RoboLabs

Incredible machines for fastfood & funfood

CATALOGUE 2021

RoboLabs.fr

Consultants RoboLabs France
Evgeniy VLASSENKO : +33 6 52 21 64 02
Iliess HAMEUR : +33 6 68 17 83 38

contact@robolabs.fr
www.robolabs.fr

RoboLabs France

SOMMAIRE

Introduction 4

Machines à popcorn Robopop® 6

Caraméliseurs Robosugar® 10

Vitrines Warmers pour popcorn 16

Vitrines Warmers pour nachos 18

Machine pour barbe à papa 20

Support pour barbe a papa 25

Friteuses Robofry® 26

Istoma fours professionnels 28

RoboToaster® & Distributeurs 30

Support technique 31

Technologie Vortex RoboLabs

Vortex Popcorn™ machines Robopop® sont basées sur notre technologie innovante brevetée par RoboLabs.

Ces machines chauffent, éclatent et éloigne le maïs de la zone chaude immédiatement après l'éclatement.

Ce processus est une technologie unique conçu par RoboLabs.

Comment fonctionne la machine à Popcorn™ Vortex ?

Les grains de maïs sont soufflés uniformément et répartis sur le fond parabolique de la chambre interne de la machine, ils sont soumis au flux d'air chaud Vortex.

Le flux assure à la fois la rotation soutenue des grains de maïs autour de l'axe de la chambre et son agitation simultanée.

Ce processus permet un chauffage rapide et uniforme des grains de maïs soufflé et un éclatement immédiat.

Le flux d'air Vortex retire instantanément le maïs soufflé de la zone chaude de la chambre, améliorant ainsi profondément le goût et la qualité du maïs soufflé.

Qu'est ce qui rend Robopop® unique par rapport aux autres machines à pop-corn ?

Les machines à pop-corn contemporaines à air chaud, contrairement au Robopop®, gardent les grains éclatés à l'intérieur de la chambre de travail surchauffée pendant assez longtemps.

En raison de la surchauffe, les grains de maïs s'avèrent durs, moelleux et quelque peu similaires à de la mousse de polystyrène en termes de goût et de texture.

La technologie brevetée de flux Vortex, introduite par Robopop®, fait de notre popper une toute nouvelle classe de machines à pop-corn, totalement différente des autres poppers à air chaud. Prendre des grains éclatés directement de la zone chaude avec un flux d'air Vortex rend notre pop-corn croustillant, tendre, plein de goût et un plaisir à manger.

RoboLabs

Incredible machines for funfood & fastfood

LE FUTUR DE LA TECHNOLOGIE DU POP-CORN EST LÀ

Air Poppers - La machine à pop-corn pour vous

La machine Vortex Popcorn™ Robopop® est une machine d'un nouveau type, qui fait éclater les grains sur la base d'une technologie révolutionnaire.

Le maïs soufflé contient 20% de calories en moins, mais reste aussi savoureux et croquant que le maïs soufflé de style cinéma qu'on aime tant.

Le pop-corn n'est pas frit dans l'huile, il ne contient donc pas de substances cancérigènes produites lors de la friture

La consommation d'huile est réduite de 30% (100% de moins pour le pop-corn enrobé de caramel)

La machine Vortex Popcorn™ Robopop® est entièrement automatique, nécessite une attention minimale, a toujours une qualité de produit constante

Machine à Popcorn™ Vortex - Mini Robopop® 25

COMBIEN D'HUILE FAUT-IL METTRE POUR LA FABRICATION ?

AVEC LA MACHINE À POPCORN™ VORTEX - MINI ROBOPOP® 25 VOUS ECONOMISEZ 100% DE VOS DEPENSES EN HUILE !

Le Mini Robopop® 25 entièrement automatique a une capacité de production allant jusqu'à 12 kg par heure et fait du pop-corn idéal pour un enrobage supplémentaire. La possibilité de contrôler la vitesse de la turbine permet de configurer le popper même pour les grains de maïs de mauvaise qualité.

La machine est facile à entretenir, en enlevant la porte latérale vous aurez un accès complet à la chambre.

Mini Robopop® 25 est livré déjà assemblé et prêt à être allumé dès le déballage.

Le Mini Robopop 25 s'utilise parfaitement en duo avec le Caraméliseur RoboSugar.

FONCTIONNALITÉS

Les grains de maïs sont éclatés par un vortex d'air chaud.

Le pop-corn n'est pas frit dans l'huile, il n'y a donc pas de gras trans et cancérogènes.

Convient au pop-corn papillon et champignon.

Combinaison d'opérations discontinues et continues.

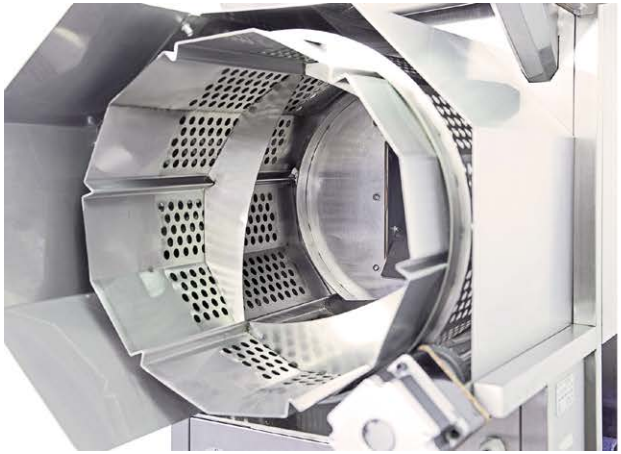
MiniRobopop 25 s'utilise parfaitement en duo avec le caraméliseurs RoboSugar.

CARACTÉRISTIQUES

- Débit* – jusqu'à 12 kg/h (25 lb/h)
- Capacité de la trémie jusqu'à 8 kg (17 lb)
- Tension – 230 V
- Puissance – 5950 W
- Dimensions – 1070x760x1600 mm
- Poids – 150 kg
- Modèle – Mini Robopop 25
- Code – 111452

*Maïs brut transformé

E114189



Machine à Popcorn™ Vortex - Robopop® 60

LA MACHINE À POPCORN™ VORTEX - ROBOPOP® 60 EST UN NOUVEAU TYPE DE MACHINE D'ÉQUIPEMENT, QUI FAIT À LA FOIS DES SNACKS SALÉS PRÊTS À MANGER ET DU POPCORN POUR ENCORE PLUS DE REVÊTEMENT CARAMEL

Le popper sera une solution idéale pour les chaînes de cinéma, les boutiques de confiserie et la production de pop-corn de petite à moyenne échelle. La machine est équipée d'un système de contrôle intelligent qui rend l'ensemble du processus entièrement automatique. Robopop® 60 peut préparer à la fois des collations salées prêtes à manger et des pop-corn pour enrober davantage de caramel. Il dispose de deux trémies à maïs séparées de 15 kg pour le maïs papillon et le maïs champignon, ce qui permet à l'opérateur de passer très facilement de l'une à l'autre. Robopop® 60 peut être commandé par écran tactile, ce qui en fait une solution idéale pour les chaînes de cinéma.

La Machine est livrée assemblée, elle est prête à être utilisé dès le déballage.

FONCTIONNALITÉS

Aucune huile n'est requise pour faire éclater le maïs papillon ou champignon

L'huile est utilisée uniquement pour l'aromatisation avec des économies totales s'élevant jusqu'à 30% ou plus

Le pop-corn est aussi croquant et tendre que celui d'un popper « humide », sans aucune enveloppe

Robopop® 60 est équipé d'un graisseur multi-gouttes et d'un assaisonneur de sel

Arôme et assaisonnement entièrement automatiques et réglables

Équipé de capteurs de trop-plein de sac et d'alarme de faible niveau de maïs

Robopop® 60 peut être utilisé intuitivement par l'écran tactile

Robopop® 60 a un compartiment chauffé pour deux seaux d'huile de 22 kg

La buse d'huile s'est réchauffée pendant l'éclatement, excluant la possibilité de solidification de l'huile

Ce modèle est équipé de deux chariots pour pop-corn

CARACTÉRISTIQUES

- Débit* – jusqu'à 28 kg/h (60 lb/h)
- Deux trémies – 15 kg (33 lb) (chacune)
- Tension – 230/400 V
- Puissance – 11 300 W
- Dimensions – 1430□600□1700mm
- Poids – 250 kg
- Modèle – Robopop 60
- Code – 104800

*Maïs brut transformé

CE

RoboLabs.fr

Machine à Popcorn™ Vortex - Grand Robopop® 220

LA MACHINE À POPCORN™ VORTEX - GRAND ROBOPOP® 220 EST LE PREMIER POPPER À AIR CHAUD INDUSTRIEL CONÇU SUR LA BASE D'UNE NOUVELLE TECHNOLOGIE VORTEX BREVETÉE

La machine à Popcorn™ Grand Robopop® 220 poursuit la gamme de machines Vortex Popcorn™ de RoboLabs. La machine entièrement automatique Grand Robopop® 220 est idéale pour la production industrielle de pop-corn. La capacité de production de la machine va jusqu'à 100 kg par heure de produit sain, délicieux, croquant et plein de goût. Grand Robopop® 220 est équipé d'un système de contrôle intellectuel, entièrement automatique avec une implication minimale de l'opérateur. Il est possible de contrôler la vitesse de la turbine pour configurer le popper même pour les grains de maïs de mauvaise qualité. La machine est facile à entretenir - en enlevant la porte latérale, vous avez un accès complet à la chambre.

FONCTIONNALITÉS

Grande productivité

Les grains de maïs sont éclatés par un vortex d'air chaud

Convient au pop-corn papillon et champignon

Combinaison d'opérations discontinues et continues

Implication minimale de l'opérateur, entièrement automatique

La possibilité de contrôler la vitesse de la turbine permet de configurer le popper même pour les grains de maïs de mauvaise qualité

Turbine à entraînement direct - pas d'entraînement par courroie et d'assemblage de roulements

CARACTÉRISTIQUES

- Débit* – jusqu'à 100 kg/h (220 lb/h)
- Capacité de la trémie – 25 kg (55 lb)
- Tension – 230/400 V
- Puissance – 24000 W
- Dimensions – 1690x1220x1930 mm
- Poids – 400 kg
- Modèle – Grand Robopop 220
- Code – 117132, 117133

*Maïs brut transformé

Caraméliseurs RoboSugar

Les machines se composent de deux parties clés : la bouilloire où le sirop de caramel est cuit et mélangé avec du maïs soufflé et le convoyeur à bande grillagée, où le maïs au caramel est refroidi et séparé.

Ce sont des machines automatiques d'enrobage de caramel.
Facile à utiliser - programmez là et laissez vous emporter !

L'opérateur est juste responsable du chargement de tous les composants nécessaires et du lancement le processus. En conséquence, vous aurez toujours une qualité de produit constante.
En 15 minutes la fournée de pop-corn au caramel est prête.

Caraméliseur RoboSugar Auto 10

FONCTIONNALITÉS

RoboSugar Auto 10 rend l'enrobage du caramel au maximum automatique. Cela signifie une qualité de produit toujours constante, car le facteur humain est complètement exclu du processus. L'enrobage au caramel a lieu dans la bouilloire. Dès que le pop-corn est complètement caramélisé, il est déversé sur la bande de maille où il est séparé et refroidi avec tous les déchets et petits fragments tombant à travers la maille. Lorsque l'enrobage est terminé, le pop-corn au caramel va directement dans le boîtier.

CARACTÉRISTIQUES

- Débit – jusqu'à 14 kg/h (30 lb/h)
- Charge maximale – 3,5 kg (7,5lbs)
- Capacité de la bouilloire – 37,5 L (10 gallons)
- Tension – 230 V
- Puissance – 5500 W
- Dimensions – 1650x10x1500 mm
- Poids – 170 kg
- Modèle – RoboSugar Auto 10
- Code – 106140

CE

Caraméliseur RoboSugar 10

FONCTIONNALITÉS

RoboSugar fait du caramel et enrobe automatiquement le pop-corn. La cuisson et l'enrobage du caramel ont lieu dans la bouilloire. L'opérateur est uniquement responsable du chargement du maïs soufflé dans la bouilloire et du déversement du maïs soufflé enrobé de caramel sur le convoyeur à bande à mailles.

Lorsque le pop-corn est enduit, l'opérateur déverse du pop-corn sur le maillage où il est séparé et refroidi automatiquement avec tous les déchets et petits fragments tombant à travers le maillage. Lorsque l'enrobage est terminé, le pop-corn au caramel va directement dans le boîtier.

CARACTÉRISTIQUES

- Débit – jusqu'à 14 kg/h (30 lb/h)
- Charge maximale – 3,5 kg (7,5 lb)
- Capacité de la bouilloire – 37,5 L (10 gallons)
- Tension – 230 V
- Puissance – 5500 W
- Dimensions – 1650x810x1500 mm
- Poids – 160 kg
- Modèle – RoboSugar 10
- Code – 99228

CE

Caraméliseur RoboSugar Twin Auto 20

NEW OPTION

Le caraméliseur RoboSugar 20 est une nouveauté de la gamme de modèles RoboSugar, offrant une variété de solutions innovantes pour la production de pop-corn gastronomique.

FONCTIONNALITÉS

Productivité améliorée

Par rapport à son prédécesseur, le caraméliseur RoboSugar Twin Auto 20 est entièrement automatique et double sa production - jusqu'à 35 kg/h (75 livres), ce qui en fait une solution parfaite pour les producteurs de pop-corn gastronomique et les concessionnaires.

Une qualité de produit toujours constante

Le caraméliseur RoboSugar 20 nécessite une implication minimale de l'opérateur. Un opérateur ne met que tous les ingrédients nécessaires dans la bouilloire et du maïs soufflé dans le récipient. Et la machine fera le reste toute seule.

Une bouilloire en aluminium de 75 litres (20 gallons) équipée d'un élément chauffant tubulaire fournit un chauffage uniforme et constant sans aucune combustion du caramel cuit.

Grâce à des solutions d'ingénierie innovantes, la maille de refroidissement du convoyeur et le tambour séparent et refroidissent même le caramel en couches épaisses.

Maniabilité aisée

Le caraméliseur RoboSugar 20, monté sur roulettes pivotantes verrouillables est très maniable et peut être facilement déplacé.

CARACTÉRISTIQUES

- Débit jusqu'à – 35 kg/h (75 lb/h)
- Capacité de la bouilloire – 75L (20 gallons)
- Tension – 230/400 V
- Puissance – 13000 W
- Dimensions – 2100x900x1500mm
- Poids 250kg
- Modèle – RoboSugar 20
- Code – 127858

Caraméliseur SugarLips 10

FONCTIONNALITÉS

SugarLips 10 cuit le caramel et en enrobe le pop-corn.

L'élément clé de la machine est une bouilloire en acier inoxydable où la cuisson et l'enrobage ont lieu.

CARACTÉRISTIQUES

- Débit – jusqu'à 14 kg/h (30 lb/h)
- Capacité de la bouilloire – 37,5 L (10 gallons)
- Tension – 400 V
- Puissance – 5000 W
- Dimensions – 760x500x900 mm
- Poids – 50 kg
- Modèle – SugarLips 10
- Code – 103432

Flash le QR code pour voir une démo

Base en acier inoxydable pour SugarLips

La base en acier inoxydable, fermée sur 3 côtés, a un plateau solide et une étagère.

Dimensions – 600x610x870 mm

Poids – 25 kg

Modèle – SugarLips Base

Code – 103433

Chariot réfrigérant pour SugarLips 10

Le chariot en acier inoxydable est équipé d'un ventilateur pour refroidir le maïs soufflé au caramel

Puissance – 100 W

Tension – 230 V

Dimensions – 1130x920x910 mm

Poids – 53 kg

Model – CKPMX–10E

Code – 111088

Cet ensemble se compose de :

- Caraméliseur SugarLips 10
- Base en acier inoxydable pour SugarLips
- Chariot réfrigérant pour SugarLips 10

Caraméliseur SugarLips 20

SugarLips 20 cuit le caramel et enrobe le pop-corn.

L'élément clé de la machine est une bouilloire en aluminium où la cuisson et le revêtement ont lieu.

Par rapport au SugarLips 10, le Sugar Lips 20 a un débit deux fois plus important – jusqu'à 35 kg/h.

- Débit – jusqu'à 35 kg/h (75 lb/h)
- Capacité de la bouilloire – 70 L
- Tension – 400 V
- Puissance – 12200 W
- Dimensions – 560x890x1150 mm
- Poid– 75 kg
- Modèle – SugarLips 20
- Code – 127857

Table réfrigérante avec une base pour SugarLips 20

La table en acier inoxydable est équipée d'une base pour SugarLips 20 et d'un ventilateur pour refroidir le pop-corn au caramel.

- Le chariot en acier inoxydable est équipé d'un ventilateur pour refroidir le maïs soufflé au caramel
- Puissance – 100 W
- Tension – 230 V
- Dimensions – 1130x920x910 mm
- Poid – 53 kg
- Modèle – CKPMX–10E
- Code – 111088

Flash le QR code pour voir une démo

Cet ensemble se compose de :

- Caraméliseur SugarLips 20
- Table réfrigérante avec une base pour SugarLips 20

PRODUITS ACCESSOIRES

RoboMix Mini

Machine de mélange/enrobage motorisée, montée sur un socle mobile. Destiné à aromatiser et à enrober le pop-corn d'huile beurrée, de sel, de sucre en poudre, de poudre de fromage, de pâte de fromage et d'autres additifs salés. Le mélangeur a un plateau de table avec deux bols d'insertion GN1/9 et un emplacement pour le distributeur d'huile **MiniRobo OD**

- Capacité volumétrique de la coucheuse – jusqu'à 6,5 gallons (25 litres) de maïs soufflé
- Temps de mélange – 60 secondes
- Capacité de mélange – jusqu'à 20 kg/h (44,5 lb/h) de maïs soufflé prêt à manger
- Puissance – 50 W
- Tension – 230 V
- Dimensions – 850x520x1000 mm
- Poid – 37 kg
- Modèle – RoboMix Mini
- Code – 92968

Distributeur d'huile MiniRobo

Le distributeur d'huile en acier inoxydable est conçu pour être utilisé avec **RoboMix Mini**. Le distributeur est installé sur le dessus de table du RoboMix Mini. Équipé d'un récipient en plastique de 3,3L.

- Capacité du distributeur d'huile – 3,3 L
- Une pression de distributeur d'huile - 1,3 oz (37 ml)
- Modèle – VPM–MCDL
- Code – 92967

Chariot mobile de rechange pour pop-corn

Modèle – VPM–TR1

Code – 92954

Utilisez une combinaison de nos machines pour obtenir un large assortiment de produits finis

Étape 1 - Production de pop-corn

Ajouter du maïs

Choisissez le type de maïs

Popcorn prêt avec ou sans sel

Le pop-corn est éclaté à l'aide d'air chaud uniquement sans utiliser d'huile

Étape 2 - Caramélisation et arôme

Ajouter le mélange de caramel

Ajouter du pop-corn nature

Démarrez la machine pour obtenir un délicieux pop-corn au caramel

Ajouter de l'huile spéciale

Ajoutez du pop-corn nature et des saveurs

Étape 3 - Emballage

Glacage du Popcorn

GLAÇAGES POUR POP-CORN EN BOUILLOIRE

- caramel
- chocolat
- framboise
- pomme verte
- fraise
- banane
- cerise
- framboise bleue

TetraPak, 800 gr,
Boîte en carton,13 kg

NEW

CORIN GLAZE

additif antiadhésif, au goût crémeux - boîte, 5kg

Sel à Popcorn

Goût classique du pop-corn éprouvé depuis des années

CORIN SALT

Sel fin spécial

TetraPak, 1 kg,
Boîte en carton, 13 kg

Fromage en poudre

CORIN CHEESE REGULAR

Boîte, 5 & 14 kg

Additifs épicés pour pop-corn

Le pop-corn a cessé d'être simplement salé - les clients ont maintenant quelque chose de nouveau à expérimenter ! Nouveaux goûts saturés de pop-corn - dans des additifs salés élaborés selon les recettes conseillé par la société Robolabs

Pour de meilleurs résultats, utilisez le RoboMix Mini :

SPICYMIX

- tomate
- fromage
- bacon fromage
- cream&onion acidulé
- barbecue
- champignon

TetraPak, 350 gr,
Boîte en carton, 5 kg

Mélange pour caramélisation

- chocolat
- caramel
- basique

Boîte en carton, 14 kg

Fruitmix

- banane
- fraise
- pomme verte
- cerise
- raisin
- orange
- framboise bleue

TetraPak, 350 gr

Doit être utilisé avec Basic Mix pour obtenir du pop-corn aromatisé et coloré

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS EN LIBRE-SERVICE - WARMERS

CAISSON LUMINEUX AVEC AFFICHAGE AMOVIBLE

Aucun outil requis pour changer l'affiche du caisson lumineux, serrures magnétiques fournies, faciles à utiliser.

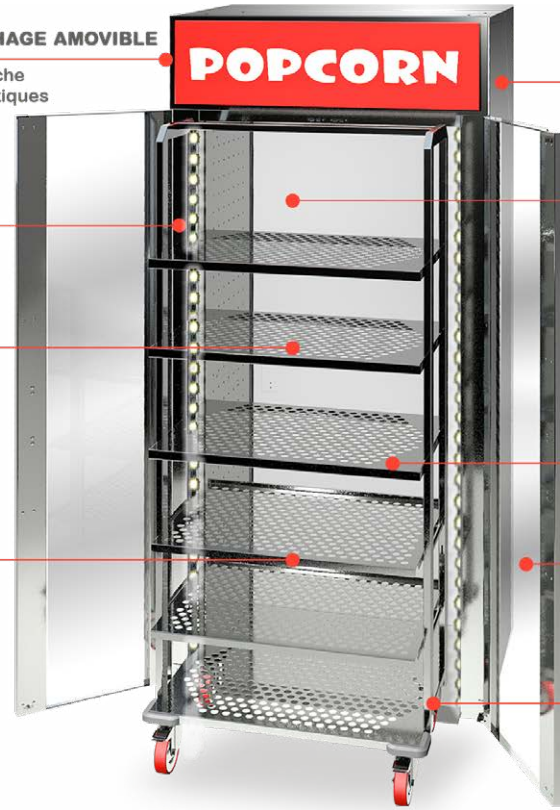
RÉTRO-ÉCLAIRAGE LED

TEMPÉRATURE INTERNE DE 30°C À 70°C

En raison de la convection égale de l'air chaud des deux côtés, tout le volume est chauffé uniformément même à pleine charge.

CHARIOT AVEC TABLETTES RÉGLABLES INCLUS

Les étagères peuvent être placées horizontalement pour le pop-corn ou peuvent être inclinées pour les plateaux à nachos.



ARMOIRE EN ACIER INOXYDABLE

ACCÈS PAR LA PORTE ARRIÈRE

Les membres du personnel remplissent le réchauffeur par l'arrière, les clients ont un accès par l'avant à tout moment.
La porte arrière en verre miroir est disponible sur demande.

PLATEAU DE SUPPORT POUR LE STOCKAGE DU POP-CORN ET DES NACHO AU CHAUD

PORTES BATTANTES EN VERRE

CHARIOT AVEC ROULETTES PIVOTANTES

Remplissage du chariot dans l'arrière-boutique, remplacement rapide du chariot vide.

RoboLabs.fr

Les armoires chauffantes sont disponibles avec les options suivantes

- avec étagères réglables en hauteur et inclinables pour les plateaux à nachos
- avec chariot équipé d'étagères réglables en hauteur pouvant être inclinées

Spécifications standard : 600x600x2000 mm, 1700 W ou 900x600x2000 mm, 3300 W

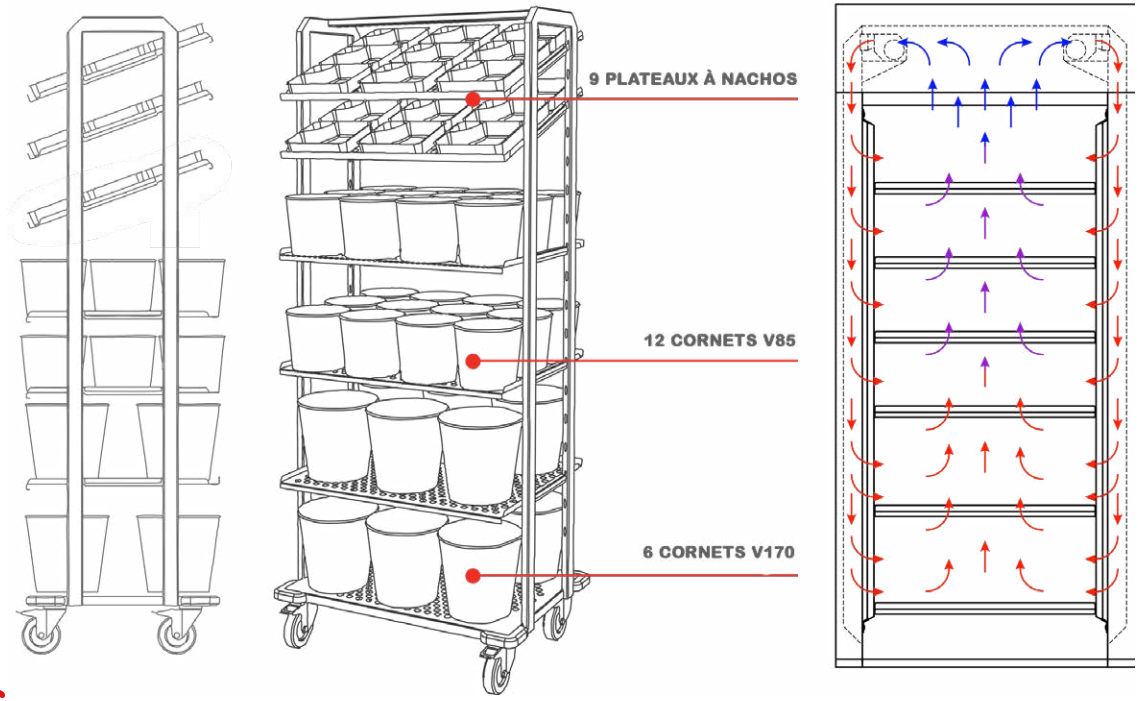
Des spécifications personnalisées sont disponibles sur demande lors de la commande d'au moins 10 pièces.

La conception originale des étagères permet d'afficher des tasses de pop-corn ;

Les étagères inclinées permettent aux plateaux à nachos de glisser vers l'avant lorsque le produit est retiré.

La hauteur des étagères peut être ajustée avec un pas de 75 mm.

En raison de la convection égale de l'air chaud des deux côtés, tout le volume est chauffé uniformément même à pleine charge.



Présentoirs chauffants en libre-service VTP-084S

CES WARMERS QUI ATTIRENT L'OEIL AUGMENTERONT L'APPRÉCIATION D'UNE COLLATION CROUSTILLANTE
Placé à l'avant, la vitrine crée un support attrayant ainsi qu'un stockage adapté pour le libre service.

Le réchaud est en acier inoxydable.

Le réchaud s'ouvre par l'avant ; la face arrière est équipée de portes coulissantes recouvertes d'un film miroir.

2 étagères et le fond peuvent contenir jusqu'à 12 tasses V85.

Système de convection à air pulsé. La température dans la chambre est jusqu'à 60C.

Puissance –3100 W

Tension – 230 V

Dimensions – 1000x700x1250 mm

Poid – 100 kg

Modèle – VTP–084S

Code – 126371

Présentoirs chauffants à Popcorn en vrac avec remplissage automatique

Le réchaud contient près de 100/46 oz. tasses.

La conception à chargement par le haut permet de remplir toute l'armoire.

Les quatre côtés du réchaud sont en double vitrage.

Les bandes lumineuses à LED sont situées à l'intérieur du double vitrage sur tout le périmètre.

La convection forcée à air chaud garde le pop-corn frais, croustillant et non trop séché.

Puissance –1000 W

Tension – 230 V

Dimensions – 600x500x750 mm

Poid – 40 kg

Modèle – VTPA–060R

Code – 111083

Présentoirs chauffants à Popcorn - Warmers

Les vitrines gardent le pop-corn au chaud et prolongent la fraîcheur et le croustillant jusqu'au moment de servir.

Les Warmers à Popcorn sont idéales pour l'attraction client en point de vente, vous aidant à augmenter les ventes et à garder votre pop-corn à l'abris, chaud et savoureux. Convient à une multitude d'environnements, notamment les cinémas, les stands, les événements, les bars et les cafés. Les vitrines sont disponibles dans un certain nombre de tailles et de styles différents.

Présentoirs chauffants à Popcorn en vrac avec éclairage (1 compartiment)

Température réglable +30/+85*C

Puissance – 700 W

Tension – 230 V

Dimensions – 750x710x700 mm

Poid – 40kg

Modèle – VTP1–075

Code – 111078

Présentoirs chauffants à Popcorn en vrac avec éclairage (2 compartiments)

Contient plusieurs saveurs de pop-corn

Température réglable +30/+85*C

Puissance – 700 W

Tension – 230 V

Dimensions – 900x710x700 mm

Poid – 46 kg

Modèle – VTP2–090

Présentoirs chauffants en libre-service et popcorn pré-emballé prêt à manger

Le réchaud a 3 étages. Une enseigne lumineuse « POPCORN » est située sur le côté des portes coulissantes.

Système de croustillant à air pulsé La température dans la chambre est d'environ 60 ˚C (maintenue automatiquement).

Capacité – 24 tasses V170

ou 36 tasses V85

Puissance – 1450 W

Tension – 230 V

Dimensions – 800x650x1000 mm

Poid – 60 kg

Modèle – VTP–080

Code – 111082

Présentoirs chauffants à Popcorn en vrac avec éclairage (2 compartiments)

Contient plusieurs saveurs de pop-corn.

Température réglable +30/+85*C

Puissance – 700 W

Tension – 230 V

Dimensions – 900x710x700 mm

Poid – 55kg

Modèle – VTP2–120

Code – 111080

ATTIRER L'ATTENTION DE VOS CLIENTS AVEC CES PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS POUR NACHOS

Ces réchauds permettent de servir facilement des collations dans votre cinéma, votre stade sportif ou votre stand de concession, et ils maintiennent les nachos croustillants à la température de service parfaite.

Les nachos resteront frais et chauds à l'intérieur de sa barquette, et ils seront visibles pour les clients à travers les vitrines transparents.

Choisissez parmi différentes tailles en fonction de la quantité de produit que vous devez stocker !

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS POUR NACHOS

Nacho Warmer VTN–049

Les 3 étagères en grille et le fond du réchaud peuvent contenir jusqu'à 24 plateaux standard avec des frites et du fromage. Le réchaud est doté d'un système de chauffage à air pulsé et d'un éclairage interne.

Les enseignes lumineuses NACHOS sont du côté du client et de l'opérateur. Il est facile de placer le réchaud sur un comptoir avant de bar ou sur un comptoir arrière. Le Warmer est doté d'un thermorégulateur pour contrôler la température interne.

- Puissance – 700W
- Tension – 230V
- Dimensions – 490x490x675 mm
- Poid – 30 kg
- Modèle – VTN–049
- Code – 111144

Nacho Warmer VTN–049H

Nacho Warmer dispose de six étagères en grille pouvant contenir jusqu'à 36 plateaux standard avec des frites et du fromage. Le réchaud dispose d'un système de chauffage à air pulsé et d'un éclairage interne

Les enseignes lumineuses NACHOS sont du côté du client et de l'opérateur. Il est facile de placer le réchaud sur un comptoir avant de bar ou sur un comptoir arrière. Le Warmer est doté d'un thermorégulateur pour contrôler la température interne.

- Puissance – 1000W
- Tension – 230V
- Dimensions – 490x490x925 mm
- Poid – 35 kg
- Modèle – VTN–049H
- Code – 111145

Nacho Warmer VTN–088

Les 3 étagères en grille et le fond du réchaud peuvent contenir jusqu'à 48 plateaux standard avec des frites et du fromage. Le réchaud dispose d'un système de chauffage à air pulsé et d'un éclairage interne

Les enseignes lumineuses NACHOS sont du côté du client et de l'opérateur. Il est facile de placer le réchaud sur un comptoir avant de bar ou sur un comptoir arrière. Le Warmer est doté d'un thermorégulateur pour contrôler la température interne.

- Puissance – 700W
- Tension – 230V
- Dimensions – 880x525x675 mm
- Poid – 45 kg
- Modèle – VTN–088
- Code – 111146

Machines à barbe à papa

NOUS AVONS RÉINVENTÉ* LA MACHINE À BARBE À BARBE !
RoboJetFloss est une pointure dans le monde de la barbe à papa

La machine à barbe à papa volante RoboJetFloss est unique dans le fait de faire flotter la barbe à papa vers le haut dans un flux uniforme, régulier et puissant.
D'énormes nuages de barbe à papa feront de vous une star sur toute les fetes foraine et festivales !

*brevet international en instance

JUMBO COTON CANDY – JUSQU'À 2 MÈTRES DE DIAMÈTRE

ATTIRER PLUS D'ATTENTION – GAGNER PLUS D'ARGENT

NOUS VENDONS LE SPECTACLE, PAS LA MACHINE

Machines à barbe à papa volantes
RoboJetFloss & RoboJetFloss Pro

RoboJetFloss®

FONCTIONNALITÉS

Machine à barbe à papa RoboJetFloss avec alimentation verticale en barbe à papa. Grâce au flux d'air vertical, l'opérateur peut faire tourbillonner des portions de barbe à papa de taille illimitée, jusqu'à 2 mètres de diamètre. Après un peu de pratique, l'opérateur peut faire tourbillonner la barbe à papa à 5 mètres de distance de la machine. Grâce à sa conception unique et brevetée, la machine peut fonctionner dans différentes conditions ambiantes, à la fois intérieures et extérieures.

Bouton de Démarrage à froid

RoboJetFloss Pro®

RoboJetFloss Pro offre tous les avantages de RoboJetFloss, mais la version Pro dispose d'une fonction supplémentaire **« bouton de démarrage à froid »** qui permet de chauffer la tête très rapidement, même avec le moteur arrêté. Cette fonction permet à un opérateur de chauffer suffisamment la machine pour la première portion de barbe à papa en seulement 20 secondes ! Les utilisateurs expérimentés apprécieront cette fonctionnalité à coup sûr !

CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de production – jusqu'à 5 kg/h (11 lb/h)
- Temps de démarrage à froid – 20 secondes (pour la version RoboJetFloss Pro)
- Tension – 120/240 V (50/60 Hz)
- Puissance – 1700W
- Dimensions – 670x670x480 mm
- Poid – 15kg

CE

Machine à barbe à papa Twister M2

FONCTIONNALITÉS

Machine à barbe à papa avec un porte-fil en plastique. Chauffage par un élément chauffant tubulaire. Une suspension à ressort d'un train de roulement de moteur élimine totalement les vibrations du support. Deux paires de pinceaux. Un dispositif de sécurité. Fixation sûre du train roulant pour le transport. Diffuseur de type Meshy.

La conception comprend un contrôle de la chaleur réglable, la protection de contrôle, des poignées pour le transport, une fenêtre pour l'entretien de l'assemblage des brosses, un support peint en rose. Équipé d'un bol en plastique de 660 mm de diamètre, d'un stabilisateur de poignée et d'un jeu de clips pour le stabilisateur.

CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de production – jusqu'à 3 kg/h (6 lb/h)
- Temps de démarrage à froid – 30 secondes
- Tension – 120/240 V (50/60 Hz)
- Dimensions – 670x670x480 mm
- Poid – 15kg

CE

Machine à barbe à papa Focus PRO

FONCTIONNALITÉS

Machine à barbe à papa avec bac en plastique. La machine est chauffée par un réchauffeur tubulaire. Le support à ressort du châssis du moteur supprime totalement les vibrations sur le support. En raison de la conception améliorée de l'appareil de chauffage, le temps de « démarrage à froid » ne dépasse pas 15 secondes.

Les caractéristiques de la machine comprennent : un bouton de réglage de puissance précis protégé mécaniquement, un indicateur de taux de chaleur (voltmètre), des poignées de transport, une trappe pour l'entretien des balais de charbon, un support peint en fuschia (RAL4006). Le kit de livraison par défaut comprend un bol en plastique de 660 mm de diamètre, un tamis à mailles avec clips. La machine fonctionne efficacement même avec des chutes de tension jusqu'à 130-150 volts.

CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de production – jusqu'à 5 kg/h
- Dimensions – 670x670x480 mm
- Temps de démarrage à froid – 15 secondes
- Poid –15 kg
- Tension – 230 V
- Code – 122456

Machine à barbe à papa Monster

FONCTIONNALITÉS

Cette machine est destinée à la production commerciale de barbe à papa. La machine est chauffée par un réchauffeur tubulaire. La tête de la machine peut accueillir 700 g de sucre. Le temps de préparation d'une portion est de 20 à 25 secondes. Le support à ressort du châssis du moteur supprime totalement les vibrations sur le support. Diffuseur de type Meshy.

Les caractéristiques de la machine comprennent : un bouton de réglage de puissance précis protégé mécaniquement, un indicateur de taux de chaleur (voltmètre), des poignées de transport, une trappe pour l'entretien des balais de charbon, un support peint en métal argenté. Le kit de livraison par défaut comprend un bol en plastique de 660 mm de diamètre, un tamis à mailles avec clips. La machine fonctionne efficacement même avec des chutes de tension jusqu'à 160 volts.

CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de production - jusqu'à 7-8 kg/h
- Dimensions – 670x670x480 mm
- Temps de démarrage à froid – 30 secondes
- Poid –25 kg
- Tension – 230 V
- Code – 111136

Démarrez un business facile et rentable : La fabrication de barbe à papa emballée - produit populaire, faible coût alimentaire, investissement minimal

Utilisez la combinaison de la **machine à barbe à papa commerciale Monster** et de la **scelleuse manuelle Multi-Prom 75-95** pour les gobelets en plastique avec un couvercle en papier d'aluminium. Ajoutez différentes saveurs avec le composant alimentaire Flossart.

Et vous pouvez produire des barbes à papa de différents goûts et couleurs dans un emballage convivial !

La haute fiabilité et les performances de Monster vous permettront de produire jusqu'à 250 portions par heure !

ACCESSOIRES

Bol en plastique pour RoboJetFloss®

Diamètre : 660 mm.

Code – 125898

Bol en aluminium pour RoboJetFloss®

Diamètre : 500 mm

Code – 51050

Bulle en plastique pour RoboJetFloss®

Bulle de protection en plastique transparent avec le dessus ouvert une sortie verticale de la barbe à papa.

Code – 128728

Bulle de protection en plastique pour machines à barbe à papa traditionnelles

Code – 51786

Bulle de protection en plastique semi-ouverte

Code – 124953

Outil « No Snow »*

Récupérateur de flocons de barbe à papa pour les machines avec sortie verticale de la barbe à papa. L'outil est fait d'acier inoxydable et d'un treillis.

*Pendant l'échauffement, la barbe à papa s'envole comme des flocons séparés, appelés «neige». Il est recommandé de couvrir la tête avec un outil spécial qui attrape les flocons, appelé « No Snow »

Bâtons en plastique pour barbe à papa

Longueur – 540 mm

Diamètre : 8 mm

Code – 128095

FLOSSART®

Mélange d'arômes pour barbe à papa

32 pièces dans une boîte

Poid –150g

Code – 129314

CHARIOTS À BARBE À BARBE

Le chariot peut être peinte en blanc ou en rose. Le chariot a une étagère supplémentaire. Quatre roues pivotantes avec freins. Il y a une poignée de transport sur un côté.

Dimensions – 580x500x700 mm

Poid – 15 kg

Code – 128725

Panier à barbe à papa avec deux roues et deux supports. Le chariot a une armoire peinte en rose et un plateau de table en acier inoxydable. Le chariot est démontable, un plateau de table peut être placé à gauche ou à droite.

Dimensions – 1130x730x770 mm

Poid – 15 kg

Code – 128723

Le chariot est réalisé sous forme d'octaèdre. L'armoire du chariot est peinte en fuschia (RAL4010). Il y a quatre roues pivotantes avec freins, le diamètre des roues est de 100 mm. Il y a une poignée pour le transport d'un côté. Le support amovible pour un verre est inclus. L'étagère pour machine à barbe à papa est parfaitement située pour la machine à barbe à papa RoboJetFloss®.

Dimentions – 640x520x670 mm

Poid – 15 kg

Code – 128724

Chariot pour machine à barbe à papa RoboJetFloss® est fabriqué en forme d'octogone. Il y a un caisson lumineux du côté du client et une porte du côté de l'opérateur. Il y a un éclairage sur le dessus. Le chariot a quatre roues. Le chariot est renversé.

Dimensions – 700x850x2000 mm

Poid – 30 kg

Code – 128727

Le chariot pour machine à barbe à papa est destiné aux Centres Commerciaux (pour une utilisation en intérieur). Fabriqué à partir de bois massif, contreplaqué. Le chariot possède une roue décorative D700mm, 2 étagères, un placard pour les effets personnels (avec une serrure), des niches pour 4GN1 / 9-100mm, une niche pour bâtons. Sur les côtés, il y a deux ardoises double face.

Dimensions- 1731x720x2153 mm

Poid – 86 kg

Code - 140946

Sur le dessus, le chariot est recouvert d'un auvent rouge et blanc. Des rails latéraux sont fournis pour le placement des accessoires, ainsi que des trous pour les bâtons avec de la laine finie. La façade est décorée de fraisages décoratifs. Par défaut, le chariot est fabriqué en blanc. Livré démonté avec la notice de montage.

Ne convient pas pour des déplacements constants.

ROBOFRY®

Les friteuses de la plus haute qualité pour les cuisines commerciales, les restaurants, les cafés, les bars et fast-food.

La filtration de l'huile de friteuse est critique

Le meilleur moyen de protéger la qualité de vos aliments, et de prolonger la durée de vie de votre huile et de votre friteuse, est de filtrer régulièrement votre huile. C'est une étape assez simple, surtout si vous optez pour un RoboFry® avec un système de filtration intégré.

Friteuses Heavy Duty avec système de filtration

Les friteuses sont équipées d'un système de filtration d'huile de friture intégré qui peut être activé par un seul bouton et ne prend que quelques minutes. La large sortie de vidange permet d'éviter le colmatage. Réservoir de vidange d'huile avec porte-filtre (filtration manuelle possible) et roulettes pivotantes pour un déplacement et un retrait faciles.

Friteuse Heavy Duty avec filtration et relevage automatique des paniers

FONCTIONNALITÉS

Deux ascenseurs automatiques indépendants du panier (le panier est fixé sur le support, le bouton de la minuterie est enfoncé, le panier s'abaisse facilement manuellement et se verrouille en position basse, après un temps spécifié, le panier se lève automatiquement)

Six minuteries indépendantes avec répétition et rétroéclairage (rétroéclaire chaque minuterie sélectionnée et activée)

Zone de refroidissement

Système de filtration de friteuse intégré

Contrôle électronique de la température

Éléments chauffants se lèvent (lavage facile et pratique)

- Tension – 400 V
- Puissance – 14500 W
- Dimensions – 400x900x1100 mm

Friteuse Heavy Duty avec filtration et panneau de commande Fastron

FONCTIONNALITÉS

contrôlé par Fastron VC-210 requis par la plupart des chaînes de restauration rapide

Algorithme intégré de prévention de l'ébullition de l'eau qui évite les déversements d'huile pendant le chauffage

Maintien de la température électronique réglable

20 préréglages indépendants

Un mécanisme de levage manuel pour les appareils de chauffage est fourni pour faciliter l'entretien

La poêle à frire a une grande zone de refroidissement

Paniers en acier inoxydable de haute qualité

- Tension – 400 V
- Puissance – 14500 W
- Dimensions – 400x900x1100 mm

AUSSI DISPONIBLES

Friteuse Heavy Duty avec filtration sans élévateurs de panier

Friteuse Heavy Duty sans filtration avec élévateurs de panier

Friteuse Heavy Duty sans filtration sans élévateurs de panier

Four de cuisson basse température ISTOMA® avec fonction fumoir

Les fours Istoma® sont conçus pour la cuisson, la conservation et le fumage des produits délicats. Le système 3D Surround Heat assure un chauffage uniforme et une température constante autour du produit dans le compartiment sans système de convection forcée. La répartition uniforme de la chaleur est due aux éléments chauffants autour du compartiment. Cette méthode de cuisson délicate préserve l'humidité naturelle du produit et élimine l'utilisation de ventilateurs de séchage pour la distribution de la chaleur et l'humidification.

Istoma® EM

- Volume intérieur – 190 litres
- Charge maximale – 45 kg
- Commande électronique avec affichage numérique et sonde à cœur
- Tension – 230 V
- Puissance –2800 W
- Dimensions – 660x800x830 mm
- Poid – 70 kg
- Modèle – Istoma EM
- Code–111108

Istoma® Hold

- Volume intérieur – 190 litres
- Charge maximale – 45 kg
- Commande électromécanique intuitive
- Tension – 230 V
- Puissance –1700 W
- Dimensions – 660x800x830 mm
- Poid – 70 kg
- Modèle – Istoma Hold
- Code – 111112

Istoma® mini

- Volume intérieur – 100 litres
- Charge maximale – 15 kg
- Commande électronique avec affichage numérique et sonde à cœur
- Tension – 230 V
- Puissance –2000 W
- Dimensions – 460x710x830 mm
- Poid – 60 kg
- Modèle – Istoma Mini
- Code – 111109

FONCTIONNALITÉS

-Les jus des aliments sont conservés à l'intérieur. La perte d'humidité pendant la cuisson est de 50 % inférieure.

-Goût incroyable, texture tendre des plats de viande due à la fermentation pendant une longue cuisson à basse température.

-Idéal pour cuisiner pendant de longue periode d'affilée.

-Facile à utiliser.

-7 touches de menu.

-Température de cuisson jusqu'à +140 ˚C

-Température de maintien jusqu'à +95 ˚C

-Temps de cuisson jusqu'à 24 heures.

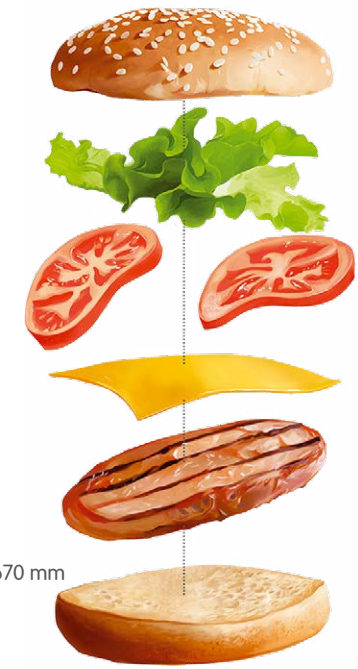
-Temps de fumage jusqu'à 1,5 heures.

-Passe automatiquement de la cuisson au maintien en température.

-Commande électronique avec affichage numérique et sonde à cœur.

RoboToaster®

Grille-pain vertical à convoyage par contact avec commandes électromécaniques conçu pour toaster des petits pains fendus. Le grille-pain est doté d'une bande transporteuse constituée de barres en acier inoxydable de 4 mm, d'une surface de travail inclinée pour une alimentation pratique, d'un plateau à petits pains incliné et amovible qui peut être monté dans les deux sens. Grille-pain en acier inoxydable; la surface chauffante en aluminium permet un réchauffement rapide et un toastage uniforme. Les éléments chauffants réglables en hauteur permettent de traiter des petits pains de presque toutes les épaisseurs (le jeu maximal possible entre la bande et la surface chauffante est de 20 mm). Les chemins ajustés indépendamment pour la couronne et le talon offrent une caramélisation parfaite pour les deux parties du chignon. Le tapis de téflon est un article consommable ; deux tapis de rechange sont fournis dans le kit de livraison. Le grille-pain est équipé d'un plateau pour le stockage des petits pains finis.



CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de production - jusqu'à 1700 petits pains par heure
- Le temps de toastage – 12 sec
- Taille du pain – jusqu'à 160 mm
- Tension – 230V
- Puissance – 2500 W
- Dimensions – 590x250x670 mm
- Poid – 38 kg

Sliders (goulotte à hamburger)

Réchauffeur de table ouvert avec deux étagères chauffantes. Conçu pour la démonstration et le stockage de produits pré-emballés. Il est fabriqué en acier inoxydable. Des composants des principaux fabricants européens sont utilisés dans la conception du réchaud. En mettant en œuvre et en combinant des éléments chauffants en vitrocéramique et un câble chauffant, un champ de température stable est obtenu sur toute la surface de l'étagère.

La température de chaque étagère peut être contrôlée séparément par un thermorégulateur de 30˚C à 90˚C.

L'intervalle entre les étagères est de 210 mm. Il y a un éclairage au-dessus de chaque étagère. Les étagères sont équipées de traverses permettant de diviser les étagères sur des parties de largeur différente.

CARACTÉRISTIQUES

- Tension – 220 V
- Puissance – 1400 W
- Dimensions – 700x650x650 mm
- Poid – 60 kg
- Modèle – VT2-620BK
- Code – 111091

Table à hamburgers

Table murale de préemballage avec un puits refroidi pour 12 GN1/3-100mm. Il y a une plaque chauffante, un éclairage, une étagère, des patins. Les bacs gastronormes ne sont pas inclus.

Différentes modifications sont disponibles. La longueur de la table peut varier de 1250 mm à 2400 mm.

- Dimensions – 2400x700x1280 mm
- Poid – 90 kg
- Modèle – PTW-240T
- Code – 111099

Unité de stockage de produits

L'unité de conservation des produits vous permet de conserver les plats dans leur état d'origine 2 fois plus longtemps que les méthodes conventionnelles. L'unité convient à tous les types de plats (burgers, viandes, pâtes, poissons, légumes, maïs, purée de pommes de terre, sauces, etc.). La température est régulée à chaque niveau indépendamment et le contrôle électronique de la température assure un maintien plus précis de la température de consigne.

L'unité de conservation du produit a besoin de 30 minutes pour entrer en mode de fonctionnement. L'unité a deux compartiments pour 2xGN1 / 3-65 mm chacun. Des compartiments isolés empêchent la propagation des odeurs. L'unité est en acier inoxydable –AISI 430. Plage de réglage de la température de 30 à 95 ˚C.

- Tension – 230 V
- Puissance –600 W
- Dimensions – 530x400x270 mm
- Code – 131617

Station de conditionnement de frites

La station est conçue pour le stockage et l'emballage de frites. Le puits pour le stockage des frites dispose d'un système de chauffage par convection, qui assure un stockage plus long des frites par rapport au chauffage statique par les radiateurs IR.

La station est équipée d'un diviseur, qui permet de bien diviser en deux parties. Il y a une place pour les cornets avec la possibilité d'ajuster la largeur d'une des quatre zones. Le grand volume intérieur sous le bac offre la possibilité de stocker d'éventuels consommables supplémentaires. Il y a un garde-corps en verre latéral amovible, qui peut être installé des deux côtés de la station. Il y a un éclairage LED et un support universel pour la cuillère de remplissage sur le dessus.

Le puits et le plan de travail sont en acier inoxydable AISI 430. La station est en acier inoxydable AISI 304.

- Tension - 230 V
- Puissance - 1700 W
- Dimensions - 600x900x1520 mm
- Poid – 100 kg
- Modèle – RLFSL- A6
- Code - 133458

Machine à Pizza en cône

La machine à pizza en cône, semi-automatique, convient à la formation et à la cuisson de cônes de pâte à pizza. Capacité - 2 cônes. Temps de préparation - 60 secondes. Le dessus de la machine s'abaisse à la main et se soulève automatiquement.

Principe de fonctionnement : un opérateur dépose les boules de pâte dans le moule de travail inférieur et abaisse le moule supérieur à la main. Une fois le temps défini écoulé, la partie supérieure se soulève automatiquement et un opérateur retire le produit fini. Ensuite, les cônes peuvent être remplis d'ingrédients de la pizza et peuvent être cuits au four ou ils peuvent être remplis d'ingrédients frais et peuvent être servis immédiatement sans cuisson. Complété avec des pinces.

- Tension - 220 V
- Puissance - 2000 W
- Dimensions - 420x480x720 mm
- Poid - 35kg
- Modèle - Piramida 2C
- Code - 111152

Présentoir chauffant pour Pizza en cône

Le présentoir à pizza en cône avec humidification convient au stockage à court terme et à la présentation de pizzas chaudes en forme de cône préfabriquées. La température interne est réglable de 30C à 70C. Le réchaud dispose d'un système de convection forcée et de deux supports rotatifs pour les cônes. Chaque rack contient 15 cônes. Les supports ont des broches spéciales pour garder la surface de la pizza intacte. Le réchaud a un éclairage, des portes battantes et un caisson lumineux avec le logo KONO PIZZA. Le cadre est peint en rouge.

- Tension - 220 V
- Puissance - 1500 W
- Dimensions - 450x460x780 mm
- Poid - 35 kg
- Modèle - VTPC-043PR
- Code - 111150

Présentoir chauffant à pizza

Le présentoir chauffant à pizza avec humidification convient au stockage à court terme et à l'affichage de pizzas chaudes pré-faites. La température interne est réglable de 30C à 70C. Le réchaud est doté d'un système de convection forcée et de trois grilles rotatives pour la pizza. Le diamètre de l'étagère - 330 mm. Le réchaud a un éclairage, des portes battantes et un caisson lumineux avec le logo PIZZA. Le cadre est peint en rouge foncé.

- Tension - 220 V
- Puissance - 1500 W
- Dimensions - 450x460x780 mm
- Poid - 47 kg
- Modèle - VTPC-043CR
- Code - 111151

Distributeur chauffant à tarte

L'intérieur du distributeur comprend une grille spéciale pour les tartes emballées, pour un chauffage rapide et uniforme de tout le volume.

La consommation d'énergie est minime en raison du boîtier isolé thermiquement. Le meuble est un plan de travail ou il peut être fixé au mur.

- capacité 36 tartes (spécialement emballées !)
- La température peut être ajustée de +30 à +90C.
- Image de porte battante modifiable
- Maintient une température interne précise
- Caisson lumineu

Tension – 230 V

Puissance – 5950 W

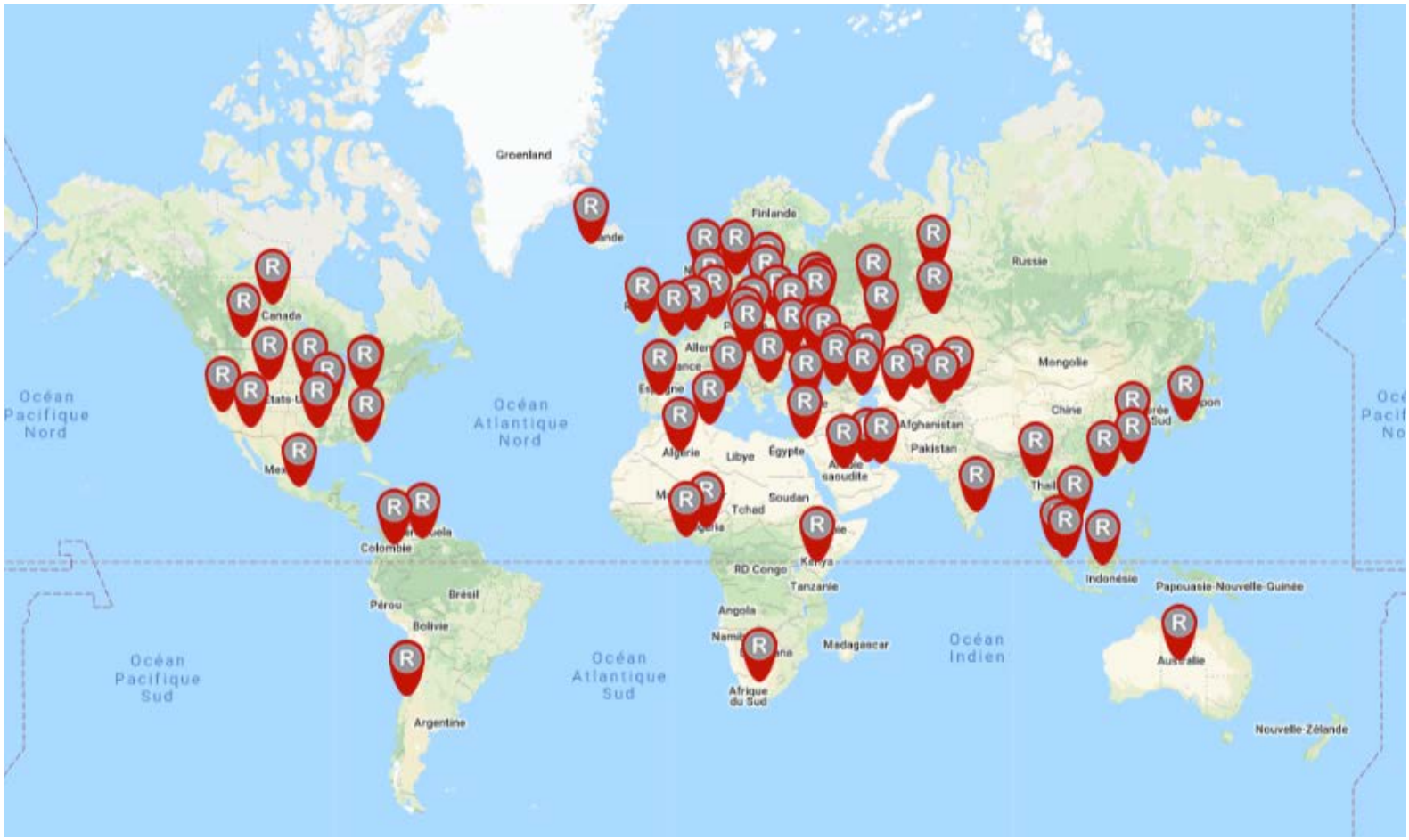
Dimensions – 310x270x670 mm

Poid – 19 kg

Modèle – LTC–36PM

Code – 111104

Une présence mondiale
ROBOLABS WORLDWIDE



Support technique

Tous nos équipements sont fiables, robustes et faciles à utiliser.

Un manuel d'utilisation détaillé est fourni pour chaque machine. Dans les manuels, vous trouverez toutes les informations dont vous avez besoin pour utiliser les machines. De plus, vous êtes invités à visiter la chaîne vidéo RoboLabs en ligne. Vous y trouverez de nombreuses vidéos couvrant les principales caractéristiques de notre équipement. Dans le même temps, nous sommes prêts à vous offrir tous les avantages du support technique de RoboLabs, qui est également facilement accessible en francais et anglais par e-mail, téléphone et Skype.

De plus, il est possible d'organiser la visite de notre ingénieur dans votre établissement afin de fournir les services suivants :

- Mise en service / Supervision de l'installation ;
- Formation du personnel sur des questions opérationnelles et/ou techniques ;
- Travaux techniques d'entretien et de réparation.

Les services énumérés ci-dessus sont gratuits, mais l'acheteur doit prendre en charge les billets d'avion et l'hébergement de l'ingénieur.

Le support technique de RoboLabs organise des ateliers dédiés pour nos clients en utilisant des capacités de vidéoconférence telles que Skype, des webinaires, etc. Il fournit une compréhension claire des équipements RoboLabs, facilite la maîtrise de toutes les fonctionnalités et permet aux clients d'utiliser les machines de la meilleure façon.

Les contacts de l'assistance technique RoboLabs sont les suivants :

- contact@robolabs.fr
- +33 6 52 21 64 02

RoboLabs.fr
contact@robolabs.fr
+33 6 52 21 64 02

2021