

# robot coupe®



**C80 • C120 • C200**  
**TAMIS AUTOMATIQUES**



**RESTAURATEURS - TRAITEURS - GLACIERS - POISSONNIERS**

## TAMIS AUTOMATIQUES

- Appareil permettant à lui seul la réalisation de jus et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons.
- Matériel tout inox pour une plus grande souplesse d'utilisation et un nettoyage facilité.
- La conception même de la machine, système de centrifugation des produits à l'intérieur d'un tamis, assure un rendement bien supérieur aux méthodes traditionnelles (moulins à légumes, chinois...).
- Introduction des produits en continu pour une grande facilité d'utilisation et un gain de temps considérable.
- Toutes les pièces en contact avec les produits travaillés se démontent facilement et se nettoient en lave batterie.
- Outil monobloc avec pales amovibles ne nécessitant aucun réglage.
- Pales en caoutchouc conçues pour éviter tout broyage de pépins, noyaux, arêtes ou carcasses afin d'obtenir un produit fini exempt de toute amertume et pour une meilleure conservation.
- Système de sécurité magnétique empêchant l'accès au tamis en cours de fonctionnement.
- Chacun de nos modèles est livré avec un tamis standard de 1 mm. Deux autres tamis sont disponibles en option pour des utilisations bien spécifiques à savoir un tamis de 0,5 mm pour les tamisages très fins (sauces...) et un tamis de 3 mm pour les fruits à noyaux.

### C 80

- Modèle de table.
- Faible encombrement. Facile à déplacer.
- Appareil monophasé 370 W.
- Débit horaire : de 40 à 60 kg selon le type de préparation.
- Durée de fonctionnement : de 30 minutes maximum en continu.



### C 120

- Débit horaire plus important, de 100 à 120 kg selon le type de préparation.
- Modèle monté sur pieds inox.
- Disponible en monophasé ou triphasé 900W.

### C 200

- Modèle spécial industrie avec moteur de 1800 W pour :
  - le travail des produits les plus durs (cassis...)
  - une durée de fonctionnement plus importante en continu.
  - Usage intensif.
- Disponible en triphasé ou en version **vitesse variable** avec plage de vitesses allant de 100 à 1800 tr/mn.
- Débit horaire : de 120 à 150 kg selon le type de préparation.



Passer les soupes, les bisques ou les fonds de sauce, extraire les pulpes et jus de fruits, séparer les fibres végétales de légumes, toutes ces tâches n'ont pas de secret pour les tamis automatiques. Ainsi, ils permettent de réaliser avec succès notamment les préparations suivantes. Toutefois, d'autres applications sont envisageables.

UTILISATIONS	RENDEMENT JUS	CONSEILS D'UTILISATION	DÉBIT HORAIRE		PRODUITS FINIS	
			C 80	C 120/C 200		
<b>JUS ET PULPES DE FRUITS</b>						
FRAISES FRAMBOISES MÛRES	90% 90% 90%	UTILISER DES FRUITS BIEN MÛRS	60 kg/h	150 kg/h	JUS ET PULPES DE FRUITS AINSI OBTENUS PERMETTENT LA RÉALISATION DE : - Glaces - Sorbets - Crèmes - Compotes - Confitures - Pâtes de fruits - Gelées	
GROSEILLES CASSIS	75% 75%	LES CHAUFFER AU PRÉALABLE POUR UN RENDEMENT MAXIMUM EN JUS	40 kg/h	100 kg/h		
MYRTILLES TOMATES MIRABELLES CERISES PRUNES PÊCHES ABRICOTS	90% 90% 80% 80% 80% 80% 80%	LAVER LES FRUITS ET LES INTRODUIRE EN CONTINU DANS LA TRÉMIE	60 kg/h	150 kg/h		
MELON CITRON ORANGE	90% 80% 80%	ÉPLUCHER IMPÉRATIVEMENT	40 kg/h	100 kg/h		
RAISIN	80%	BIEN MUR ET ÉGRAPPÉ	40 kg/h	100 kg/h		
POMMES (Granité) NOIX DE COCO ANANAS	85% 85% 90%	BROYAGE AU CUTTER AU PRÉALABLE	40 kg/h 60 kg/h	100 kg/h 150 kg/h		
COMPOTE DE POMMES	90%	BIEN CUIRE	40 kg/h	100 kg/h		
<b>MOUSSES DE LEGUMES</b>						
ASPERGES CAROTTES CÉLERI COMBRES POIREAUX POIVRONS	80% 90% 90% 95% 80% 95%	BIEN CUIRE LES LÉGUMES AVANT PASSAGE AU TAMIS	40 kg/h 60 kg/h	100 kg/h 150 kg/h		
<b>SOUPES</b>						
POISSONS CRUSTACÉS	75% à 90%	BROYAGE DES CRUSTACÉS AU CUTTER AU PRÉALABLE	60 l/h	*150 l/h et plus		
SAUCES			60 l/h	*150 l/h et plus		

\* Dans le cadre d'une installation industrielle, la C 120 et d'autant plus la C 200 permettront des débits horaires nettement supérieurs.

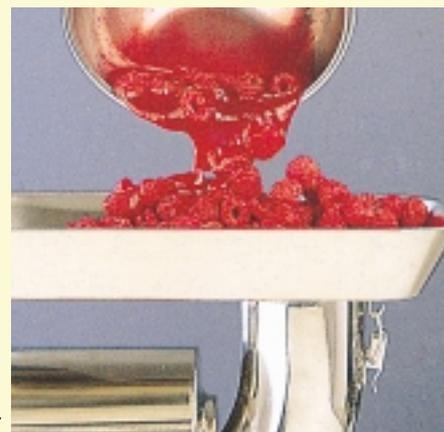
Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif. Elles sont susceptibles de varier en fonction de la qualité des ingrédients.

### RECETTE : Mousse de framboises

1) Ingrédients: • 600 g framboises • 7 feuilles de gélatine • 250 g meringue italienne  
• 500 g crème fouettée • 50 g extrait de framboise.

2) Préparation :

- Passer les framboises dans le tamis automatique pour obtenir de la pulpe.
- Chauffer 250 g de la pulpe obtenue, puis ajouter les feuilles de gélatine trempées et bien mélanger le tout.
- Hors du feu, ajouter le reste de pulpe et refroidir.
- Mélanger la moitié de cette pulpe avec la meringue et l'autre moitié avec la crème fouettée.
- Mélanger délicatement le tout.
- Ajouter ensuite l'extrait de framboise.
- Dresser aussitôt. Utiliser un moule demi-sphérique et mettre au froid.



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## ① TRÉMIE

Introduction en continu des produits lavés même non équeutés ou non dénoyautés.

## ② TAMIS

Les produits tombent à l'intérieur du tamis, où ils sont centrifugés.

## ③ PALES

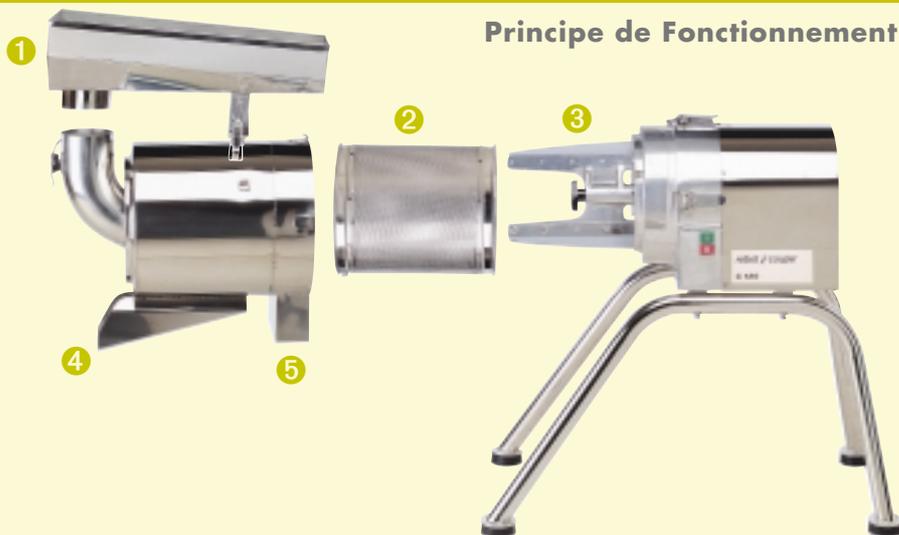
Système de pales tournant à 1500 tr/mn, produisant la centrifugation des produits situés à l'intérieur du tamis.

## ④ GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI

À la sortie de cette goulotte est récupéré le produit fini, exempt de toute amertume car ni les pépins, noyaux, arêtes ou carcasses... ne sont broyés.

## ⑤ BOUCHE D'ÉJECTION DES DÉCHETS

À savoir peaux, pépins, noyaux, queues, carcasses, os, fibres...



Principe de Fonctionnement

**Dimensions en mm**

A	540	A	860
B	610	B	1030
C	360	C	400

**Poids des éléments**

C 80	Poids net	21 Kg	Poids emballé	25 Kg
C 120	Poids net	40 Kg	Poids emballé	56 Kg
C 200	Poids net	41 Kg	Poids emballé	57 Kg
C 200 V.V.	Poids net	53 Kg	Poids emballé	70 Kg

## RECETTE : Sauce Américaine

### 1) Ingrédients :

- Crustacés au choix : homards, tourteaux vivants
- huile • 50 g
- beurre • 1 gousse d'ail • 12 échalotes • 1 carotte • 4 tomates
- 1 verre de vin blanc sec • 1 dl de fumet • 1 dl de cognac • 1 dl de madère • épices, sel, poivre



### 2) Préparation:

- Assommer les crustacés et les couper. Mettre de côté le corail et les parties crémeuses. Faire revenir les morceaux de crustacés dans l'huile, bien les colorer puis les sortir.
- Faire blondir 50 g de beurre et ajouter l'ail, les échalotes émincées et 1 carotte coupée en rondelles fines. Une fois les légumes étuvés, remettre les crustacés puis ajouter le vin blanc, le fumet et l'assaisonnement.



- Laisser cuire 30 minutes.
- Ensuite, ajouter le corail. Mélanger le cognac et le madère en remuant et laisser encore cuire 30 minutes.
- Concasser finement les carapaces à l'aide d'un cutter, puis vider progressivement la préparation dans le tamis pour une sauce onctueuse et bien lisse.

## caractéristiques électriques

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Puissance (watts)	Intensité (Amp.)
C 80 230 V monophasé	50 Hz	1500	5,7 A
	60 Hz	1800	12 A
C 120 230x400 V triphasé	50 Hz	1500	230 V 3,6 A
	60 Hz	1800	400 V 2,1 A
	50 Hz	1500	900 W 5,5 A
	60 Hz	1800	900 W 12 A
C 200 230x400 V triphasé	50 Hz	1500	230 V 7,5 A
	60 Hz	1800	400 V 4,3 A
C 200 V.V. 230 V monophasé	50 Hz	de 1500 à 1800	1800 W 11 A

## GARANTIE

LE MATÉRIEL NEUF FOURNI PAR ROBOT-COUCPE EST GARANTI UN AN

**NORMES : APPAREILS CONFORMES :** • Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE. • Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1992, NF EN 12852.

**INDICES DE PROTECTION :** IP 55 pour les boutons de commande. IP 34 pour les machines.

### FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUCPE S.N.C.

#### Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél. : 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26  
18, rue Clément Viénot - BP 157 - 94305 Vincennes Cedex  
<http://www.robot-coupe.fr> - email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

#### Administration Commerciale France :

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
12, av du Maréchal Leclerc - BP 134 - 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex  
email : [france@robot-coupe.fr](mailto:france@robot-coupe.fr)

**Robot-Coupe Belgique :** Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04  
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève - <http://www.robot-coupe.be>

### DISTRIBUTEUR :

**robot coupe®**

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUCPE S.N.C.