



Projet _____
N° AIA _____ N° SIS _____
N° d'article _____ Quantité _____ Section C.S.I. 114000



Robot de cuisine FP400i À alimentation continue



ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

L'appareil spécifié sera un robot de cuisine Hobart à alimentation continue homologué par NSF avec un moteur à 2 vitesses, et un système de verrouillage goulotte/couvercle triple. Trois choix de goulotte d'alimentation sont disponibles, y compris le cylindre de coupe, le cylindre d'empilage (alimentation manuelle ou tubulaire) et la goulotte d'alimentation en vrac et son cylindre. L'appareil peut traiter jusqu'à 88 livres (40 kg) de produits à la minute grâce à la vitesse des disques de coupe tournant à 240 et 430 tr/min. Plus de 40 disques de coupes individuelles sont disponibles.

MODÈLE

- ☐ Robot de cuisine **FP400i** alimenté en continu par une goulotte pleine grandeur

CHOIX DE GOULOTTES D'ALIMENTATION

- + Cylindre de coupe - 400iPFD-CYL
- + Cylindre d'empilage - 400iSTK-CYL
 - Choisir un système ou les deux
 - ☐ Ensemble d'alimentation manuelle par levier poussoir -MNL400i-HANDLE
 - ☐ Alimentation tubulaire - 400iTB-FEED
- + Goulotte et cylindre d'alimentation en vrac - 400iFD-HOPPER (complet)

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- + Boutons poussoirs, rouge À L'ARRÊT, vert EN MARCHÉ
- + Entraînement par engrenages
- + Caisson en acier inox
- + Moteur à deux vitesses
- + Triple verrouillage goulotte / couvercle
- + Deux pieds avant fixes et deux pieds arrière avec roues pour un déplacement facile
- + Rendement allant jusqu'à 88 lb (40 kg)/minute
- + Disques tournant à des vitesses de 240 et 480 tr/min.
- + Déclencheur de non-tension

ACCESSOIRES (disponibles moyennant supplément)

- ☐ Ensemble de 3 disques : à émincer, $\frac{1}{16}$, $\frac{5}{32}$ (1,6, 4,0 mm); à déchiqueter, $\frac{3}{16}$ (4,8 mm); 1 support mural
- ☐ Ensemble de 6 disques : à émincer, $\frac{1}{16}$, $\frac{5}{32}$, $\frac{7}{32}$, $\frac{3}{8}$ (1,6, 4,0, 5,6, 9,5 mm); à déchiqueter, $\frac{3}{16}$ (4,8 mm); à couper en cubes, $\frac{3}{8}$ (9,5 mm); 2 supports muraux
- ☐ Support mural à 3 piquets : conçu pour accrocher 3 disques et offrir du rangement supplémentaire
- ☐ Chariot porte-accessoires en acier inox
- ☐ Chariot mobile en inox à hauteur réglable
- ☐ Bac récepteur en acier inox
- ☐ Bac récepteur en plastique
- ☐ Plus de 40 disques de coupes individuelles livrables
- ☐ Plateau en acier inox

FP400i – ROBOT DE CUISINE À ALIMENTATION CONTINUE

Approbation _____ Date _____ Approbation _____ Date _____

SOLUTIONS / AVANTAGES

PERFORMANCES

Moteur de 2 HP (1,5 kW) avec entraînement planétaire

Grande goulotte d'alimentation, pleine grandeur

- + Offre la capacité de traiter une grande variété de produits et élimine le besoin de précouper
- + Le design permet de couper les produits longs en continu

Vitesse de rotation des disques de 240 et 480 tr/min.

- + Coupe précise et mise en dés sans meurtrir
- + Vitesse plus lente assurant une bonne qualité de coupe pour les produits plus fragiles comme les tomates
- + Vitesse plus élevée pour traiter rapidement les produits plus fermes comme les pommes de terre

Design sur socle

- + Les disques sont retirés en quelques secondes
- + Production systématique de produits d'une grande qualité

Vis de débouillage

- + Fait dévier le produit vers l'extérieur depuis le centre du disque de coupe pour un rendement total

FACILE À UTILISER

Avant incliné à 45°

- + Angle de 45 degrés pour charger facilement les produits
- + Contribue à réduire la fatigue de l'opérateur

Goulotte et caisson en acier inox

- + Revêtement en inox résistant aux rudes nettoyants
- + Nettoyage facile

Design sur socle

- + Hauteur d'alimentation commode pour chargement facile
- + Deux roues pour permettre de le déplacer pour le service / le rangement

Alimentation par levier poussoir

- + Goulotte pleine-lune acceptant les produits volumineux
- + Poignée ergonomique pour pousser les produits dans la goulotte

Alimentation tubulaire

- + Quatre tubes ronds pour alimenter en continu différents produits longs ou ronds

HYGIÈNE & NETTOYAGE

Goulotte et caisson en acier inox

- + Revêtement en inox résistant aux rudes nettoyants
- + Nettoyage facile

Travail avec la goulotte de chargement en vrac

- + Capacité de traiter de grandes quantités

SÛRETÉ DES OPÉRATEURS

Interrupteur d'inter-verrouillage double

- + Empêche le fonctionnement de la machine si la plaque de poussée est relevée ou ouverte

Déclencheur de non-tension

- + L'appareil ne sera pas remis en marche automatiquement si le courant part et revient

SPÉCIFICATIONS

Électriques : le cordon d'alimentation 208-240/60/3 à 3 fils de calibre 16 (AWG), est d'une longueur de 6 pi (1,83 M). Livré avec un connecteur mâle de type NEMA L15-20P verrouillable.

Moteur: 7,5 A. 2 HP (1,5 kW) à deux vitesses, entraînement à engrenages d'un débit de 240 et 480 tr/min.

Interrupteurs : Rouge (ARRÊT) et vert (MARCHE) faciles à utiliser. Poussoir et goulotte d'alimentation verrouillés.

Équipement de série : Machine de base avec plaque de déflexion, vis de débouillage et brosse de nettoyage.

Garantie : L'appareil comporte une pleine garantie d'un an contre les défauts de fabrication qui comprend les pièces, la main d'oeuvre et le déplacement. Des contrats d'entretien sont disponibles.

Outils de coupe : les disques de coupe sont construits en inox et leurs lames sont en acier inox de qualité coutellerie. Les combinaisons des disques et grilles à couper en dés sont illustrées dans le tableau de la page 4.

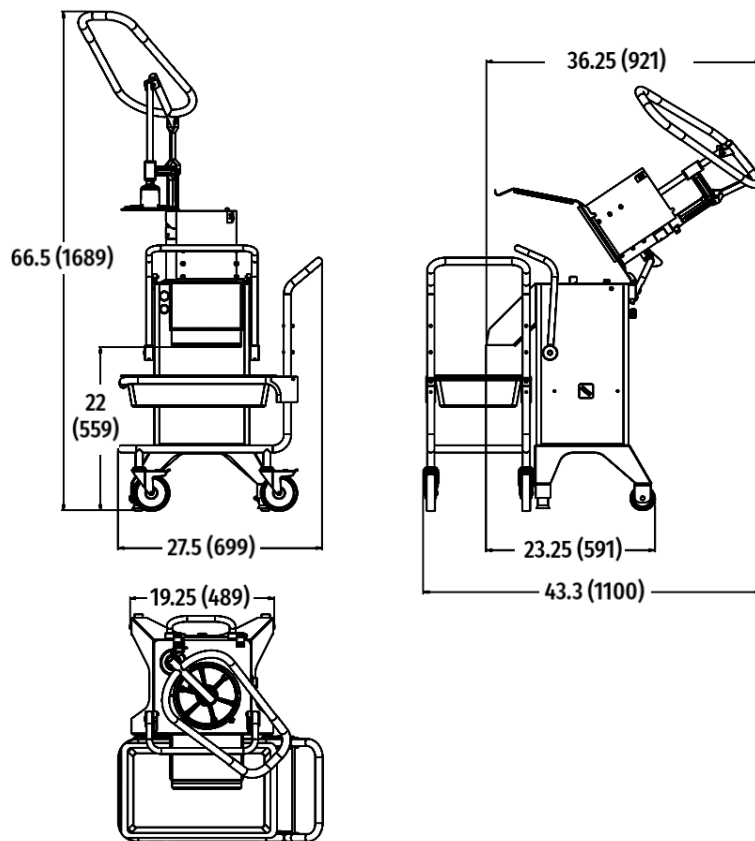
Remarque sur les accessoires :

L'appareil FP400i est maintenant livré avec un ensemble plateau intégré. À cause de ce changement, la grille de coupe en dés spéciale (ailée) n'est plus nécessaire et le FP400i accepte les mêmes GRILLES À CUBES que l'appareil FP350. Si le produit FP400i a été acheté avant mai 2020, l'ensemble plateau N'ÉTAIT PAS COMPRIS et il devra être acheté séparément.

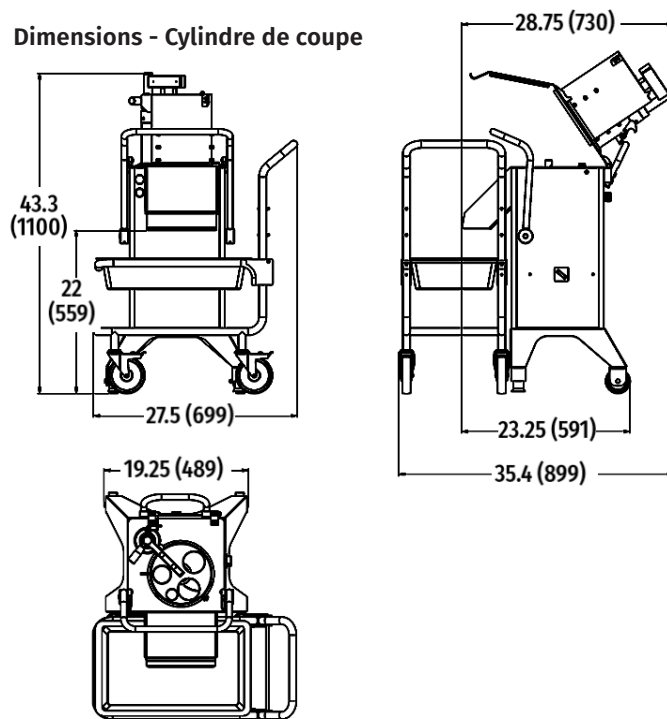
Poids : Net - 139 lb (63 kg), Cylindre d'alimentation - 13 lb (5,9 kg), Poussoir d'alimentation manuelle - 17 lb (7,7 kg), Goulotte d'alimentation continue - 32 lb (14,5 kg).

DÉTAILS ET DIMENSIONS – Pouces US (millimètres)

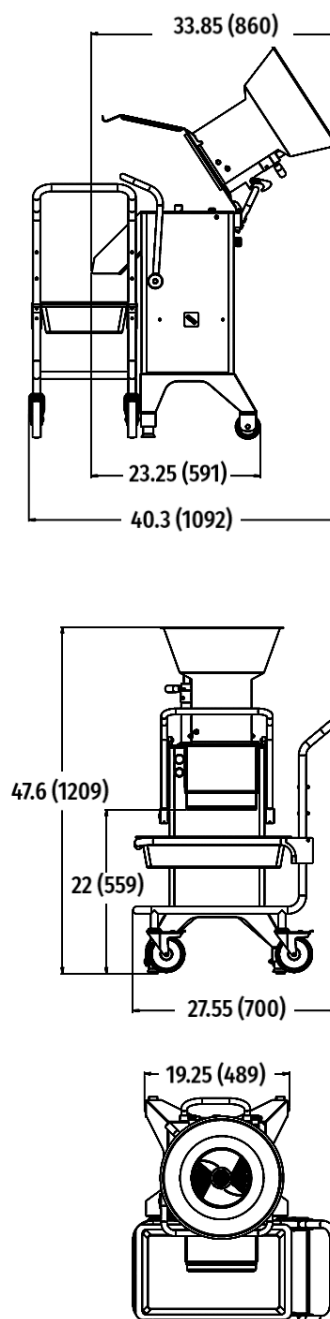
Dimensions - Cylindre d'empilage



Dimensions - Cylindre de coupe



Dimensions - Goulotte et cylindre d'alimentation en vrac



CHOIX DE GOULOTTES

Cylindre d'empilage



Préférable pour : Le cylindre d'empilage peut traiter toute sorte de produits, gros et petits. Le design Ergo-loop produit un effet de levier qui réduit aussi le besoin de forcer manuellement lorsque l'on traite de gros produits durs comme les légumes-racine, le chou et le fromage.

Cylindre de coupe



Préférable : Pour pouvoir couper facilement les produits longs et étroits verticalement, ainsi que les produits ronds dans un sens spécifique, on utilise le cylindre de coupe. Il supporte bien les produits comme les concombres et les poireaux. Il est également facile "de marier" des herbes en les tassant dans le tube. Il comporte 4 tubes :

Dimensions des tubes

- Tube 1: 35 mm (1³/₈ po)
- Tube 2: 60 mm (2²³/₆₄ po)
- Tube 3: 71 mm (2⁵¹/₆₄ po)
- Tube 4: 71 mm (2⁵¹/₆₄ po)

Goulotte & Cylindre pour alimenter en vrac



Préférable pour : La goulotte d'alimentation en vrac permet de nourrir la machine à plein seau en continu pour la préparation des produits ronds principalement. La capacité est très grande car la machine marche continuellement et est par conséquent très efficace en termes de temps. L'appareil FP400i équipé d'une goulotte de ce type peut être avantageusement incorporé dans une exploitation de production à flux continu.

Connecteurs mâles et femelle :

Tensions de la machine	
Tension de service si la fiche électrique est branchée	230/60/3 20 A
Dénomination des bornes de la fiche	3 Pôles 4 fils Mise à la terre
Configuration NEMA (fiche)	L15-20P
Configuration de la fiche	
Fiche moulée sur le cordon	Non
Fiche - Droite/coudée	Droite
Connecteur femelle NEMA ou Configuration du connecteur	L15-20R

Robot de cuisine FP400i											
	S40DICE-7/32	S40DICE-5/16	S40DICE-3/8	S40DICE-1/2	S40DICE-1/2LOW	S40DICE-5/8	S40DICE-5/8LOW	S40DICE-3/4	S40DICE-3/4LOW	S40DICE-1	S40DICE-1LOW
3SLICE-1/32-SS											
3SLICE-1/16-SS											
3SLICE-1/8-SS	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓	
3SLICE-5/32-SS	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓	
3SLICE-7/32-SS	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓	
3SLICE-5/16-SS		✓	✓	✓		✓		✓		✓	
3SLICE-3/8-SS			✓	✓		✓		✓		✓	✓
35SFSLC-5/16		✓	✓	✓		✓		✓		✓	
35SFSLC-3/8			✓	✓		✓		✓		✓	
35SFSLC-1/2					✓		✓				
35SFSLC-5/8							✓				

La politique de Hobart étant l'amélioration continue de ses produits, les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.