

robot coupe®



TP 180

TRANCHEUR À PAIN



COLLECTIVITÉS - RESTAURATEURS

TRANCHEUR À PAIN TP 180

- Le trancheur à pain TP180 permet de réaliser **180 tranches de pain à la minute** de **8 à 80 mm** d'épaisseur avec une **régularité parfaite**.
- Il vous permettra de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150 x 125 mm) avec régularité, sans déchirure ni écrasement.

- Il a été conçu **en acier inoxydable** pour faciliter l'**entretien** de la machine par son utilisateur et des **conditions d'hygiène optimales**.



- Machine alliant la **vitesse** et la **simplicité d'opération** avec une construction robuste et durable.
- La conception simple de cet appareil permet de démonter toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes facilitant leur **entretien** et **nettoyage**. La lame est très facilement **démontable** et dispose d'un moyeu formant une poignée pour une prise en main en toute sécurité.
- La machine dispose d'un **moteur asynchrone** à fort couple de démarrage équipé de roulements graissés à vie. Le moteur est équipé d'un protecteur thermique.
- Un **système de transmission** à double courroies assure un **très faible niveau sonore** et ne nécessite aucun entretien.

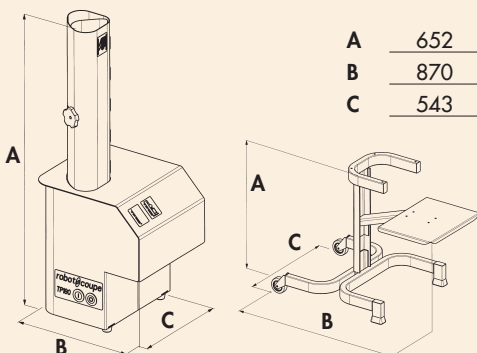
• SÉCURITÉS

- Un **système exclusif de sécurité infrarouge** au niveau de l'ouverture d'évacuation arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main.
- Un **système d'autosurveillance** permet de contrôler le bon fonctionnement des composants formant la barrière infrarouge et la sécurité du couvercle. En cas de défaillance, la machine est mise hors service.
- Un **dispositif d'arrêt automatique** de la machine se déclenche en cas de blocage de l'éjection ou après une minute de fonctionnement sans mettre de pain.
- Un **système de verrouillage magnétique** au niveau du couvercle arrête le moteur dès son ouverture.
- Un **dispositif de commande à manque de tension** ; l'appareil ne redémarre pas après une coupure d'alimentation. Il faut réappuyer sur le bouton "marche".

- Très simple d'utilisation, il saura satisfaire les exigences du **marché de la collectivité**.
- Le trancheur à pain TP180 peut recevoir en option un **support spécial** mobile tout inox.

Dimensions (en mm)

A	920
B	382
C	333



A	652
B	870
C	543

TP 180

Poids net : 28,2 kg
Poids emballé : 33 kg

Support

Poids net : 13 kg
Poids emballé : 16,5 kg

Caractéristiques électriques

Modèle	Vitesse	Puissance utile (W)	Voltage Mono	Intensité (Amp.)
TP 180 230 V/50 Hz	180 tr/mn	350	230V	3

NORMES : APPAREIL CONFORME : • Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE.

- Aux normes européennes : NF EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1
- A la norme française NFU 65 050
- A la norme d'hygiène américaine NSF Standard 8.

GARANTIE

LE MATERIEL NEUF FOURNI PAR ROBOT-COUCPE EST GARANTI UN AN



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUCPE S.N.C.

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com

Administration Commerciale France :

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07 - 12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève - <http://www.robot-coupe.be>

Distributeur