robot coupe®

TAMIS AUTOMATIQUES

C 80 XL • C 120 • C 200 • C 200 V.V.



Demandez une démo

RESTAURATEURS - TRAITEURS - GLACIERS - POISSONNIERS

FONCTIONS TAMIS AUTOMATIQUES

Un seul geste : Charger le produit entier, le tamis sépare en continu le jus et la pulpe des déchets.

Découvrez le tamis Robot-Coupe en action

LE CYCLE DE TAMISSAGE

1. Le plateau de chargement reçoit les produits entiers lavés, sans équeuter, éplucher ni dénoyauter
2. La pale centrifuge les aliments à 1500 tr/min contre le panier filtre perforé
3. La pulpe et le jus passent à travers les perforations du panier filtre
4. Les résidus (peaux, pépins, noyaux, fibres, arêtes) sont éjectés en continu par une goulotte dédiée
5. Le produit fini ressort pur, sans amertume, prêt à l'emploi

Simple et efficace, quelque soit le modèle

MOTEUR À INDUCTION
puissant et durable pendant des années

PALE
1 500 tr/min

PANIER FILTRE INOX
1 mm en standard

PLATEAU DE CHARGEMENT XL
Introduction en continu des aliments entiers lavés (non équeutés, non dénoyautés, non épluchés)







GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS
Résidus : peaux, pépins, noyaux, queues, carcasses, fibres...

GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI
Produit fini sans amertume (pépins, noyaux, peaux, arêtes ou carcasses non broyés)

Hygiène facilitée

- Toutes les pièces en contact avec des aliments sont compatibles lave-vaisselle.
- Démontage rapide et facile sans outil.

robot coupe

MAXIMISEZ LE RENDEMENT, MINIMISEZ LES EFFORTS

Les atouts clés

Valorisez le fait maison
Proposez des compotes, coulis et veloutés 100% maison sur votre carte.

Transformez vos invendus
Solution Zéro Déchet : Transformez vos fruits et légumes abimés en délicieuses purées, coulis et confitures !

Préservez la qualité de vos produits
Aucune amertume : les déchets (pépins, noyaux, peaux, arêtes) ne sont jamais broyés

Gagnez du temps
Le tamis sépare les pépins, la peau, les noyaux, les tiges, les arêtes de la chair.

Ce que vous pouvez préparer



Compotes
Pommes, poires, coings, pêches, abricots, cerises,...



Coulis de fruits
Tomates, fraises, framboises, cassis, fruit de la passion,...



Purée de légumes
Poivrons, courgettes, carottes, potimarron,...



Soupe de légumes
Asperges, poireaux,...



Lait végétal
Amandes, noix de coco,...



Soupe & Sauces
bisque de homard, soupe de poisson,...

UNE GAMME ADAPTÉE À CHAQUE BESOIN



Caractéristiques

	C 80 XL	C 120	C 200	C 200 V.V.
Installation	Table	Sol	Sol	Sol
Puissance	650 W	900 W	1 800 W	1 800 W
Vitesse	1 500 tr/min	1 500 tr/min	1 500 tr/min	100 - 1 800 tr/min
Phase	Monophasé	Triphasé	Triphasé	Monophasé
Débit horaire	60 kg/h	120 kg/h	150 kg/h	150 kg/h
Mobilité	-	Roulettes	Roulettes	Roulettes
Panier filtre inclus	1 mm	1 mm	1 + 3 mm	1 + 3 mm
Panier filtre en option	0,5 / 2 / 3 / 5 mm	0,5 / 1 / 1,5 / 2 / 3 / 5 mm		

Une large sélection de paniers filtres



0,5 mm
Boissons végétales, fruits rouges

1 mm
Tomates, compotes, soupes de poissons

1,5 mm
Tomates, compotes, soupe de poissons. Texture plus épaisse

2 mm
Fruits à petits noyaux (Cerises, prunes, olives...)

3 mm
Fruits à petits noyaux (Cerises, prunes, olives...)

5 mm
Fruits à gros noyaux (abricots, pêches...)

robot coupe®

UTILISATIONS & RENDEMENTS

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

C 120

120 kg = 60 min

Coulis de tomate



Jus et pulpe de fruits

PRODUIT & RENDEMENT	CONSEIL D'UTILISATION	C 80 XL	C 120 / C 200
Fraises 90% **Framboises** 90% **Mûres** 90% **Myrtilles** 90% **Fruit de la passion** 90%	Utiliser les fruits bien mûrs	**60** kg/h	**150** kg/h
Mirabelles 80% **Cerises** 80% **Prunes** 80% **Pêches** 80% **Abricots** 80%	Laver les fruits et les introduire en continu dans la trémie (garder les fruits entiers avec noyaux) Si trop durs, cuire à la vapeur	**60** kg/h	**150** kg/h
Groseilles 75% **Cassis** 75%	Cuire à la vapeur	**40** kg/h	**100** kg/h
Raisins 80%	Bien mûrs et égrappés	**40** kg/h	**100** kg/h
Melons 90% **Citrons** 80% **Oranges** 80%	Éplucher et couper en gros morceaux	**40** kg/h	**100** kg/h
Pommes 90%	Bien cuire	**40** kg/h	**100** kg/h
Tomates 90%	Bien cuire	**60** kg/h	**150** kg/h
Noix de coco	Broyer au préalable	**40** kg/h	**100** kg/h

PRODUITS FINIS & UTILISATIONS

Compote	Confiture	Glaces & sorbets	Crèmes	Pâtes de fruits	Coulis	Boisson végétale

Mousse de légumes

PRODUIT & RENDEMENT	CONSEIL D'UTILISATION	C 80 XL	C 120 / C 200
Carotte 90% **Courgette** 90% **Poivrons** 90% **Céleri** 90% **Citrouille** 90% **Poireaux** 80% **Asperges** 80%	Bien cuire	**60** kg/h	**150** kg/h
Olives	Concasser au préalable	**40** kg/h	**100** kg/h

PRODUITS FINIS & UTILISATIONS

Mousse	Soupe	Tapenade

Soupes & sauces

PRODUIT & RENDEMENT	CONSEIL D'UTILISATION	C 80 XL	C 120 / C 200
Poissons 75% **Crustacés** 90%	Broyer au préalable	**60** kg/h	**150** kg/h

PRODUITS FINIS & UTILISATIONS

Soupe de poisson	Bisque

robot coupe®

#THEsolution

Transformer
des produits frais facilement

Gagner
du temps

Réduire
les tâches manuelles

Diminuer
le gaspillage



Réf. : 451 446 - 10/2026 - Français

Faites une demande de démonstration
sur notre site internet :
robot-coupe.com

& Scan now Follow us

Fabriqué en France