

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN CULINARIA



COLADORES AUTOMATICOS C80 • C120 • C200



RESTAURANTES - CHARCUTEROS - HELADEROS - PESCATEROS



C 80

- Modelo de mesa.
- Poco volumen, fácil de transportar.
- Potencia 650 W.
- Rendimiento: de 40 a 60 kg/h según el tipo de preparación.
- Duración de funcionamiento: de 30 minutos máximo en continuo.



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

C 120

- Producción horaria más importante : de 100 a 120 kg/h según el tipo de preparación.
- Modelo montado sobre pies inoxidables.
- Disponible en monofásico o trifásico 900 W.

C 200

- Modelo trifásico especial para industria con un motor de 1800 W para:
 - uso intensivo
 - laborar los productos más duros
- Rendimiento : de 120 a 150 kg/h según el tipo de preparación.

C 200 V.V.

- Modelo disponible con variador de velocidad monofásico con indicador de velocidad que va de 100 a 1500 rpm para adaptarlo según el tipo de preparación.



Principio de Funcionamiento

TOLVA

Introducción en continuo de los productos lavados aunque no les hayan quitado el rabo o el hueso..



COLADOR

Los productos caen en el interior del colador y allí son centrifugados.



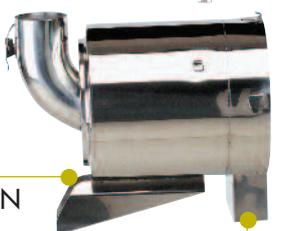
PALAS

Systema de palas que giran a 1500 rpm, produciendo el centrifugado de los productos situados en el interior del colador.



BOCA DE EYECCION DEL PRODUCTO ACABADO

Por la salida de esta boca se recupera el producto acabado, exento de toda acidez, pues ni las pepitas, huesos, espinas o cáscaras ... no han sido trituradas.



BOCA DE EYECCION DE DESHECHOS

A saber, peladuras, pepitas, huesos, espinas, áscaras, fibras...



COLADORES AUTOMATICOS



Ventajas de los productos:

• Polivalente:

Aparato que le permite, la realización de zumos y pulpas de frutos, mousses de legumbres, cremas de salsas, cremas de marisco y sopas de pescado.

• Simple y robusto:

Material completamente inoxidable para una mayor agilidad de utilización y una limpieza más fácil.

Introducción de los productos en continuo por la gran facilidad de manejo y ganando un tiempo considerable.

Todas las piezas que están en contacto con los productos utilizados se desmontan fácilmente y se limpian en el lavavajillas.



Tipos de clientes:

Restaurantes, charcuteros, heladeros, pescateros.



En breve:

Colar las sopas, cremas de marisco (bisques), extraer las pulpas y zumos de frutas y separar las fibras vegetales de las hortalizas.



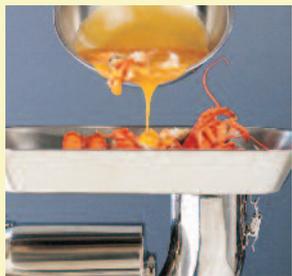
Utilisations/Rendimiento	Consejos utiles	Volumen hora		Productos acabados
		C 80	C120/C200	
ZUMOS Y PULPAS DE FRUTAS				
FRESAS / 90%	Utilizar frutos maduros	60 kg/h	150 kg/h	Zumos y pulpas de frutos obtenidos de esta forma permiten la obtencion de: <ul style="list-style-type: none"> • Helados • Sorbetes • Cremas • Compotas • Confituras • Confitados • Gelatinas
FRAMBUESAS / 90%				
MORAS / 90%				
GROSELLAS / 75%	Calentarlas antes para un rendimiento mayor	40 kg/h	100 kg/h	
CASSIS / 75%				
MYRTILLES / 90%	Lavar los frutos e introducirlos de forma continua en la tolva	60 kg/h	150 kg/h	
TOMATES / 90%				
PERA MIRABEL con hueso / 80%				
CEREZAS con hueso / 80%				
CIRUELAS con hueso / 80%				
MELOCOTONES con hueso / 80%				
ALBARICOQUES con hueso / 80%				
MELON / 90%	Es nesessario pelar la fruta	40 kg/h	100 kg/h	
LIMON / 80%				
NARANJA / 80%	Maduro y bien apiñado	40 kg/h	100 kg/h	
UVA / 80%				
MANZANAS (Granité) / 85%	Previamente triturar en el Cutter	40 kg/h	100 kg/h	
NUEZ DE COCO / 85%				
ANANAS / 90%				
COMPOTA MANZANA / 90%	Bien cocida	40 kg/h	100 kg/h	
MOUSSES DE LEGUMBRES				
ESPARRAGOS / 80%	Cocer bien las legumbres antes de pasarlos por la tolva	40 kg/h	100 kg/h	<ul style="list-style-type: none"> • Mousseline • Mousse de legumbres
ZANAHORIAS / 90%				
APIO / 90%				
PEPINOS / 95%				
NABOS / 80%				
PIMIENTOS / 95%	60 kg/h	150 kg/h		
OLIVADA	Previamente triturar en el Cutter	40 kg/h	100 kg/h	• Tapenada
SOPAS				
PESCADO / 75%	Triturado de crustaceos previo en el cutter	60 l/h	*150 l/h y +	<ul style="list-style-type: none"> • Cremas de mariscos • Veloutés, Sopa
CRUSTACEOS / a 90%				
SALSAS				

RECETA: Salsa Americana

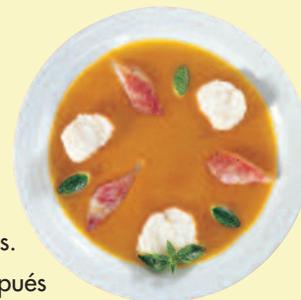
Ingredientes:

- Crustáceos a elección : bogavantes, • Bueyes de mar vivos • Aceite • 50 g de mantequilla
- 1 diente de ajo • 12 chalotas • 1 zanahoria • 4 tomates • 1 vaso de vino blanco seco • 1 dl de concentrado de pescado • 1 dl de cognac • 1 dl de madeira • Especies, sal y pimienta

Préparation:



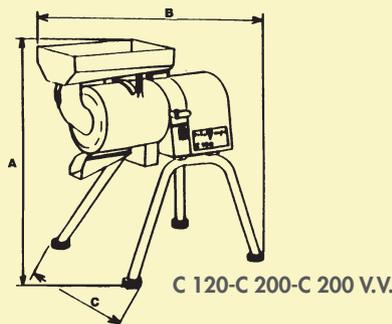
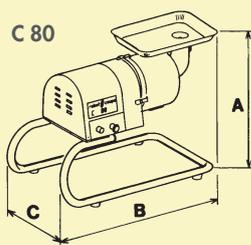
- Sacrificar los crustáceos y cortarlos. Apartar el coral y las partes cremosas. Rehogar los trozos de crustáceos en aceite, dejar que se doren bien y después sacarlos.
- Dorar 50 g de mantequilla y añadir el ajo, las chalotas cortadas finas y una zanahoria cortada en rodajas finas. Una vez estofadas las legumbres, meter los crustáceos y después añadir los tomates, el vino blanco, el concentrado de pescado y el condimento.
- Dejar cocer durante 30 minutos.



- A continuación, añadir el coral. Mezclar el cognac y el madeira, removiendo, y dejar cocer durante 30 minutos.
- Machacar finamente los caparazones y después vaciar progresivamente la preparación en el tamiz para obtener una salsa untuosa y muy lisa.

Norma
CE

	Características eléctricas				Dimensiones (en mm)			Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (W)	Intensidad (Amp.)	Voltage	A	B	C	Neto	Bruto
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				41 kg	57 kg
C 200 V.V.	de 1500 a 1800	1800	11	230 V 50 Hz/1				53 kg	70 kg



NORMAS : APARATOS CONFORMES CON:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN 292 - 1 y - 2, EN 60204 -1 (1998), EN 12852.

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE s.n.c

Dirección General, Francia, Internacional y 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

Delegación comercial en España:

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax : (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

Email : robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR