



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



## FP41

### Robot de cuisine à cuve



### ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

L'appareil spécifié sera un robot de cuisine à cuve Hobart une vitesse, d'une capacité de 4 pintes US (3,8 L), homologué par NSF, équipé de commandes conviviales. D'un design compact, le robot de cuisine comporte un couvercle résistant en résine de Xylex, un système de verrouillage triple, et un caisson en aluminium oxydé anodiquement. Les lames Stay Sharp tranchent plus de produits en moins de temps en tournant à la vitesse idéale de 1750 tr/min, ce qui est optimal pour émulsionner les aliments et les réduire en purée.

### MODÈLE

**FP41** Robot de cuisine à cuve

### CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- + Moteur de ¾ HP (560 watts) à entraînement direct
- + Racloir de cuve breveté
- + Couvercle résistant en résine de Xylex<sup>MD</sup>
- + Lames de coupe Stay Sharp
- + Vitesse de coupe de 1725 tr/min
- + Système d'interverrouillage triple
- + Commandes conviviales
- + Design compact
- + Caisson en aluminium oxydé anodiquement

PRODUIT/APPLICATION	FP41	
Grandeur de la cuve	4 quart (3.78 L)	
Vitesse du moteur	¾ HP (560 watts)	
Type de couteau/lame	Couteaux Stay Sharp	
	CAPACITÉ	TEMPS
Émincer, hacher (oignons, carottes, fromage mozzarella)	2 lb (907 g)	20 secondes
Viandes (fraîches, steak tartare)	2 lb (907 g)	30 secondes
Pâte	3 lb (1361 g)	60 secondes
Chapelure	1 lb (454 g)	10 secondes
Parmesan (fin)	1 lb(454 g)	60 secondes
Beurre aromatique	3 lb (1361 g)	30 secondes
Mayonnaise	1¾ pte (1,66 L)	35 secondes
Sauce tomate	1½ pte (1.42 L)	20 secondes

FP41 – ROBOT DE CUISINE À CUVE

Approbation \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_ Approbation \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

### SOLUTIONS / AVANTAGES

#### PERFORMANCES

##### Moteur de 3/4 HP (560 watts) à entraînement direct

- + Empêche blocage et glissement

##### Lames de couteaux Stay Sharp

- + Les lames de couteaux plus larges taillent plus de produit en moins de temps

##### Vitesse des lames de 1725 tr/min

- + Vitesse idéale pour émulsifier les aliments et les réduire en purée

##### Design compact

- + N'occupe que peu d'espace sur le comptoir
- + Poignées moulées sur les deux côtés du caisson pour facilement déplacer l'appareil

#### FACILE À UTILISER

##### Couvercle en résine de Xylex avec joint de cuve

- + Design transparent qui permet d'observer le produit en continu
- + Un grand tube d'alimentation rend facile l'adjonction d'ingrédients

##### Commandes conviviales

- + Grande poignée de commande placée du côté gauche pour laisser la main droite libre pour ajouter les ingrédients
- + Les commandes comprennent les réglages MARCHE, ARRÊT et INTERMITTENT

##### Racloir de cuve breveté

- + Pas besoin d'arrêter l'appareil et de racler les côtés de la cuve

#### DÉSINFECTION & NETTOYAGE

##### Caisson en aluminium oxydé anodiquement avec couvercle transparent

- + Pieds en caoutchouc pour empêcher le déplacement de l'appareil
- + Nettoyage facile

#### PROTECTION DES OPÉRATEURS

##### Système de verrouillage triple

- + Trois inter verrouillages empêchent le fonctionnement de la machine si :
  1. La cuve n'est pas en place
  2. Le couvercle de la cuve n'est pas en place
  3. Le bras de verrou du couvercle n'est pas fermé

### CARACTÉRISTIQUES

**Électriques :** 120/60/1, cordon d'alimentation de 8 pi (2,44 M) à 3 fils (18 AWG). Intensité nominale de 8 A.

**Moteur :** 3/4 HP (560 watts)

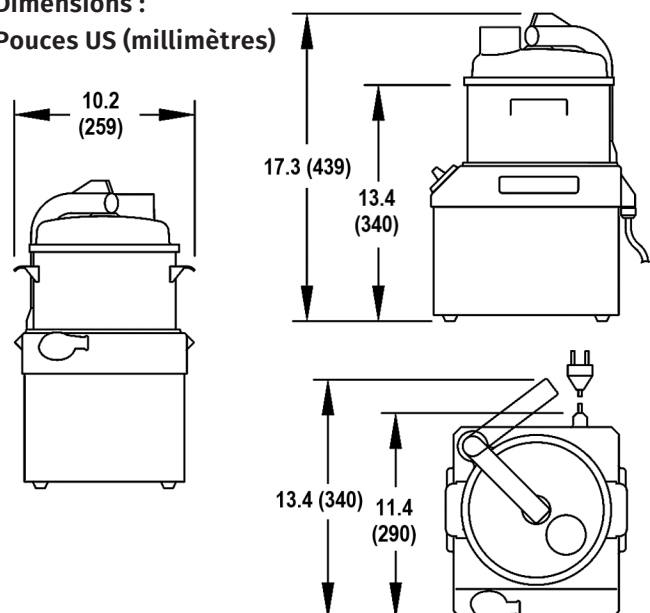
**Interrupteurs :** MARCHE, ARRÊT, et INTERMITTENT

**Encombrement :** L 10,2 x H 17,2 x P 11,5 po (259 x 437 x 292 mm) – (P de 13,4 po/340 mm quand le bras de sécurité est ouvert)


**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.

#### Dimensions :

Pouces US (millimètres)



#### Connecteurs mâles et femelle :

Tensions de la machine	
Tension de service si la fiche électrique est branchée	110-120/60/1
	15 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