Fiche technique

Caractéristiques du produit

Robot multifonction 3 vitesses 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00003707
RM 50H	**Groupe d'articles**	Cutters et robots multifonctionnels



- Type de contrôle: Mécanique
- Capot de protection: Acier inoxydable avec trémie
- Start / stop: Oui
- Élément de sécurité: Arrêt total. L'arrêt complet de l'appareil en cas d'ouverture, protège l'opérateur contre les blessures
- Nombre de vitesses d'appareil: 3
- Équipement standard pour l'appareil: Bol, fouets, crochet, mélageur et chariot pour manipulation du bol
- Informations complémentaires: Possibilité d'acheter un hachoir à viande, un coupe légumes en supplément et bol 2l avec réduction
- Système de mélange: Avec un récipient fixe
- Principe de fixation des ustensiles: Planétaire

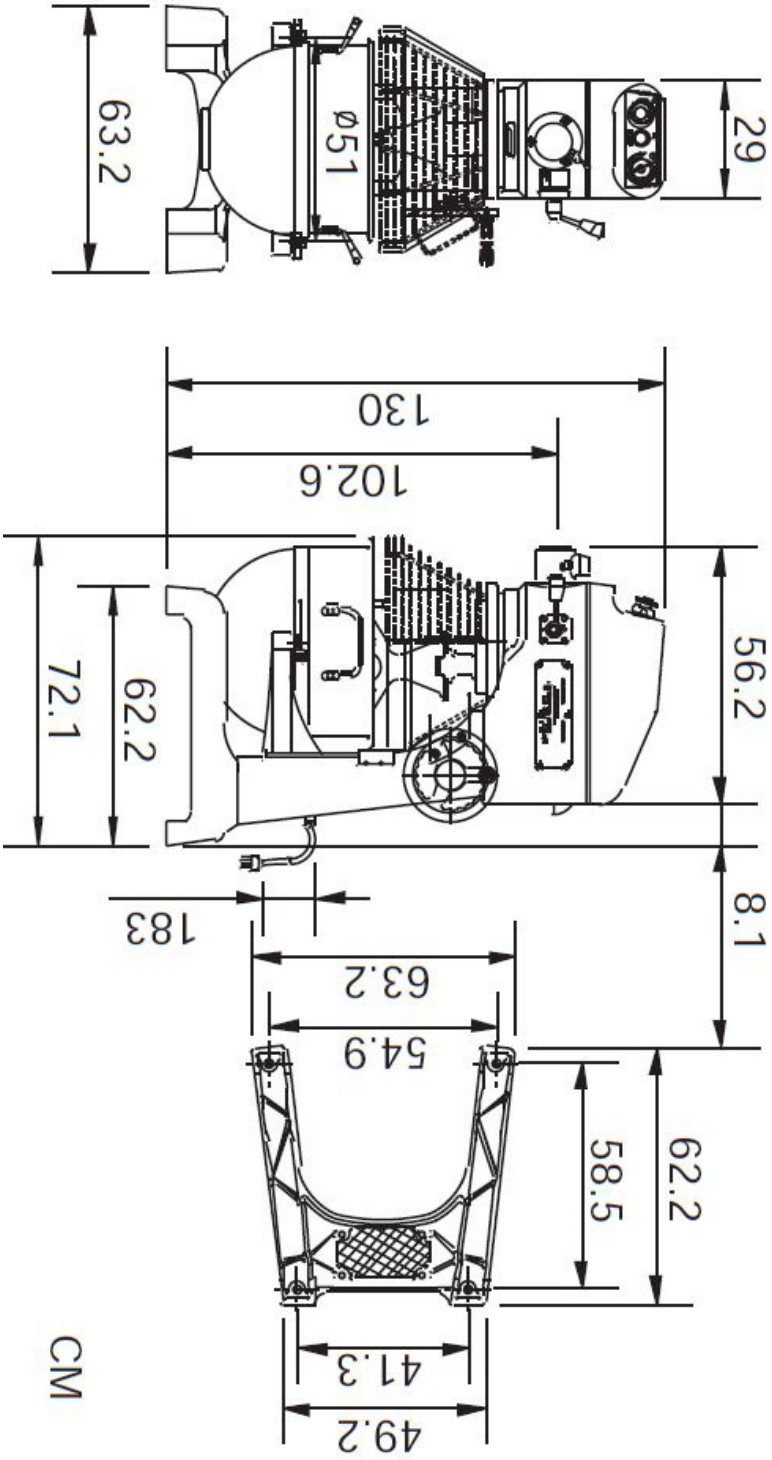
Code SAP	00003707	**Puissance électrique [kW]**	1.500
Largeur nette [mm]	632	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	720	**Dispositif de levage de la cuve**	Mécanique
Hauteur nette [mm]	1300	**Capacité de poids du récipient de l'appareil [kg]**	50.00
Poids net [kg]	270.00		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Robot multifonction 3 vitesses 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00003707
RM 50H	**Groupe d'articles**	Cutters et robots multifonctionnels



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Robot multifonction 3 vitesses 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00003707
RM 50H	**Groupe d'articles**	Cutters et robots multifonctionnels

1 **Placement planétaire des accessoires avec 3 vitesses**

Les accessoires tournent autour de leur axe et orbitent en même temps en cercle, pas besoin de faire tourner le récipient (bol).

- Meilleur mélange des ingrédients; Meilleure qualité de la pâte préparée

2 **Possibilité d'accessoires complémentaires**

Possibilité d'accessoires pour couper ou hacher, de bras racleurs, de chariots de manutention

- Mutifonctionnalité

3 **Contenu 5 8L**

Large assortiment

- Taille parfaite pour chaque établissement

4 **Micro-interrupteur de sécurité**

L'appareil ne démarre pas sans commuter le micro-interrupteur

- Prévention d'éventuelles blessures à l'opérateur

5 **Protection avec trémie**

Grande trémie pour les ingrédients dans le couvercle de protection

- Les ingrédients peuvent être ajoutés par la suite tout en assurant la sécurité de l'opérateur

6 **Fouet, crochet, batteur, manipulační vozík**

Grand équipement de base

- Il n'est pas nécessaire d'acheter des appareils supplémentaires pour fouetter ou pétrir.

7 **Sans bain d'huile**

Le robot dispose d'une boîte de vitesses qui n'est pas stockée dans un bain d'huile

- Il n'y a pas de libération d'huile de l'engrenage dans les aliments

8 **Bol de réduction**

Possibilité d'acheter un bol de réduction, qui peut être placé dans une machine plus grande, mais le volume est plus petit que celui du bol d'origine.

- Simplifie le travail avec des matières premières en plus petites quantités.; Le client n'a pas besoin d'acheter un 2nd appareil plus petit.

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Robot multifonction 3 vitesses 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00003707
RM 50H	**Groupe d'articles**	Cutters et robots multifonctionnels

1. **Code SAP:**
   00003707
2. **Largeur nette [mm]:**
   632
3. **Profondeur nette [mm]:**
   720
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1300
5. **Poids net [kg]:**
   270.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   730
7. **Profondeur brute [mm]:**
   820
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1350
9. **Poids brut [kg]:**
   310.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    1.500
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Nombre de vitesses d'appareil:**
    3
14. **Type de contrôle:**
    Mécanique
15. **Capot de protection:**
    Acier inoxydable avec trémie
16. **Élément de sécurité:**
    Arrêt total. L'arrêt complet de l'appareil en cas d'ouverture, protège l'opérateur contre les blessures
17. **Principe de fixation des ustensiles:**
    Planétaire
18. **Micro interrupteur de sécurité:**
    Oui
19. **Start / stop:**
    Oui
20. **Minuteur:**
    Mécanique
21. **Équipement standard pour l'appareil:**
    Bol, fouets, crochet, mélageur et chariot pour manipulation du bol
22. **Informations complémentaires:**
    Possibilité d'acheter un hachoir à viande, un coupe légumes en supplément et bol 2l avec réduction
23. **Cuve amovible:**
    Oui
24. **Dispositif de levage de la cuve:**
    Mécanique
25. **Opérations appropriées:**
    Mélanger, fouetter et pétrir
26. **Système de mélange:**
    Avec un récipient fixe

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Robot multifonction 3 vitesses 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00003707
RM 50H	**Groupe d’articles**	Cutters et robots multifonctionnels

27. Capacité de poids du récipient de l’appareil [kg]:
50.00

28. Section des conducteurs CU [mm²]:
1

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062