



Pro Ravintolalaitteet

Kebabrobotit

-Kuvasto 2024-



www.restarama.com

+358 40 530 9041

+358 50 592 7618



Horeca Finland Oy:
Pansiankatu 13, 38700 Kankaanpää,
showroom avoinna arkisin klo 8-16
+358 40 530 9041
+358 50 592 7618
info@restarama.com
www.restarama.com

Kebabrobotit ovat nykyaikaisia ravintoloissa ja kaupoissa käytettäviä robotteja tuoreen, vastaleikatun kebabin tarjoamista ja myymistä varten, ja robotin leikkaus toimii jatkuvasti. Atalayn robotit ulkomittojensa joustavuuden vuoksi soveltuvat moniin pieniin keittiöihin, pizzerioihin tai avokeittiöihin.

Robottien avulla voidaan säästää jopa 75 % työvoimasta. Suomen myydyimmät kebabrobotit ovat Atalaylla, ja roboteilla onkin runsaasti tyytyväisiä käyttäjiä Suomessa.

Compact-kebabrobotin myötä voidaan saavuttaa hygieeninen ja jatkuva leikkaus. ADR COMPACT on ainoa markkinoilla oleva robotti, jolla voidaan säätää leikattavan kebabin paksuus (0,25-5 mm) ja leveys (0,5-7 cm).

Atalay-robottien helppokäyttöisen käyttöjärjestelmän vuoksi robottia voivat käyttää kokemattomakin työntekijät.

Roboteissa olevat patentoitu kahden ohjauspaneelin (digitaalinen kosketusnäyttö ja manuaalinen käyttöpaneeli) järjestelmä ja lämmitysvastukset takaavat pitkää käyttöikää.

Patentoidut sivusiivet estävät 50 % lämpöhukasta, eikä lämpövastuksien tuottama lämpö leviä keittiön muille alueille. Tästä syystä työskentely robotin vieressä on miellyttävää erityisesti kesäisin.

Robottien ominaisuudet:

Suomen-, englannin- ja turkinkielinen käyttöpaneeli

Patentoidun varsiohjausmekanismin ansiosta tarkka kulma-asento ja manuaalinen kääntöominaisuus

Patentoidun pinnan seurantalaitteen ansiosta virheetön kebabin pinnan havaitseminen

Helppo ja nopea puhdistus irrotettavien osien ansiosta

Laaja valikoima leikkausparametreja kosketusnäytön ansiosta

Säädettävä painatusominaisuus lihan pinnalla

Pyörivä kypsennysnopeuden säätöominaisuus

Polttimien lämpötilat säädettävissä

Irrotettava lämpöhaude

Veitsen teroitustila

Pitkäikäiset lämmitysvastukset (patentoitu)

Hissit varustettu jäähdytyspuhaltimilla

Leikkuuleveyden lukituksen jälkeen jatkuva leikkausominaisuus (vain Compact-roboteissa)

Puhdistuksen aikana vastuksien vaurioitumisen estämiseksi kebabgrilli on suojattu lämpölasilla.

7 kg lämpöhaude leikatun lihan lämpötilan ylläpitämiseksi. Robottiin kiinnitettävän lämpöhauteen myötä jatkuva tarjoilu ja myynti helpottuu

Robottien automaattinen liikkumismekanismi on vakio-ominaisuus roboteissamme ja doner-kebabgrilli liikkuu edestakaisin.



**Suomen myydyimmät
kebabrobotit!**



ADR-C1-4E Compact -kebabrobotti

Kosketusnäyttö, paino 126 kg

Veitsen teroitustila

Mitat: L67-72, S86-92, K115

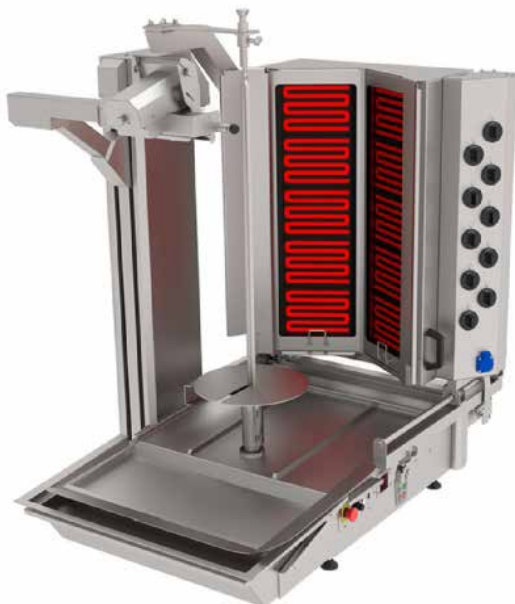
Teho: 6,4 kW, jännite 400V

Lämpöhaude 0,9 kW

Robotin ohjaus: 2,3 kW

4 säädettävää poltinta

Manuaalinen kääntöominaisuus



ADR-C1-5E Compact -kebabrobotti

Kosketusnäyttö, veitsen teroitustila

Kapasiteetti 126 kg, paino 133 kg

Mitat: L67-72, S86-92, K133

Teho: 8 kW, jännite 400V

Irrotettava lämpöhaude 1,9 kW

Robotin ohjaus 2,2 kW

5 säädettävää poltinta, manuaalinen
kääntöominaisuus



ADR-10E Compact -kebabrobotti

Kosketusnäyttö, paino 269 kg, veitsen teroitustila

Mitat: L91, S111, K147

Teho: 13 kW, jännite 400V

Irrotettava lämpöhaude 1,9 kW, robotin ohjaus 2,3 kW

10 säädettävää poltinta

Automaattinen kääntöominaisuus



Gaz 4G -kebabrobotti

Kosketusnäyttö, paino 123 kg

Mitat: L67-72, S86-92, K115

Teho: 10,64 kW

Irrotettava lämpöhaude 1,9 kW

Robotin ohjaus: 2,3 kW

4 säädettävää poltinta

Manuaalinen kääntöominaisuus

Gaz 5G -kebabrobotti



Kosketusnäyttö

Kapasiteetti 126 kg, paino 130 kg

Veitsen teroitustila

Mitat: L67-72, S86-92, K133

Teho: 13,3 kW

Irrotettava lämpöhaude 1,9 kW

Robotin ohjaus: 2,2 kW

5 säädettävää poltinta

Manuaalinen kääntöominaisuus

Gaz 10G- kebabrobotti



Kosketusnäyttö

Kapasiteetti: 150 kg

Paino: 218 kg

Mitat: L91, S129, K147

Teho: 26 kW

Lämpöhaude: 1,9 kW

Robotin ohjaus: 2,2 kW

10 säädettävää poltinta