

# Robot System

Robot multifunzione per preparazioni alimentari

Scalda a induzione elettromagnetica Taglia - Miscela - Emulsiona - Cuoce sottovuoto - Raffredda



## RS-10

Inverter	4 kW
Volume nominale vasca (circa)	10 litri
Quantità di prodotto massima	7-8 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	185°C
Potenza installata	13 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

## RS-20

Inverter	5,5 kW
Volume nominale vasca (circa)	20 litri
Quantità di prodotto massima	14-16 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	185°C
Potenza installata	14 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

## RS-40

Inverter	15 kW
Volume nominale vasca (circa)	40 litri
Quantità di prodotto massima	28-32 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	185°C
Potenza installata	24 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

## RS-60

Inverter	18,5 kW
Volume nominale vasca (circa)	60 litri
Quantità di prodotto massima	42-48 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	185°C
Potenza installata	37 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

## RS-100

Inverter	22 kW
Volume nominale vasca (circa)	100 litri
Quantità di prodotto massima	70-80 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	185°C
Potenza installata	40 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

## RS-150

Inverter	30 kW
Volume nominale vasca (circa)	150 litri
Quantità di prodotto massima	110-125 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	185°C
Potenza installata	57 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

## RS-250

Inverter	45 kW
Volume nominale vasca (circa)	250 litri
Quantità di prodotto massima	180-210 litri
Massima temperatura raggiungibile a parete	185°C
Potenza installata	98 kW
Consumo per kg di prodotto finito (circa)	0,1 kW
Alimentazione standard	400V/50Hz

# Steril System

Autoclavi

Scaldano a Induzione Elettromagnetica - Sterilizza e Pastorizza prodotti alimentari confezionati e tecniche di Vaso-Cottura

## ST-60

Sistema a immersione

Volume nominale vasca (circa)	60 litri
Massima pressione in vasca	+ 2.400 mbar
Massima temperatura raggiungibile dall'acqua	121°C
Potenza installata	9,5 kW
Consumo acqua	60 l
Alimentazione standard	400V/50Hz
Tempo necessario per portare l'acqua da 40°C a 121°C	30 min

## ST-130

Sistema a pioggia

Volume nominale vasca (circa)	130 litri
Massima pressione in vasca	+ 3.000 mbar
Massima temperatura raggiungibile dall'acqua	121°C
Potenza installata	20 kW
Consumo acqua	40 litri
Alimentazione standard	400V/50Hz
Tempo necessario per portare l'acqua da 40°C a 121°C	25 min

## ST-250

Sistema a pioggia

Volume nominale vasca (circa)	250 litri
Massima pressione in vasca	+ 3.000 mbar
Massima temperatura raggiungibile dall'acqua	121°C
Potenza installata	38 kW
Consumo acqua	80 litri
Alimentazione standard	400V/50Hz
Tempo necessario per portare l'acqua da 40°C a 121°C	22 min



focus on facts

Semplicemente la più efficace tecnologia a induzione magnetica per il trattamento termico degli alimenti

# perché funziona!



con l'induzione magnetica risparmio di energia e massima precisione in cottura



[www.rstecology.it](http://www.rstecology.it)

Via del Lavoro, 2 - 40050 - Castello d'Argile - Bologna - Italia



Mobile 0039 335 6106247  
Phone 0039 051 0036009  
Email [sales@rstecology.it](mailto:sales@rstecology.it)

Tutte le informazioni presenti in questo documento sono soggette a modifiche senza alcun preavviso



focus on facts



## La nostra filosofia, funziona!

Se vi chiedete perché le nostre macchine sono progettate così come le vedete e come mai le procedure di funzionamento sono quelle che sono, la risposta è semplice: perché così funziona e funziona alla grande!

La filosofia RS è semplice. I nostri robot sono costruiti per funzionare bene! Sono perciò semplici da usare, progettati per durare a lungo e svolgere i loro compiti in modo semplicemente superbo.

## Costruite per durare

Abbiamo cominciato in un garage, con pochi mezzi, ma le idee molto chiare. Niente componenti esotiche, niente parti delicate realizzate su misura, solo tanta funzionalità e attenzione alle reali esigenze di chi lavora tutti i giorni, tutto l'anno.

Il successo di questa filosofia è evidente, oggi produciamo un'intera linea di macchine RS richiestissime. Le miglioriamo costantemente grazie ai consigli dei nostri clienti, ma non vi deve sorprendere sapere che anche i nostri primi prototipi sono ancora tutti operativi e in produzione.

## In linea con i tempi

Vi forniamo tutto ciò che serve per l'assemblaggio di efficientissime linee di lavorazione accompagnando il vostro lavoro dalla A alla Z. Ragioniamoci assieme e troveremo la configurazione più adatta alle vostre esigenze.

## Robot multifunzione per la produzione di

Marmellata e confetture  
Marzapane  
Pasta di mandorle  
Pasta di nocciole/pinoli  
noci/pistacchio  
Crema pasticceria  
Crema di cioccolato  
Basi per il gelato  
Topping  
Crema di caffè  
Glasse lucida  
Caramello  
Ganache  
Praline  
Succhi di frutta  
Gelatine di frutta  
Impasto per bigné  
Purea di frutta  
Salse, conserve e sughi  
etc.

La linea RS è fondata su una solidissima progettazione e ingegnerizzazione industriale.



## Facili, flessibili, efficaci

Versando gli ingredienti della vostra ricetta all'interno della pentola e dopo averla chiusa ermeticamente, il Robot inizia a **cuocere, concentrare, tagliare, miscelare, omogenizzare, emulsionare** e **candire** eseguendo una o più funzioni a seconda della lavorazione desiderata e del programma/ricetta impostato.

**Cuocere** a induzione godendo di uno straordinario controllo e facilità di uso e senza quindi usare un generatore di vapore.

**Concentrare** utilizzando il vuoto generato con una efficientissima pompa ad anello liquido connessa alla pentola chiusa ermeticamente.

**Tagliare-Miscelare-Omogenizzare** utilizzando diversi tipi di lame e utensili che vengono montati all'interno della pentola sull'albero principale.

**Emulsionare** utilizzando un'apposita testa emulsionante montata all'interno della pentola e da uno speciale raschiatore montato sull'albero del coperchio.

**Candire** utilizzando l'apposito cestello con ripiani.

## Induzione rivoluzionaria

Nei nostri Robot il 95% dell'energia assorbita diventa istantaneamente calore, grazie all'efficientissimo uso dell'induzione magnetica. Il notevolissimo risparmio di energia, costi e relative emissioni si abbina a una precisione in cottura senza eguali, sia che voi stiate lavorando 6 o 200 litri di prodotto.

con l'induzione magnetica risparmio di energia e massima precisione in cottura

