



Kebabrobotti ADR-C1-5E

Toimitusaika 4-5vko Mitat: 67-72x86-92x133 Sähköliitäntä: 8kW/400V

Yhteensopivuus: [Kebabrobotinterä](#) ja [Kebabveitsien teroitin ABB.01](#)

Tuotenumero:

Hinta: 12500,00 € alv. 0%

Tuoteosastot: [Kebabrobotit](#), [Pizza & Kebab](#)

Paino: 126 kg

Mitat: Dimensions: 72x92x133 cm

Tuotekuvaus

ADR-C1-5E COMPACT -KEBABROBOTTI Atalay-robottien helppokäyttöisen käyttöjärjestelmän vuoksi robottia voivat käyttää kokemattomakin työntekijät. Kebabrobotit ovat nykyaikaisia ravintoloissa ja kaupoissa käytettäviä robotteja, joilla mahdollistetaan tuoreen vastaleikatun kebabin tarjoaminen ja myynti. Compact-robotit ovat suosittuja myös helppokäyttöisyytensä vuoksi. Robottien avulla voidaan säästää jopa 75 % työvoimasta. Compact-kebabrobotin myötä mahdollistetaan hygieeninen ja yhtäjaksoinen leikkaus. ADR COMPACT on ainoa robotti markkinoilla, jolla voidaan säätää leikattavan kebabin paksuus, (0,25-5 mm) ja leveys (0,5-7 cm). Suomen myydyimmät kebabrobotit ovat Atalaylla, ja roboteilla onkin runsaasti tyytyväisiä käyttäjiä. Robottia voi käyttää suomen, englannin ja turkin kielellä. Roboteissa olevat patentoitu kahden ohjauspaneelin (digitaalinen kosketusnäyttö ja manuaalinen käyttöpaneeli) järjestelmä ja lämmitysvastukset takaavat pitkää käyttöikää.

Atalayn robotit ulkomittojensa joustavuuden

vuoksi soveltuvat moniin pieniin keittiöihin, pizzerioihin tai avokeittiöihin. Irrotettavien osien ansiosta robottien puhdistaminen on todella helppoa. Patentoidut sivusiivet estävät 50 % lämpöhukasta, eikä lämpövastuksien tuottama lämpö leviä keittiön muille alueille. Tästä syystä työskentely robotin vieressä on miellyttävää erityisesti kesäisin. Patentoidun varsiohjausmekanismin ansiosta robotissa on tarkka kulma-asento ja manuaalinen kääntöominaisuus, eikä tyhjää tilaa. Patentoidun pinnanseurantalaitteen ansiosta, virheettömän kebabin pinnan havaitseminen. Laitetiedot: -Helppo ja nopea puhdistus irrotettavien osien ansiosta. -Laaja valikoima leikkausparametreja kosketusnäytön ansiosta. -Säädettävä painatusominaisuus lihan pinnalla. -Pyörivä kypsennysnopeuden säätöominaisuus. -Irrotettava lämpöhaude. -Veitsen teroitustila. -Pitkäikäiset lämmitysvastukset (patentoitu). -Hissit varustettu jäähdytyspuhaltimilla. -Leikkuuleveyden lukituksen jälkeen jatkuva leikkausominaisuus. (vain Compact-roboteissa) -Doner-kebabgrilli liikkuu edestakaisin myös säädettävässä kulmaominaisuudessa. -Puhdistuksen aikana vastuksien vaurioitumisen estämiseksi doner- ja kebabgrilli suojattu lämpölasilla. 7 kg lämpöhaude. -Leikatun lihan lämpötilan ylläpitämiseksi. Robottiin

kiinnitettävän lämpöhauteen myötä tuoreen leikatun kebabin jatkuva tarjoilu ja myynti on helpompaa. -Robotin automaattinen liikkumismekanismi on vakio-ominaisuus roboteissamme -Polttimien lämpötilat säädettävissä. - Polttimien lämpötilat säädettävissä 1-2, vakiona polttimien teho 1600W/ 1 polttimo Lisävarusteena saatavilla patentoidut pro-mallipolttimet, portaaton lämpötilansäätö 1-10, teho 1600 W / 1 polttimo Perustiedot: - Kosketusnäyttö -Kapasiteetti: 126kg -Paino: 133kg -Mitat: L67-72xS86-92xK133 -Teho (kebabgrilli): 8kW - Lämpöhaude: 1,9kW -Robotin ohjaus: 1,1kW -Jännite: 400V -5 säädettävää poltinta -Erittäin tehokas, leikkaa yhtäjaksoisesti 24h