



Commercial Kitchen Equipment Parts

HOBART FP150

Hobart FP150 document

Provided by PartHubz

parthubz.com

833-700-8006 | support@parthubz.com

Robot de cuisine FP150 À alimentation continue



ÉNONCÉ DU SPÉCIFICATEUR

L'appareil spécifié sera un robot de cuisine Hobart à alimentation continue, homologué par NSF, et comprenant une grande trémie de chargement amovible et facile à retirer. La trémie et le caisson du robot culinaire sont entièrement en aluminium et l'appareil est peu encombrant pour pouvoir être rangé aisément. Il peut traiter jusqu'à 14 livres (6.4 kg) de produits à la minute grâce aux disques de coupe tournant à 420 tr/min. La vis de débouillage exclusive permet de tasser le produit depuis le centre du disque pour un traitement total. Les outils de coupe disponibles comprennent des disques pour émincer, mettre en julienne, déchiqueter, râper et couper en cubes.

MODÈLE

- ☐ Robot de cuisine **FP150** alimenté en continu par une trémie pleine grandeur

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- + Boutons poussoirs, rouge À L'ARRÊT, vert EN MARCHÉ
- + Moteur de ½ HP (375 watts) avec dispositif de protection contre les surcharges
- + Design peu encombrant
- + Avant incliné à 50°
- + Entraînement planétaire
- + Grande trémie d'alimentation en demi-lune amovible
- + Caisson et trémie tout aluminium
- + Interrupteur à double verrouillage
- + Disques tournant à 420 tr/min
- + Déclencheur de non-tension

ACCESSOIRES (disponibles moyennant supplément)

- ☐ Ensemble de 3 disques : à émincer, 1/16, 5/32 (1,6, 4,0 mm), à déchiqueter, 3/16 (4,8 mm), support mural (15PLATE-3PACK-SS)
- ☐ Ensemble de 6 disques : à émincer, 1/16, 5/32, 7/32, 3/8 (1,6, 4,0, 5,6, 9,5 mm), à déchiqueter, 5/16 (8 mm), à couper en cubes, 3/8 (9,5 mm), 2 supports muraux (15PLTSS-6PACK)
- ☐ Support mural à 3 piquets : conçu pour porter 3 disques pour rangement supplémentaire
- ☐ Disques à émincer : 1/32, 1/16, 1/8, 5/32, 7/32, 5/16, 3/8 (0,8, 1,6, 3,2, 4,0, 5,6, 8,0, 9,5 mm)
- ☐ Disque à onduler : 5/32 (4 mm)
- ☐ Disques à émincer délicatement : 5/16, 3/8, 1/2, 5/8 (8,0, 9,5, 13,0, 16,0 mm)
- ☐ Disques à couper en julienne : 5/64, 5/32, 5/16 (2,0, 4,0, 8,0 mm)
- ☐ Grilles à couper en cubes : 7/32, 5/16, 3/8, 1/2, 5/8, 3/4 (5,6, 8,0, 9,5, 13,0, 16,0, 19,0 mm)
- ☐ Disques à déchiqueter : 1/16, 5/64, 1/8, 3/16, 7/32, 5/16, 3/8 (1,6, 2,0, 3,2, 4,8, 5,6, 8,0, 9,5 mm)
- ☐ Disque à râper finement : pour fromage à pâte dure
- ☐ Table porteuse : hauteur réglable pour poser le robot culinaire
- ☐ Chariot mobile en inox à hauteur réglable
- ☐ Bac récepteur en acier inox
- ☐ Bac récepteur en plastique

OPTIONS

- ☐ Ensemble pour utilisation en établissement à sécurité maximale

SOLUTIONS / AVANTAGES

PERFORMANCES

Moteur de ½ HP (375 watts) avec protection contre les surcharges

Large trémie d'alimentation, pleine grandeur

- + Flexibilité, commodité, réduction de main d'oeuvre
- + Offre la capacité de traiter une grande variété de produits et élimine le besoin de précouper
- + Le design permet de couper les produits longs en continu

Disques tournant à une vitesse de 420 tr/min

- + Action précise pour couper et mettre en cubes sans meurtrir ou écraser les produits

Design compact

- + Les disques s'enlèvent en quelques secondes
- + Ne requiert que peu d'espace sur le comptoir

UTILISATION FACILE

Avant incliné à 50°

- + Angle de 50 degrés pour le chargement facile des produits
- + Contribue à réduire la fatigue de l'opérateur

Trémie et caisson tout aluminium

- + Revêtement oxydé anodiquement résistant aux nettoyants rugueux
- + Nettoyage facile

Design compact

- + Prend très peu d'espace sur le comptoir
- + Capacité de production de 14 lb (6.4 kg)/minute

HYGIÈNE & NETTOYAGE

Trémie et caisson tout aluminium

- + Revêtement oxydé anodiquement résistant aux nettoyants rugueux
- + Nettoyage facile

Large trémie d'alimentation, pleine grandeur

- + Flexibilité, commodité, réduction de main d'oeuvre
- + Offre la capacité de traiter une grande variété de produits et élimine le besoin de précouper
- + Le design permet de couper les produits longs en continu

PROTECTION DES OPÉRATEURS

Interrupteur d'inter-verrouillage double

- + Empêche le fonctionnement de la machine si la plaque de poussée est sortie ou bien ouverte

Déclencheur de non-tension

- + L'appareil ne sera pas remis en marche automatiquement si le courant part et revient

SPÉCIFICATIONS

Électriques : le cordon d'alimentation 120/60/1 à 3 fils de calibre 18, est d'une longueur de 6 pi (1,83 M). Autres tensions livrables.

Moteur: 4,8 A. Entraînement planétaire d'un débit de 420 tr/min. ½ HP (375 watts) avec protection de surintensité.

Interrupteurs : Rouge (ARRÊT) et vert (MARCHE) faciles à utiliser. Poussoir et trémie d'alimentation verrouillés.

Équipement de série : Machine de base avec plaque de déflexion et brosse de nettoyage.

Garantie : L'appareil comporte une pleine garantie d'un an qui comprend les pièces, la main d'oeuvre et le déplacement contre les défauts de fabrication. Des contrats d'entretien sont disponibles.

Outils de coupe : les disques à émincer, couper en julienne et déchiqueter ont des plaques en inox et les lames sont en acier inox de qualité coutellerie. Les plaques des disques à râper sont en acier inox et leur moyeu de support est en thermoplastique. Les grilles à couper en cubes sont construites d'un anneau moulé servant de support aux lames en acier inox. Les combinaisons des disques et grilles à couper en cubes sont illustrées dans le tableau ci-dessous :

FP150 Food Processor								
	DICEGRD-7/32	DICEGRD-5/16	DICEGRD-3/8	DICEGRD-1/2	DICEGRD-1/2L	DICEGRD-5/8	DICEGRD-5/8L	DICEGRD-3/4
SLICE-1/32-SS								
SLICE-1/16-SS								
SLICE-1/8-SS	✓	✓	✓	✓		✓		✓
SLICE-5/32-SS	✓	✓	✓	✓		✓		✓
SLICE-7/32-SS	✓	✓	✓	✓		✓		✓
SLICE-5/16-SS		✓	✓	✓		✓		✓
SLICE-3/8-SS			✓	✓		✓		✓
SFTSLC-5/16		✓	✓	✓		✓		✓
SFTSLC-3/8			✓	✓		✓		✓
SFTSLC-1/2					✓		✓	
SFTSLC-5/8							✓	

Remarque : les correspondances métriques des outils de ce tableau sont énumérées dans la liste des accessoires de la page 1.

Poids : Emballé - 46 lb (21 kg); Net - 39 lb (18 kg).

DÉTAILS ET DIMENSIONS

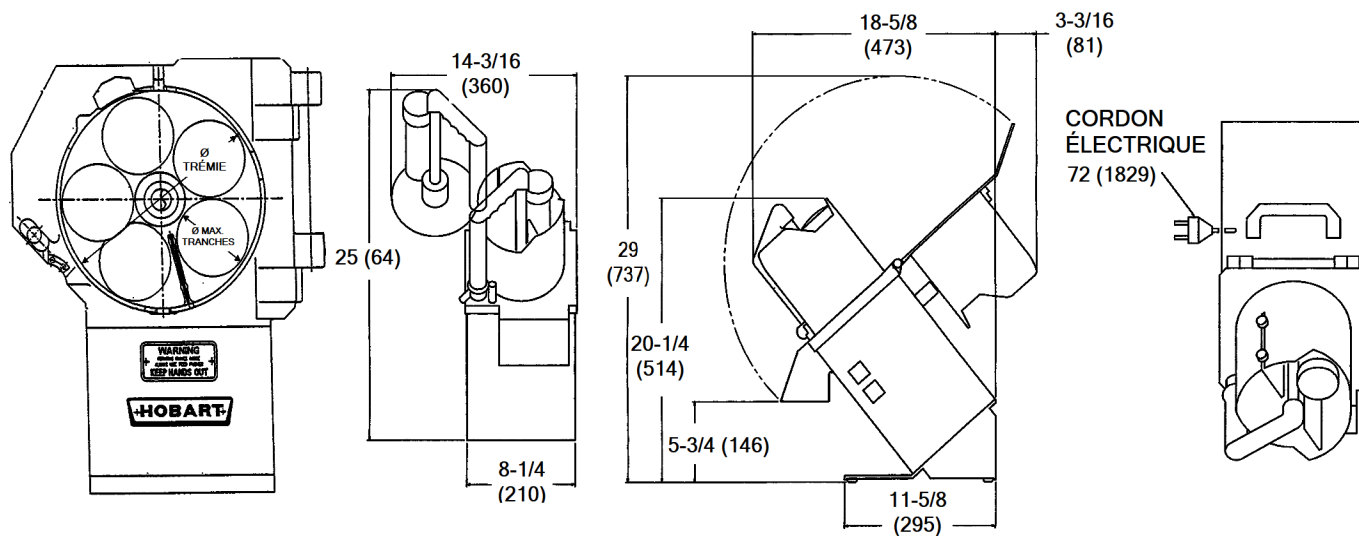
FP150

Largeur maximale de la trémie	6 ³ / ₈ po (162 mm)
Taille maximale des tranches	2 ¹ / ₂ po (64 mm)
Profondeur utile	6 po (152 mm)
Diamètre du tube d'alimentation	2 ¹ / ₈ po (54 mm)

Connecteurs mâles et femelle :

Tensions de la machine	
Tension de service si la fiche électrique est branchée	110-120/60/1 220-230/50/60
	15, 20 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

Dimensions : Pouces US (Millimètres)





Commercial Kitchen Equipment Parts

Find more Hobart equipment resources at

parthubz.com/equipment/hobart

Need parts or service?

Call 833-700-8006

support@parthubz.com

parthubz.com