

# robot coupe®



## SCHILMACHINES

EP 5 • EP 10 • EP 15

EP 5 TA - EP 10 TA - EP 15 TA - EP 25 TA

NIEUW

## DROOGZWIERMACHINE

ES 10



INSTELLINGEN - RESTAURATEURS - TRAITEURS

# ROESTVRIJSTALEN COMBINATIE SCHILMACHINES



**EP 5**  
5 kg



**EP 10**  
10 kg



**EP 15**  
15 kg

- Deze schilmachines zijn standaard uitgerust met een schuurplateau voor traditioneel schrappen en kunnen tevens worden gebruikt met een reeks optionele accessoires, om te voldoen aan al uw eisen op het gebied van de voorbereiding van groentes.
- De modellen **EP 10** en **EP 15** zijn standaard uitgerust met een roestvrijstalen voetstuk met filterkorf. Het tafelmodel **EP 5** kan als optie eveneens op een voetstuk met filterkorf worden gemonteerd.
- Uitgevoerd in roestvrij staal voor onderhoudsgemak en goede hygiënische omstandigheden.
- Wasplateau als optie verkrijgbaar.



# SCHILMACHINES



## De Voordelen:

### Eenvoudige en robuuste vormgeving:

- Roestvrijstalen machines met metalen deksel voor onderhoudsgemak en langere levensduur.
- Timer, om toezicht te houden op de duur van de verwerking.

### Snel:

- Modellen speciaal ontwikkeld voor snelle verwerking met een minimum aan afval en om een grote verscheidenheid aan verse ingrediënten voor te bereiden tegen de laagste kosten.

### Veilig:

- Een veiligheidssysteem brengt de motor ogenblikkelijk tot stilstand zodra het deksel wordt geopend en verhindert de toegang tot het inwendige van de kuip terwijl de machine in werking is.



## Aantal maaltijden:

30 tot 500.



## Gebruikers:

Instellingen - Restaurateurs -  
Traiteurs



## En bref :

Robot-Coupe biedt een compleet gamma schilmachines die robuustheid combineren met hoge verwerkingssnelheid, gebruiksgemak en veiligheid.

|                                                                                                              | EP 5       | EP 10        | EP 15        | EP 25       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|--------------|-------------|
|  <b>KUIPINHOUD</b>           | 5 kg       | 10 tot 12 kg | 15 tot 18 kg | 25 kg       |
| <b>MAXIMALE VERWERKINGSCAPACITEIT*</b>                                                                       | 120 kg/h   | 280 kg/h     | 400 kg/h     | 500 kg/h    |
|  <b>AANTAL MAALTIJDEN</b> | 30 tot 100 | 50 tot 200   | 80 tot 300   | 100 tot 500 |

\* De verwerkingscapaciteiten worden ter informatie gegeven en moeten worden gecorrigeerd met een efficiëntie coëfficiënt gebaseerd op de kwaliteit van de te schillen producten, de organisatie van de groentevoorraad, de per keer geladen hoeveelheid en het aantal bedienende personen.

## Optionele accessoires EP 5 - EP 10 - EP 15 Combinaties

De EP 5, EP 10 en EP 15 combinatie schilmachines zijn standaard uitgerust met een schuurplateau en kunnen worden gebruikt met 5 andere optionele plateaus:

- **Messenplateau:** om een gladder oppervlak te krijgen na het schillen, meer in het bijzonder voor aardappels en wortels.
- **Wasplateau:** voor het wassen van nieuwe aardappels en wortels die ongeschild worden bereid (bijvoorbeeld in de schil gekookte aardappels).
- **Uienplateau:** voor het schillen van uien en sjalotten. Hierbij moet een filterkorf worden gebruikt.
- **Schelpdierenplateau:** voor het reinigen van schelpdieren, met uitzondering van sterk aangekoekt vuil.
- **Wulkenplateau:** voor het reinigen van schaaldieren, met uitzondering van sterk aangekoekt vuil.
- **Centrifugetrommel:** om slabladeren na het wassen met zachtheid van overtollig water te ontdoen.

Al deze functies zijn gemakkelijk uit te voeren door de plateaus op het toestel te verwisselen.

- **Roestvrijstalen filterkorf:** standaard geleverd bij de modellen EP 10, EP 15 en als optie bij het model EP 5.

De EP 25 is standaard uitgerust met een schuurplateau.



Messenplateau



Centrifugetrommel



Schelpdierenplateau



Wulkenplateau



Wasplateau



# ROESTVRIJSTALEN SCHILMACHINES MET SCHUURWAND



**EP 5 TA**  
5 kg



**EP 10 TA**  
10 kg



**EP 15 TA**  
15 kg



**EP 25 TA**  
25 kg

- Modellen **EP 5 TA**, **EP 10 TA**, **EP 15 TA** en **EP 25 TA**, van roestvrij staal, uitgevoerd met schurende bekleding op de wanden van de kuip en een schuurplateau voor het traditioneel schrappen van aardappels, raapjes en andere gelijksoortige knolgewassen.
- De machines combineren verwerkingssnelheid en bedieningsgemak met een robuuste en duurzame constructie.

## EP 25 TA

- Perfect geschikt voor instellingen dankzij de verwerkingscapaciteit van 500 kg per uur en de geringe hoeveelheid afval.
- Standaard uitgerust met een timer en een roestvrijstalen voetstuk met filterkorf.
- Standaard uitgerust met een schuurplateau.



# ES 10 DROOGZWIERDER Model A

- De **ES 10 droogzwierder Model A** vult het assortiment Robot-Coupe machines voor voorbereidende bewerkingen aan.
- Deze is bestemd voor het snel droog draaien van sla en bladgroenten.
- De machine geeft een veel hoger rendement dan de traditionele methoden en vormt een snelle en efficiënte vervanging voor de handmatig uitgevoerde bewerkingen.
- De werking van de droogzwierder is gebaseerd op het draaien van een roestvrijstalen trommel met een grote inhoud van 1 tot 10 kg en garandeert het grondig droog draaien van slabladeren en bladgroenten zonder ze te kneuzen.
- De trommel is snel op zijn plaats te brengen en laat zich gemakkelijk hanteren.
- De **ES 10 droogzwierder** is uitgerust met een wandbedieningspaneel en een timer van 1 tot 4 minuten om goed toezicht te kunnen houden op de verwerkingstijd.
- De machine is speciaal ontwikkeld om te voldoen aan de normen op het gebied van hygiëne en veiligheid, een motorrem brengt de trommel tot stilstand zodra het deksel geopend wordt en garandeert een veilig gebruik.



Deksel



Roestvrijstalen trommel



Afvoerslang

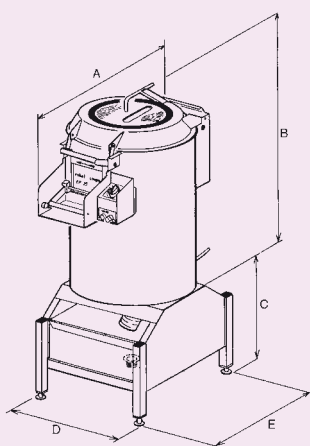


Bedieningspaneel

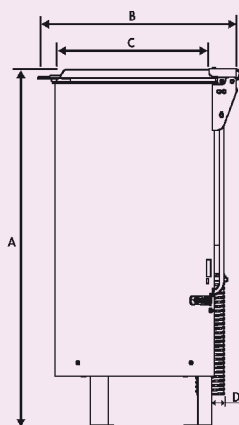


|                  | Elektrische kenmerken |                   |                     |                                  | Gewicht (kg) |         |
|------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|----------------------------------|--------------|---------|
|                  | Débit<br>(kg/h)       | Snelheid<br>(tpm) | Vermogen<br>(Watts) | Voltage*<br>(Amp.)               | Netto        | Verpakt |
| EP 5 - EP 5 TA   | 130                   | 250               | 3,0                 | 230 V<br>50 Hz / 1               | 30           | 32      |
| EP 10 - EP 10 TA | 280                   | 370               | 1,3<br>3,6          | 400V/50 Hz / 3<br>230V/50 Hz / 1 | 59           | 70      |
| EP 15 - EP 15 TA | 400                   | 370               | 1,3<br>3,6          | 400V/50 Hz / 3<br>230V/50 Hz / 1 | 59           | 70      |
| EP 25 TA         | 600                   | 1100              | 2,8                 | 400 V<br>50 Hz / 3               | 72           | 85      |

|        | Elektrische kenmerken |                   |                     |                    | Gewicht (kg) |         |
|--------|-----------------------|-------------------|---------------------|--------------------|--------------|---------|
|        | Débit<br>(kg/h)       | Snelheid<br>(tpm) | Vermogen<br>(Watts) | Voltage*<br>(Amp.) | Netto        | Verpakt |
| ES10 A | 500                   | 370               | 1,3                 | 400 V<br>50 Hz / 3 | 55           | 60      |



EP5 • EP10  
EP15 • EP25



ES10

|                | Afmetingen (in mm) |      |       |      |     |
|----------------|--------------------|------|-------|------|-----|
|                | A                  | B    | C     | D    | E   |
| EP5 - EP5 TA   | 476                | 634  | 473   | 450  | 520 |
| EP10 - EP10 TA | 592                | 657  | 473   | 450  | 520 |
| EP15 - EP15 TA | 592                | 722  | 473   | 450  | 520 |
| EP25 TA        | 784                | 1302 | 455   | 550  | 620 |
| ES10 A         | 1090               | 600  | Ø 480 | Ø 70 |     |

#### NORMEN: Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 13621, EN 13208, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.



**robot coupe®**

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax: (071) 59 36 04

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

**www.robot-coupe.com**

**VERKOOPADRES**