robot coupe

R 30

3 MESSEN

28 L

D Aantal maaltijden per zitting	100 tot 500 porties
Per keer verwerkte hoeveelheid	4 tot 17 kg

A COMMERCIËLE BESCHRIJVING

De verticale cutter R30 is speciaal ontwikkeld voor de verwerking van zowel kleine als grote hoeveelheden vlees, groenten, fijne vullingen, mousses, en voor het vermalen en kneden in een mum van tijd.

B TECHNISCHE BESCHRIJVING

Verticale cutter R 30. Driefasig. Vermogen 5400 W. Snelheden 1500 en 3000 tpm. Geheel roestvrijstalen apparaat op 3 poten met inklapbare wieltjes. Bedieningspaneel voorzien van een digitale timer van 0 tot 15 min. Afneembare en kantelbare roestvrijstalen kuip van 28 liter. Geleverd met een geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem et 3 in hoogte verstelbare, demonteerbare gladde snijbladen. 100 tot 500 porties.

Selecteer de opties in rubriek F aan ommezijd

C TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	5400 Watts
Elektrische gegevens	Driefasig 400V/50/3 Uitschakelaar: 20 A* Nominale spanning: 11,6 A Aansluiting niet meegeleverd
Snelheden	1500 en 3000 tpm
Afmetingen (BxDxH)	700 x 600 x 1250 mm
Mate van recycleerbaarheid	95%
Nettogewicht	110 kg
Artikelreferentie	52331C

NORMEN
EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000 - IP55 - IP34

CE

E PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Asynchrone industriële motor met directe aandrijving (geen drijfriem) voor intensief gebruik.
- Vermogen 5400 Watt.
- Geheel roestvrijstalen constructie met een ruim gedimensioneerd systeem met 3 poten.
- Roestvrijstalen motoras.
- IP65 roestvrijstalen bedieningspaneel met tiptoetsen voorzien van een digitale timer.
- Magnetische beveiliging en motorrem.
- 2 snelheden : 1500 en 3000 tpm
- Pulse functie voor grotere snijprecisie

CUTTER FUNCTIE

- Losneembare en tot meer dan 90° kantelbare 28 liter kuip, een exclusiviteit van Robot-Coupe, om het legen en schoonmaken te vergemakkelijken.
- Geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem met 3 in hoogte verstelbare, demonteerbare gladde snijbladen voor perfecte regelmatige resultaten zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.
- Roestvrijstalen kuip en frame voor groter schoonmaakgemak.
- Timer van 0 tot 15 minuten voor het programmeren van de bereidingstijd.
- Doorzichtig «Ruim zicht» deksel met een dekselwisser om de bereidingen gemakkelijk in het oog te kunnen houden.
- Opening in het midden van het deksel speciaal om tijdens de bereiding vloeistoffen of andere ingrediënten toe te voegen.
- 3 inklapbare wieltjes om het apparaat gemakkelijk te verplaatsen voor het schoonmaken.

STANDAARD TOEBEHOREN

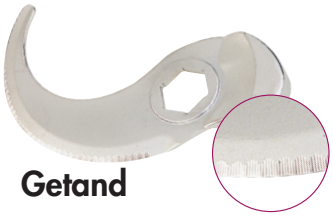
- 1 geheel roestvrijstalen mes met 3 demonteerbare gladde snijbladen op de kuipbodem
- 1 dekselwisser

R 30

F OPTIONELE TOEBEHOREN

- 1 geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem met 3 demonteerbare gekartelde snijbladen voor het vermalen en kneden - Ref. 57075
- 1 geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem met demonteerbare getande 3 snijbladen voor het hakken van tuinkruiden en specerijen - Ref. 57077

Gekarteld

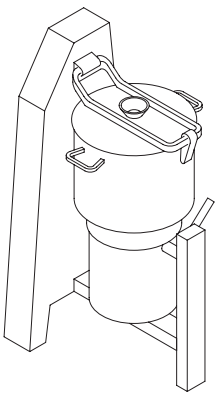
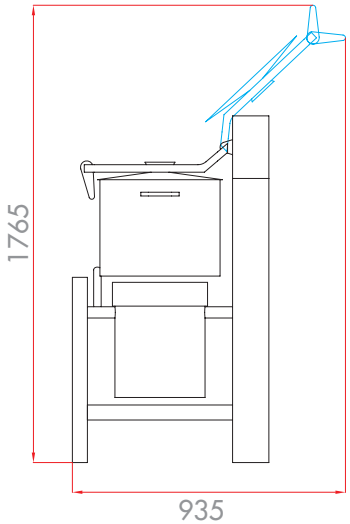
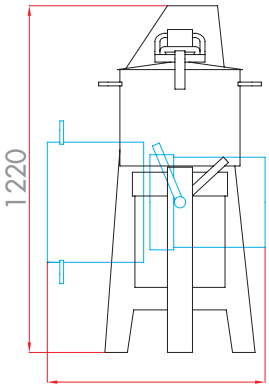
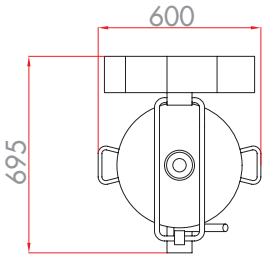


Getand

*N B !

De stroomsterkte tijdens het starten is meerdere keren groter dan de nominale sterkte.

"De stroomsterktes bij het starten van de toestellen moeten in aanmerking worden genomen bij het bepalen van de doorsneden van de geleiders en bij de keuze van de systemen voor overspanningsbeveiliging, om overmatige spanningsverlagingen en het ongewild in werking treden van de beveiligingssystemen tijdens de startfase te vermijden."

Het is raadzaam een specifiek beveiligingssysteem voor het starten van asynchrone motoren te gebruiken. In ieder geval moet de geldende regelgeving worden nageleefd.

G RESERVERING