

robot coupe®



TP 180

TRANCHEUR À PAIN



COLLECTIVITÉS - RESTAURATEURS

TRANCHEUR À PAIN TP 180

- Le trancheur à pain TP 180 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**.



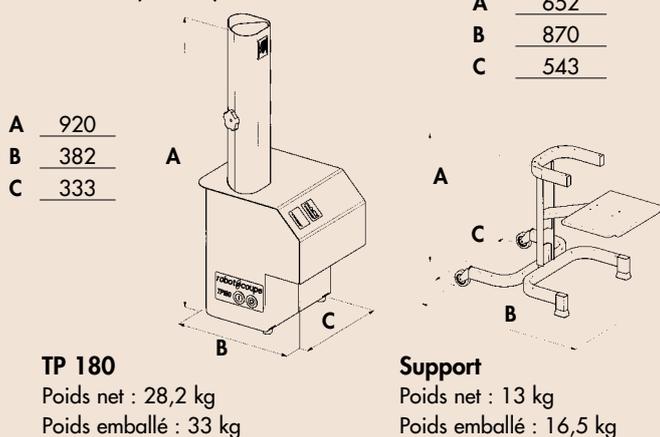
- Machine alliant la **vitesse** et la **simplicité d'opération** avec une construction robuste et durable.
- La conception simple de cet appareil permet de démonter toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes facilitant leur **entretien** et **nettoyage**. La lame est très facilement **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 TP 180 peut recevoir en option un **support spécial** mobile tout inox.

Dimensions (en mm)



CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

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

NORMES : Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 14655, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.



GARANTIE

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

robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A. : Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email : info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR