

robot coupe®

ESPECIALISTA DOS

PREPARADORES CULINÁRIOS



PENEIRAS AUTOMATICAS

C 80 • C 120



RESTAURANTES – CATERING – GELADARIAS – PEIXARIAS



C 80

- Modelo de mesa.
- Ocupa pouco espaço. Fácil de deslocar.
- Potência 650 W.
- Débito horário: de 40 a 60 kg conforme o tipo de preparação.
- Tempo de funcionamento: 30 minutos em contínuo no máximo.



C 120

C 120

- Débito horário superior, de 100 a 120 kg conforme o tipo de preparação.
- Modelo com pés em aço inoxidável.
- Disponível em monofásico ou trifásico 900 W.



Princípio de funcionamento

TREMONHA
Introdução em contínuo dos produtos lavados, mesmo com pedúnculos ou não descaroçados.



CRIVO
Os produtos caem para dentro do crivo, onde são centrifugados.



PÁS
Sistema de pás rotatórias a 1500 rpm, originando a centrifugação dos produtos situados dentro do crivo.



CALHA DE EJEÇÃO DO PRODUTO ACABADO
À saída desta calha, o produto acabado é recuperado, sem qualquer amargor, visto não serem triturados caroços, grainhas, espinhas ou carcaças.

CALHA DE EVACUAÇÃO DOS RESÍDUOS
Resíduos evacuados: peles, grainhas, caroços, pedúnculos, carcaças, ossos, fibras...

PENEIRAS AUTOMATICAS



Os Extras produtos:

• Polivalência:

Este aparelho permite realizar sumos e polpas de frutos, mousses de legumes, fundos de molhos, caldos de crustáceos (bisques) e sopas de peixe.

• Conceção simples e robusta:

Material totalmente em aço inoxidável para maior flexibilidade de utilização e uma limpeza facilitada.

Introdução dos produtos em contínuo para uma grande facilidade de utilização e um ganho de tempo considerável.

Todas as peças em contacto com os produtos trabalhados desmontam-se facilmente e limpam-se no lava-loiça.



Utilizadores:

Restaurantes, Catering,
Geladarias, Peixarias



Em resumo:

Passar as sopas, os caldos de crustáceos (bisques) ou os fundos de molhos, extrair polpas, tapenades e sumos de fruta, separar as fibras vegetais de legumes



Utilização / Rendimento	Conselhos de utilização	Débito horário		Produtos acabados	
		C 80	C120		
SUMOS E POLPA DE FRUTOS					
MORANGOS / 90%	Utilizar frutos bem maduros	60 kg/h	150 kg/h	Os sumos e as polpas de frutos obtidas permitem realizar: • Gelados • Sorvetes • Cremes • Compotas • Doces • Marmelada • Geleias	
FRAMBOESAS / 90%					
AMORAS / 90%					
GROSELHAS / 75%	Aquecê-los previamente para o máximo rendimento de sumo	40 kg/h	100 kg/h		
GROSELHAS-NEGRAS / 75%					
MIRTILOS / 90%	Lavar os frutos e introduzi-los em contínuo na tremonha	60 kg/h	150 kg/h		
TOMATES / 90%					
MIRABELAS COM CAROÇO / 80%					
CEREJAS COM CAROÇO / 80%					
AMEIXAS com caroço / 80%					
PÊSSEGOS COM CAROÇO / 80%					
ALPERCES com caroço / 80%	40 kg/h	100 kg/h			
MELÕES / 90%			40 kg/h		100 kg/h
LIMÕES / 80%					
LARANJAS / 80%					
UVAS / 80%	Bem maduras e sem engaço	40 kg/h	100 kg/h		
MAÇÃS (Granitado) / 85%	Triturar com o cutter previamente	40 kg/h	100 kg/h		
COCO / 85%		60 kg/h	150 kg/h		
ANANÁS / 90%		60 kg/h	60 kg/h		
COMPOTA DE MAÇÃ / 90%	Cozer bem	40 kg/h	100 kg/h		
MOUSSES DE LEGUMES					
ASPARGOS / 80%	Cozer bem os legumes antes de passarem pelo crivo	40 kg/h	100 kg/h	• Mousseline • Mousse de legumes	
CENOURAS / 90%					
AIPO / 90%					
PEPINOS / 95%					
ALHO FRANCÊS / 80%					
PIMENTOS / 95%	60 kg/h	150 kg/h			
AZEITONAS			40 kg/h	100 kg/h	• Tapenade
Triturar com o cutter previamente					
SOPAS					
PEIXE / 75%	Triturar os crustáceos com o cutter previamente	60 l/h	*150 l/h e mais	• Bisque • Cremes, Sopas	
CRUSTÁCEOS / a 90%					
MOLHOS					

RECEITA: Molho americano

Ingredientes:

- Crustáceos à escolha: lavagantes, sapateiras vivas • óleo • 50 g manteiga • 1 dente de alho
- 12 chalotas • 1 cenoura • 4 tomates • 1 copo de vinho branco seco • 100 ml de fumet
- 100 ml de Conhaque • 100 ml de vinho da Madeira • especiarias, sal, pimenta

Preparação:



- Atordoar os crustáceos e cortá-los. Reservar o coral e as partes cremosas. Saltear os pedaços de crustáceos no óleo até ganharem cor e retirá-los.
- Alourar 50 g de manteiga e acrescentar o alho, as chalotas picadas e 1 cenoura cortada em rodela fina. Quando os legumes estiverem estufados, repor os crustáceos e acrescentar o tomate. O vinho branco, o fumet e os temperos.
- Cozer durante 30 minutos.

- Acrescentar o coral. Misturar o conhaque e o vinho da Madeira mexendo e cozer durante mais 30 minutos.
- Quebrar finamente as carcaças com um cutter, em seguida verter progressivamente a preparação no crivo para obter um molho cremoso e bem liso.

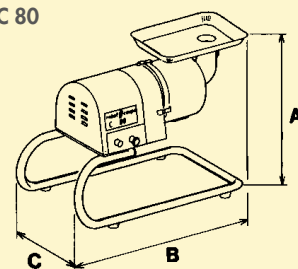


Norma
CE

Características eléctricas

	Velocidade (rpm)	Potência (Watts)	Intensidade (Amp.)	Voltagens
C 80	1500	650	5,7	230V/50/1
C 120	1500	900	230 V - 3,6 400 V - 2,1	230-400V/50/3

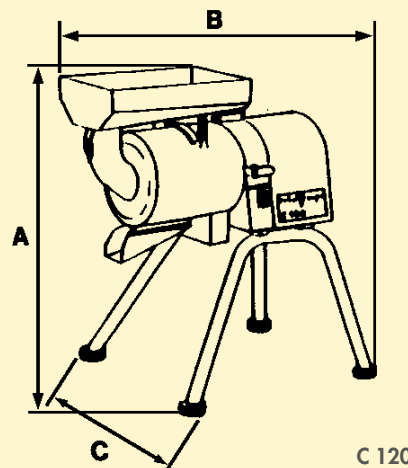
C 80



Dimensões (mm)

Peso (kg)

	A	B	C	liquido	embalado
C 80	540	610	360	21	25
C 120	860	1030	400	40	56



C 120

robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:



Maquinas conformes com:

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004/CE, 1907/2006/CE, 10/2011/UE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.