

Robot de cuisine FP350 À alimentation continue



ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

L'appareil spécifié sera un robot de cuisine Hobart à alimentation continue, homologué par NSF, et comprenant une grande trémie de chargement amovible, facile à retirer. La trémie et le caisson du robot culinaire sont entièrement en aluminium et l'appareil, peu encombrant, peut être rangé aisément. Le traitement des ingrédients est rendu plus facile avec le levier Powerlink. L'appareil peut traiter jusqu'à 26 livres (12 kg) de produits à la minute grâce à la vitesse des disques de coupe tournant à 430 tr/min. La vis de débouillage exclusive permet de tasser le produit depuis le centre du disque pour un rendement total. Les outils de coupe disponibles comprennent des disques pour émincer, mettre en julienne, déchiqueter, râper et couper en cubes.

MODÈLE

- ☐ Robot de cuisine **FP350** alimenté en continu par une trémie pleine grandeur

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- + Boutons poussoirs, rouge À L'ARRÊT, vert EN MARCHÉ
- + Moteur de 1 HP (746 watts) avec dispositif de protection contre les surcharges
- + Design peu encombrant
- + Avant incliné à 45°
- + Entraînement planétaire
- + Grande trémie d'alimentation amovible pleine grandeur
- + Caisson et trémie tout aluminium
- + Interrupteur à double verrouillage
- + Disques tournant à une vitesse de 420 tr/min
- + Vis de débouillage
- + Plaque de poussée Hobart à boucle ergonomique
- + Levier de style PowerLink
- + 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, $\frac{5}{16}$ (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
- ☐ Disques à émincer : $\frac{1}{32}$, $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{5}{32}$, $\frac{7}{32}$, $\frac{5}{16}$, $\frac{3}{8}$, $\frac{9}{16}$ (0,8, 1,6, 3,2, 4,0, 5,6, 8,0, 9,5, 14,0 mm)
- ☐ Disque à onduler : $\frac{5}{32}$ (4 mm)
- ☐ Disques à émincer délicatement : $\frac{5}{16}$, $\frac{3}{8}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{5}{8}$ (8,0, 9,5, 13,0, 16,0 mm)
- ☐ Disques à couper en julienne : $\frac{5}{64}$, $\frac{5}{32}$, $\frac{3}{8}$ (2,0, 4,0, 9,5 mm)
- ☐ Grilles à couper en cubes : $\frac{7}{32}$, $\frac{9}{32}$, $\frac{3}{8}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{5}{8}$, $\frac{3}{4}$, 1 (5,6, 7,0, 9,5, 13,0, 16,0, 19,0, 25 mm)
- ☐ Disques à déchiqueter : $\frac{1}{16}$, $\frac{5}{64}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{5}{32}$, $\frac{7}{32}$, $\frac{5}{16}$, $\frac{3}{8}$ (1,6, 2,0, 3,2, 4,0, 5,6, 8,0, 9,5 mm)
- ☐ Disque à râper finement : pour fromage à pâte dure
- ☐ Table porteuse : hauteur réglable pour poser le robot culinaire
- ☐ Chariot mobile en inox à hauteur réglable
- ☐ Bac récepteur en acier inox
- ☐ Bac récepteur en plastique

SOLUTIONS / AVANTAGES

PERFORMANCES

Moteur de 1 HP (746 watts) avec protection contre les surcharges

Large trémie 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

Disques tournant à une vitesse de 430 tr/min

- + Action précise pour couper et mettre en cubes sans meurtrir ou écraser les produits

Design compact

- + Les disques s'enlèvent en quelques secondes
- + Ne requiert que peu d'espace sur le comptoir

Vis de débouillage

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

UTILISATION FACILE

Avant incliné à 45°

- + Angle de 45 degrés pour le chargement facile des produits
- + Contribue à réduire la fatigue de l'opérateur

Trémie et caisson tout aluminium

- + Revêtement oxydé anodiquement résistant aux nettoyants rugueux
- + Nettoyage facile

Design compact

- + Prend très peu d'espace sur le comptoir
- + Capacité de production de 26 lb (12 kg)/minute

PowerLink

- + Moins de pression vers le bas requise pour traiter les produits plus denses

Boucle ergonomique

- + L'opérateur peut se servir d'une main ou l'autre pour pousser le chargeur et traiter le produit

HYGIÈNE & NETTOYAGE

Trémie et caisson tout aluminium

- + Revêtement oxydé anodiquement résistant aux nettoyants rugueux
- + Nettoyage facile

Large trémie d'alimentation, pleine grandeur

- + Flexibilité, commodité, réduction de main d'oeuvre
- + 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

PROTECTION DES OPÉRATEURS

Interrupteur d'inter-verrouillage double

- + Empêche le fonctionnement de la machine si la plaque de poussée est sortie ou bien 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 120/60/1 à 3 fils de calibre 18, est d'une longueur de 6 pi (1,83 M).

Moteur: 10 A. Entraînement planétaire d'un débit de 430 tr/min. 1 HP (746 watts) avec protection de surintensité.

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

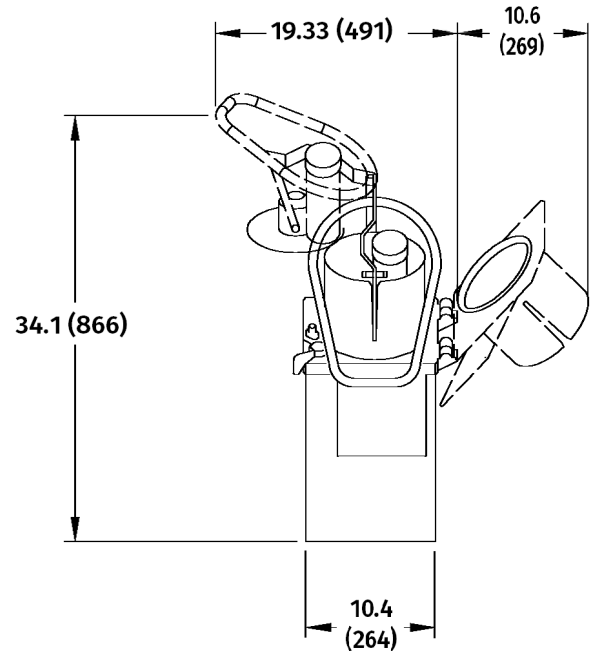
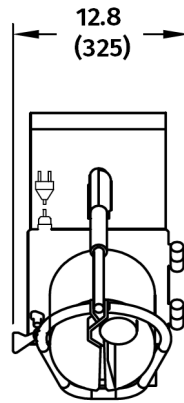
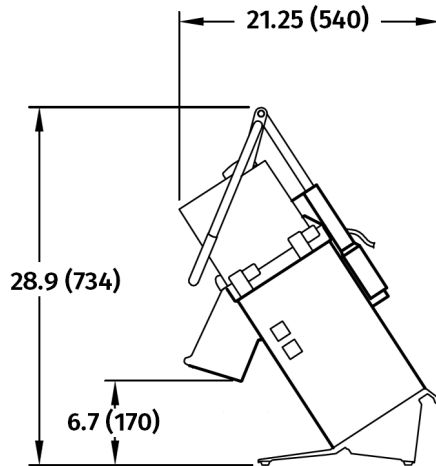
Équipement de série : Machine de base avec plaque de déflexion, vis de débouillage et brosse de nettoyage.

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 plaques des disques à émincer, couper en julienne et déchiqueter sont en inox et leurs lames sont en acier inox de qualité coutellerie. Les plaques des disques à râper sont en acier inox et leur moyeu de support est en thermoplastique. Les grilles à couper en cubes sont construites d'un anneau moulé servant de support aux lames en acier inox. Les combinaisons des disques et grilles à couper en cubes sont illustrées dans le tableau de la page 3.

DÉTAILS ET DIMENSIONS

Pouces US (millimètres)



AVERTISSEMENT : les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux normes pertinentes du Code national électrique ou de tous les autres codes électriques en vigueur.

LÉGENDE

Connexion électrique	
E1	Environ 12 po (305 mm) au-dessus du comptoir

FP350 Food Processor										
	S35DICE-7/32	S35DICE-9/32	S35DICE-3/8	S35DICE-1/2	S35DICE-1/2LOW	S35DICE-5/8	S35DICE-5/8LOW	S35DICE-3/4	S25DICE-3/4LOW	S35DICE-1
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			✓	✓		✓		✓		✓
3SLICE-9/16-AL							✓		✓	✓
35SFSLC-5/16		✓	✓	✓		✓		✓		✓
35SFSLC-3/8			✓	✓		✓		✓		✓
35SFSLC-1/2					✓		✓			
35SFSLC-5/8							✓			

Remarque : Pour les équivalences métriques de ce tableau, voir les accessoires en page 1.

Connecteurs mâles et femelle :

Tensions de la machine	
Tension de service si la fiche électrique est branchée	110-120/60/1 15, 20 A
Dénomination des bornes de la fiche	2 Pôles 3 fils Mise à la terre
Configuration NEMA de la fiche	5-15P
Configuration de la fiche	
Fiche moulée sur le cordon	Oui
Fiche - Droite/coudée	Droite
Connecteur femelle NEMA ou Configuration du connecteur	5-15R

➤ Fiches CAD et/ou Revit disponibles