

# Brazo Triturador Compacto

Robot Coupe CMP300

Codigo: RC34230B



## Características del artefacto

- Es un equipo profesional, diseñado para uso intensivo en cocina (restaurante, catering) con materiales robustos.
  - La velocidad variable permite adaptarse al tipo de preparación: desde purés, sopas, emulsiones, hasta mezclados más ligeros.
  - El tubo de 300 mm permite trabajar en recipientes de tamaño moderado (hasta ~30 litros) sin tener una varilla excesiva que dificulte el manejo.
  - Sistema de fácil limpieza (tubo, campana desmontables) lo que mejora higiene y mantenimiento.
- Robot Coupe equipamiento de cocina profesional.

Nuestro brazo triturador Robot Coupe es compacto, fácil de manejar y de alto rendimiento.

Tiene una capacidad máxima de lote de 30 L. Puedes mezclar y emulsionar un producto de acabado homogéneo y de textura fina en un abrir y cerrar de ojos.

Su nueva empuñadura ergonómica brinda mayor comodidad al usuario. La innovadora lengüeta en la carcasa del motor sirve como apoyo y pivote en el borde de una sartén. Más fácil y seguro de manejar para el usuario.

El soporte de pared ofrece una solución de almacenamiento práctica tanto para la licuadora de inmersión como para sus accesorios

## Datos Técnicos

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Voltaje    | 220V~240 V          |
| Frecuencia | 50 Hz               |
| Potencia   | 350 W               |
| Velocidad  | 2300 rpm - 9600 rpm |
| Peso       | 3,4 kg              |

### Dimensiones

|        |        |
|--------|--------|
| Frente | 9,4 cm |
| Altura | 66 cm  |



★ Tradición    🏆 Calidad    💡 Innovación

[www.maigas.cl](http://www.maigas.cl)

