

robot a 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**.



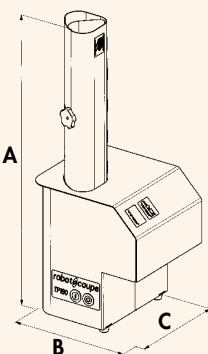
- Máquina que alía **velocidad y sencillez de utilización** con una construcción robusta y duradera.
- El diseño simple de este aparato permite desmontar todas las piezas sometidas a manipulaciones frecuentes facilitando así su **mantenimiento y limpieza**. La cuchilla se desmonta muy fácilmente y dispone 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".

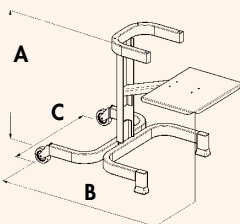
- Muy simple de utilización, sabrá responder a las exigencias del **mercado de colectivos**.
- El cortador de pan TP180 puede tener en opción un **soporte especial** móvil, enteramente de acero inoxidable.

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, 90/128/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 (1992).

ÍNDICES DE PROTECCIÓN :

- IP 55 para los botones de mando. • IP 34 para las máquinas.

GARANTÍA

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



FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España :

Tel. : (93) 755 40 95 - Fax : (93) 755 40 98
Ronda Sant oleguer, 100 - 08304 Mataro (Barcelona)
email : robotcoupe@retemail.es

Distribuidor