

Robot Cook®



3,7 L

A DESCRIZIONE COMMERCIALE

Cutter-Blender professionale che cuoce. Vasca in inox da 3,7 Litri. Temperatura di riscaldamento fino a 140°C. 4 Funzioni velocità. Funzione 9 programmi.

B DESCRIZIONE TECNICA

Cutter-Blender riscaldante Robot Cook.

Monofase 230V/50/1. Potenza 1800 W. 4 funzioni velocità fino a 4500 giri/min. Temperatura di riscaldamento fino a 140°C. Vasca in inox da 3,7 litri con impugnatura e coltello con 2 lame in inox a dentatura fine.

Selezionare tutte le opzioni sul retro del documento nella sezione **F**

C CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	1800 Watt
Dati elettrici	Monofase 230V/50/1 2,7 Amp – Spina fornita
4 Funzioni velocità:	
1) Velocità variabile	Da 100 a 3500 giri/min
2) Alta velocità	Impulsi/Turbo 4500 giri/min
3) Velocità di miscelazione R-Mix	da -100 a -500 giri/min
4) Velocità intermittente	Rotazione del coltello ogni 2 secondi a velocità lenta
Dimensioni (LxPxH)	226 x 338 x 522 mm
Tasso di riciclabilità	95 %
Peso netto	13 kg
Articolo	43000

NORME

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

D

Numero di pasti per turno	Da 10 a 100 coperti
Quantità lavorata per preparazione	Da 300 gr a 2,5 kg

E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

BLOCCO MOTORE

- Motore industriale asincrono a presa diretta (senza cinghia di trasmissione) per un uso intensivo.
- Potenza 1800 Watt.
- Albero motore in inox.
- Sicurezza magnetica e freno motore.
- 4 Funzioni Velocità:
 - 1) Velocità variabile da 100 a 3500 giri/min
 - 2) Alta velocità Impulsi/Turbo 4500 giri/min
 - 3) Velocità di miscelazione R-Mix da -100 a -500 giri/min
 - 4) Velocità intermittente rotazione del coltello ogni 2 secondi a velocità lenta
- Temperatura di riscaldamento fino a 140°C più o meno un grado.

FUNZIONE CUTTER

- Vasca cutter da 3,7 litri in inox con impugnatura per una presa migliore.
- Capacità liquida 2,5 litri.
- Coltello a fondo vasca con 2 lame con dentatura fine in inox ad alta resistenza per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati anche a piccole dosi.
- Sistema di blocco del coltello nella vasca per semplificare la vuotatura dei liquidi.
- Coperchio a tenuta stagna con sistema anti spruzzo dotato di pala raschiatrice per la vasca e per il coperchio.
- Apertura centrale del coperchio prevista per l'aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di preparazione.
- Coperchio trasparente per un controllo visivo permanente e semplice delle preparazioni.
- Tutti i pezzi smontabili si lavano in lavastoviglie.

ACCESSORI INCLUSI

- Vasca da 3,7 litri con coperchio.
- Pala raschiatrice vasca e coperchio.
- Coltello con 2 lame a dentatura fine in inox.
- Attrezzo per la pulizia del coltello.

Robot Cook®

F ACCESSORI IN OPZIONE

- Gruppo vasca supplementare - Cod. 39854
- Coltello 2 lame dentatura fine supplementare, Cod. 39691

G PRENOTAZIONE

230 V/50/1 – cavo e spina forniti

