

robot coupe®

SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



TP 180

BROTSCHEIDEMASCHINE



GROSSKÜCHEN - RESTAURANTS

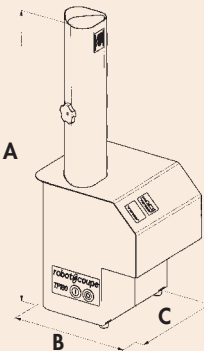
BROTSCHEIDEMASCHINE TP 180

- Mit der Brotschneidemaschine TP 180 lassen sich pro Minute **180 Scheiben** mit einem Durchmesser von **8 bis 80 mm absolut gleichmäßig** schneiden.
- Dank der großen Einfüllöffnung (150 mm x 125 mm) lassen sich alle länglichen Brotsorten gleichmäßig schneiden, ohne dass die Scheiben beschädigt oder gequetscht werden.
 - Das Gerät **aus Edelstahl** lässt sich **leicht warten** und unter **optimalen hygienischen Bedingungen** benutzen.
 - Es vereint **Schnelligkeit** mit **einfacher Bedienung** und ist äußerst robust und haltbar.
 - Das Gerät ist so konzipiert, dass alle häufig benutzten Teile zum **Warten** und **Reinigen** im Handumdrehen **herausgenommen** werden können. Die Klinge lässt sich sehr leicht herausnehmen und verfügt für eine absolut sichere Handhabung über einen Halter in Form eines Handgriffs.
 - Das Gerät verfügt über einen **Asynchronmotor** mit hohem Einschaltmoment und dauergeschmierten Kugellagern. Der Antrieb ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.
 - Das **Antriebssystem** mit Doppelkeilriemen gewährleistet einen **äußerst niedrigen Geräuschpegel** und erfordert keine Wartung.
 - **SICHERHEITSSYSTEME**
 - Eine **exklusive Infrarot-Sicherheitsperre** an der Auswurföffnung schaltet das Gerät automatisch ab, wenn in die Öffnung gegriffen wird.
 - Ein **Überwachungssystem** kontrolliert das reibungslose Funktionieren der Infrarot-Sicherung und der Deckelsicherung. Bei einem Ausfall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
 - Eine **automatische Abschaltvorrichtung** tritt in Kraft, wenn der Auswurf blockiert ist oder wenn das Gerät eine Minute lang läuft, ohne dass Brot geschnitten wird.
 - Eine **magnetische Absperrvorrichtung** schaltet das Gerät automatisch ab, wenn während des Betriebs der Deckel geöffnet wird.
 - Aufgrund einer **Spannungsabfallsicherung** - schaltet sich das Gerät nach einem Stromausfall nicht wieder ein. Es muss durch Tastendruck eingeschaltet werden.
- Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen und für **große Betriebe** bestens geeignet.
- Die Brotschneidemaschine TP 180 kann zusätzlich mit einem **Spezialständer** aus Edelstahl geliefert werden.



Abmessungen (in mm)

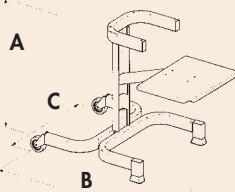
A	920
B	382
C	333



TP 180

Nettogewicht : 28,2 kg
Bruttogewicht : 33 kg

A	652
B	870
C	543



Ständer

Nettogewicht : 13 kg
Bruttogewicht : 16,5 kg

Elektrische Daten

Modell	Drehzal	Leistung	Spannung	Stromstärke
TP 180 230 V/50 Hz	180 U/min	350 W	230 V	3 A

NORMEN : DAS GERÄT ENTSPRICHT

- folgenden EU-Richtlinien und den entsprechenden nationalen Gesetzgebungen: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 2002/72/EWG
- den Europäischen Normen EN 292-1 und 2 sowie EN 60204-1 (1998)
- der amerikanischen Hygienenorm NSF Standard 8

GARANTIE : AUF VON ROBOT-COUPÉ GELIEFERT NEUGERÄTE WIRD EINE GARANTIEZEIT VON EINEM JAHR GEWÄHRT.



HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und 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

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

http://www.robot-coupe.de - email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB