



FICHA DE INSTALACIÓN

Procesador de Vegetales



Listos para Servir

R3 1500

robot coupe®

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
300 gr a 1,5 kg por operación
10 a 30 porciones diarias

- Datos Técnicos:
Construcción: Acero inoxidable.
Medidas: 21cm. (Ancho) x 32cm. (profundidad) x 40cm. (altura).
Peso: 13 Kg. (sin accesorio de corte)

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico	S	N
• Energía Monofásica 220V/50 Hz/1F		
• Potencia: 0,65 kW		
• Corriente: 5,7 Amp		
• h: 120cm		

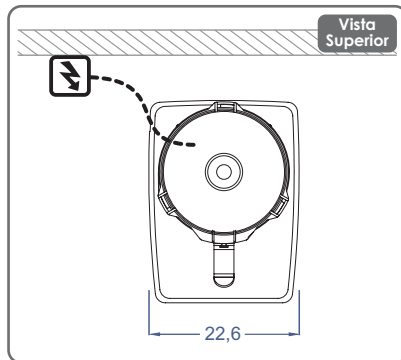
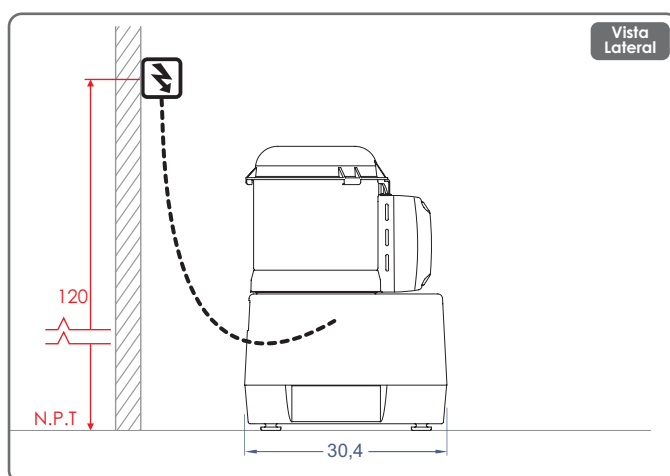
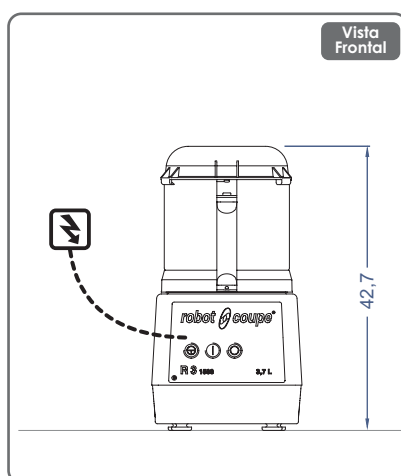
Dimensiones del espacio		Z
Dibujo/Layout	ANCHO _____ cm	
SI <input type="radio"/>	LARGO _____ cm	
NO <input type="radio"/>	ALTO _____ cm	

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- Cuba de acero inoxidable de 3,7 litros con asa.
- Cuchilla de 2 hojas lisas de fondo de cuba incluidas.
- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo.
- Eje de motor de acero inoxidable.
- Seguridad magnética, protección térmica y freno de motor.
- Todas las piezas se desmontan para facilitar su lavado en el lavavajillas.

IMPORTANTE!

La instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, IPX4, respectivamente. Considerar ubicación de todas las conexiones y equipos, según entorno a instalar.