar cremas o claras.

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

- **Frecuencia de uso:** este modelo está hecho para jornadas largas, incluso a diario.
- **Tipo de elaboración:** ideal para purés, cremas, sopas, salsas y triturado intensivo.
- **Capacidad de producción:** hasta 100 L en una sola preparación.
- **Longitud del brazo:** 450 mm, ideal para marmitas profundas.
- **Facilidad de limpieza:** desmontaje simple y todo inox.

- 
- **Peso y ergonomía:** mango cómodo para uso prolongado.

## **! ¿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.**