

robot coupe®



AUTOMATISCHE PASSIERSIEBE
C80 • C120 • C200



RESTAURANTS - DELIKATESSGESCHÄFTE - EISDIELEN - FISCHGESCHÄFTE



C 80

- Tischgerät
- Platzsparend
- Leistung 650 W.
- Verarbeitungsmenge 40 - 60 kg/h je nach Art der Zubereitung.
- Betriebsdauer: Maximal 30 Minuten im Dauerbetrieb



C 120 - C 200 - C 200 V.V.

C 120

- Größere Verarbeitungsmenge: 100 - 120 kg/h je nach Art der Zubereitung
- Standgerät mit Edelstahlgestell
- 900-W-Motor für Wechselstrom oder Drehstrom

C 200

- Für hohen Durchsatz konzipiertes Drehstrom-Modell mit 1800-Watt-Motor für:
 - intensive Benutzung
 - das Verarbeiten besonders zäher Produkte
- Verarbeitungsmenge 120 - 150 kg pro Stunde je nach Art der Zubereitung



C 200 V.V.

- Wechselstrom-Modell mit stufenlos einstellbarer Drehzahl von 100 bis 1500 U/min für eine auf die jeweilige Beschaffenheit des Produktes abgestimmte Verarbeitung.



Funktionsweise

EINFÜLLAUFSATZ

Ununterbrochene Zuführung der zuvor gewaschenen Produkte, die weder entstielt noch entsteint zu werden brauchen.



TROMMELSIEB

Die in das Sieb fallenden Produkte werden darin zentrifugiert.



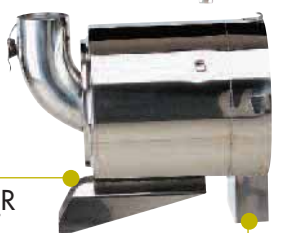
SCHAUFELN

Das mit einer Drehzahl von 1500 U/min funktionierende Schaufelsystem bewirkt das Zentrifugieren der Produkte innerhalb des Siebes.



AUSLAUFRINNE FÜR DAS ENDPRODUKT

Durch die Auslaufrinne tritt das Endprodukt aus. Es enthält keine Bitterstoffe, da Kerne, Steine, Gräten und Schalen nicht zerkleinert werden.



AUSWURFÖFFNUNG FÜR RÜCKSTÄNDE

Dazu gehören Haut, Schalen, Kerne, Steine, Stiele, Knochen, Fasern usw.



PASSIERMASCHINEN



Produktvorteile:

• Vielseitigkeit:

Die automatischen Passiersiebe dienen der Zubereitung von Fruchtsäften, Fruchtfleisch, Gemüsepürees, Saucenfonds sowie Fisch- und Krustentiersuppen.

• Einfaches und robustes Design:

Ihr Design ganz aus Edelstahl gewährleistet große Benutzerfreundlichkeit und leichtes Reinigen. Das ununterbrochene Zuführen der Produkte garantiert eine einfache Bedienung und einen großen Zeitgewinn. Sämtliche mit Lebensmitteln in Berührung kommende Teile können leicht ausgebaut und in der Spülmaschine gereinigt werden.



Zielgruppen:

Restaurants, delikatessgeschäfte, eisdielen, fischgeschäfte



Fazit:

Fisch- und andere Suppen sowie Saucenfonds passieren, Fruchtfleisch, Säfte und Pasten zubereiten, Fasern aus Gemüse herausfiltern.



Verwendung/Ertrag	Tipp für die Verwendung	Durchsatz pro Stunde		Endprodukte
		C 80	C120/C200	
SAFT UND FRUCHTFLEISCH				
ERDBEEREN / 90%	Reifes Obst verwenden	60 kg/h	150 kg/h	Mit saft und fruchtfleisch sind folgende zubereitungen möglich: <ul style="list-style-type: none"> • Eis • Fruchteis • Cremes • Obstmus • Marmelade • Geleefrüchte • Gelee
HIMBEEREN / 90%				
BROMBEEREN / 90%				
ROTE UND SCHWARZE / 75%	Sie erhalten mehr saft, wenn sie das Obst vorher erhitzen	40 kg/h	100 kg/h	
JOHANNISBEEREN / 75%				
BLAUBEEREN / 90%	Obst waschen und ununterbrochen hinzugeben	60 kg/h	150 kg/h	
TOMATEN / 90%				
MIRABELLEN mit Kerne / 80%				
KIRSCHEN mit Kerne / 80%				
PFLAUMEN mit Kerne / 80%				
PFIRSICHE mit Kerne / 80%				
APRIKOSEN mit Kerne / 80%	Obst vorher unbedingt schälen	40 kg/h	100 kg/h	
MELONE / 90%				
ZITRONE / 80%				
APFELSINE / 80%	Reifes und entrapptes Obst verwenden	40 kg/h	100 kg/h	
WEINTRAUBEN / 80%				
ÄPFEL (Granité) / 85%	Obst vorher mit dem Kutter zerkleinern	40 kg/h	100 kg/h	
KOKOSNUSS / 85%				
ANANAS / 90%				
APFELMUS / 90%	Gut kochen	40 kg/h	100 kg/h	
GEMÜSEPÜREE				
SPARGEL / 80%	vor dem passieren gut kochen	40 kg/h	100 kg/h	<ul style="list-style-type: none"> • Püree • Gemüsecreme
MÖHREN / 90%				
SELLERIE / 90%				
SALATGURKE / 95%				
LAUCH / 80%				
PAPRIKA / 95%	Vorheriges Zerkleinern im Kutter	40 kg/h	100 kg/h	• Olivenpaste
OLIVEN				
SUPPEN				
FISCH / 75%	Krustentiere vorher im Kutter zerkleinern	60 l/h	* über 150 l/h	<ul style="list-style-type: none"> • Fischsuppe • Cremesuppen, Suppen
KRUSTENTIERE / à 90%				
SAUCEN				

REZEPT : Sauce Américaine

Zutaten:

- Krustentiere, wahlweise lebende Hummer oder Krebse
- Öl • 50 g Butter • 1 Knoblauchzehe
- 12 Schalotten • 1 Möhre • 4 Tomaten • 1 Glas trockener Weißwein • 10 ml Fischfonds • 10 ml Cognac
- 10 ml Madeira • Gewürze, Salz, Pfeffer

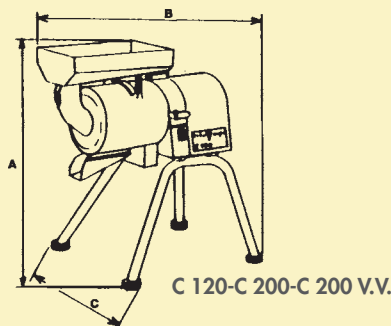
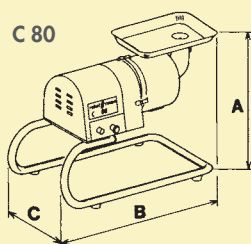
Zubereitung:



- Krustentiere betäuben und in Stücke schneiden. Rogen (wenn vorhanden) und cremige Teile beiseite stellen. Krustentierstücke in Öl anbraten und gut bräunen, dann aus der Pfanne nehmen.
- Die Butter leicht bräunen und den Knoblauch, die in Scheiben geschnittenen Schalotten und die in dünne Scheiben geschnittene Möhre hinzugeben. Sobald das Gemüse gedünstet ist, Krustentiere sowie Tomaten, Weißwein, Fischfonds und Gewürze hinzugeben.
- 30 Minuten kochen lassen.
- Nun den Rogen hinzugeben. Mit Cognac und Madeira unter Rühren vermischen und weitere 30 Minuten kochen lassen.
- Die Krustentierschalen mit dem Kutter fein zerhacken und die Masse allmählich in das Passiersieb geben. So erhalten Sie eine herrlich cremige Sauce.



EG Norm	Elektrische Daten				Abmessungen (mm)			Gewicht (kg)	
	drehzahl (U/min)	Leistung (W)	Stromstärke (A)	Stromaufnahme	A	B	C	Netto	Brutto
C 80	1500	650	5,7	230 V 50 Hz/1	540	610	360	21 kg	25 kg
	1800	650	12	115 V 60 Hz/1					
C 120	1500	900	230 V-3,6 400 V-2,1	230x400 V 50 Hz/3	860	1030	400	40 kg	56 kg
	1500	900	5,5	230 V/50 Hz/1					
	1800	900	12	115 V/60 Hz/1					
C 200	1500	1800	230 V-7,5 400 V-4,3	230x400 V 50 Hz/3	860	1030	400	41 kg	57 kg
C 200 V.V.	de 1500 bis 1800	1800	11	230 V 50 Hz/1				53 kg	70 kg



NORMEN:

DIE GERÄTE ENTSPRECHEN: • Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 98/37/EWG, 73/23/EWG, 89/336/EWG, 89/109/EWG, 2002/72/EWG. • Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN 292 - 1 und - 2, EN 60204 -1 (1998), EN 12852.

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUCPE S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

BP 157 - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland:

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB: