

robot coupe[®]

EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN CULINARIA



TP 180

CORTADOR DE PAN



COLECTIVIDADES – RESTAURANTES

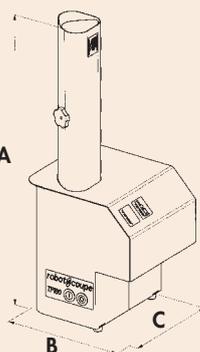
CORTADOR DE PAN TP 180

- El cortador de pan TP180 permite realizar **180 rebanadas de pan** por minuto de **8 a 80 mm** de espesor con una **regularidad perfecta**.
- Les permitirá cortar todo tipo de pan de forma alargada gracias a la talla de su canal de introducción (150 x 125 mm) con regularidad, sin desgarres ni aplastamiento.
 - Ha sido fabricado en **acero inoxidable** para facilitar el **mantenimiento** de la máquina por su usuario y para obtener **condiciones de higiene óptimas**.
 - Máquina que alía **velocidad y sencillez de utilización** con una construcción robusta y duradera.
 - El diseño simple de este aparato permite desmontar todas las piezas sometidas a manipulaciones frecuentes facilitando así su **mantenimiento y limpieza**. La cuchilla se desmonta muy fácilmente y dispone de un asa en su parte central que permite manipularla con toda seguridad.
 - La máquina dispone de un **motor asincrónico**, con un potente par de arranque dotado de rodamientos que han sido engrasados una vez por todas. El motor está equipado de un protector térmico.
 - Un **sistema de transmisión** de doble correa garantiza un **nivel sonoro muy bajo** y no necesita ningún mantenimiento.
 - **SEGURIDADES**
 - Un **sistema exclusivo de seguridad infrarroja** a nivel de la apertura de evacuación provoca la parada automática del motor si alguien introduce la mano.
 - Un **sistema de autovigilancia** permite controlar el buen funcionamiento de los componentes que forman la barrera infrarroja y la seguridad de la tapadera. En caso de fallo, la máquina se pone fuera de servicio.
 - Un **dispositivo de parada automática** de la máquina se inicia en caso de bloqueo de la eyección o después de un minuto de funcionamiento sin introducir pan.
 - Un **sistema de bloqueo magnético** a nivel de la tapadera provoca la parada del motor en cuanto se abre.
 - Un **dispositivo de mando tras falta de tensión**; el aparato no se vuelve a poner en marcha después de un corte de alimentación eléctrica. Hay que volver a pulsar el botón "marcha".
- Muy simple de utilización, sabrá responder a las exigencias del **mercado de colectivos**.
- El cortador de pan TP180 puede tener en opción un **soporte especial** móvil, enteramente de acero inoxidable.

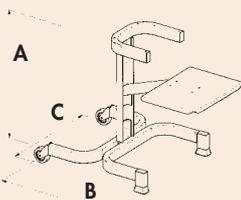


Dimensiones (en mm)

A	920
B	382
C	333



A	652
B	870
C	543



TP 180

Peso neto : 28,2 kg
Peso bruto : 33 kg

Soporte

Peso neto : 13 kg
Peso bruto : 16,5 kg

Características eléctricas

Modelos	Velocidad	Potencia útil (W)	Voltage Monofásico	Intensidad (Amp.)
TP 180 230 V/50 Hz	180 rpm	350	230V	3

NORMAS : APARATOS CONFORMES CON :

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 292 - 1 y - 2, EN 60204 -1 (2006).

GARANTÍA

EL MATERIAL NUEVO SUMINISTRADO POR ROBOT-COUPÉ ESTA GARANTIZADO POR UN AÑO.



FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR