

# robot coupe®



**AUTOMATICKÁ SÍTA**

**C 80 • C 120 • C 200**



**RESTAURATÉŘI - LAHŮDKÁŘI - ZMRZLINÁŘI - PRODAVAČI RYB**



## C 80

- Stolní model.
- Malý rozměr. Snadno přemístitelný.
- Příkon 650 W.
- Hodinový výkon: od 40 do 60 kg v závislosti na typu přípravy.
- Doba zpracování: maximálně 30 minut nepřetržitého



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

### C 120

- Vyšší hodinový výkon, od 100 do 120 kg v závislosti na typu přípravy.
- Model na nerezových nohách.
- V jednofázovém nebo třífázovém provedení s příkonem 900 W.

### C 200

- Speciální třífázový průmyslový model s motorem o příkonu 1800 W pro:
  - časté použití
  - zpracování nejtvrděších plodů
- Hodinový výkon: od 120 do 150 kg v závislosti na typu přípravy.

### C 200 V.V.

- Model s variabilní rychlostí, jednofázový, rychlost od 100 do 1500 otáček/min. Zvolená rychlost ovlivní strukturu výsledného pokrmu.



## Princip fungování

### NÁSYPKA

Souvislé přidávání omytých plodů včetně plodů se stopkami a peckami.



### HRDLO NA ODTOK KONEČNÉHO POKRMU

Na konci tohoto hrdla se shromažďuje konečný pokrm zbavený hořkosti, protože ovoce, jádra, pecky, rybí kosti nebo skořápky sene rozdrtí.

### SÍTA

Plody propadnou do síta, kde se odstředí.



### HRDLO NA ODVOD ODPADU

Odvod slupek, jader, pecek, stopek, skořápek, kostí, vláken...

### LOPATKY

Systém otočných lopatek (rychlost 1500 otáček/min.) zajišťuje odstředění kousků uvnitř síta.



# AUTOMATICKÁ SÍTA



## Výhody přístrojů:

### • Víceúčelovost :

Přístroj pro přípravu ovocných šťáv, dření, zeleninových pěn, omáček, polévek a rybích polévek.

### • Jednoduché, ale robustní provedení :

Celonerezové provedení pro maximální komfort použití a snadné čištění přístroje.

Souvislé přidávání plodů pro snadné použití a úsporu času.

Všechny díly, které přijdou do kontaktu s potravinami, lze snadno rozebrat a umýt v myčce.



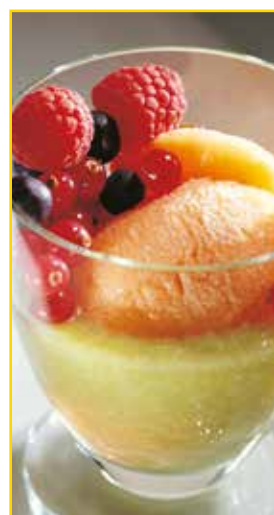
## Zákazník:

Restauratéri - Lahůdkáři -  
Zmrzlináři - Prodavači Ryb



## Stručně:

Pro přípravu polévek, rybích polévek či omáček, dření, tapenád a ovocných šťáv, pro oddělení vláken z ovoce či zeleniny.



Použití/ Výkon	Rady ohledně používání	Hodinový výkon		Hotové výrobky
		C 80	C120/C200	
<b>OVOCNÉ ŠŤÁVY A DŘENĚ</b>				
JAHODY / 90%	Použít zralé ovoce	60 kg/h	150 kg/h	<b>Ze získané ovocné šťávy a dužiny je možné vyrobit:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmrzliny</li> <li>• Sorbety</li> <li>• Krémy</li> <li>• Pyrė</li> <li>• Marmelády</li> <li>• Ovocné želė</li> <li>• Zmražené výrobky</li> </ul>
MALINY / 90%				
OSTRUŽINY / 90%	Pro získání co možná největšího objemu šťávy je nejprve zahřejte	40 kg/h	100 kg/h	
ČERVENÝ RYBÍZ / 75%				
ČERNÝ RYBÍZ / 75%				
BORŮVKY / 90%				
RAJČATA / 90%	Ovoce omýt a postupně vkládat do násypky	60 kg/h	150 kg/h	
MIRABELKY s peckou / 80%				
TŘEŠNĚ s peckou / 80%				
ŠVESTKY s peckou / 80%				
BROSKVE s peckou / 80%				
MERUŇKY s peckou / 80%				
MELOUN / 90%	Je třeba oloupat	40 kg/h	100 kg/h	
CITRÓN / 80%				
POMERANČ / 80%				
HROZNY / 80%	Dobře zralé a obrané	40 kg/h	100 kg/h	
JABLKA (s jádřincem) / 85%	Nejprve v kutru pokrájet	40 kg/h	100 kg/h	
KOKOSOVÝ OŘECH / 85%		60 kg/h	150 kg/h	
ANANAS / 90%		60 kg/h	60 kg/h	
JABLEČNÉ PYRÉ / 90%	Řádně povařit	40 kg/h	100 kg/h	
<b>ZELENINOVÁ PYRÉ</b>				
CHŘEST / 80%	Před protlačněním zeleniny skrz síto je třeba ji řádně povařit	40 kg/h	100 kg/h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omáčka mousseline</li> <li>• Zeleninové pyrė</li> </ul>
MRKEV / 90%				
CELER / 90%				
SALÁTOVÉ OKURKY / 95%				
PÓREK / 80%				
PAPRIKY / 95%	60 kg/h	150 kg/h		
<b>OLIVY</b>	Olivy nejdřív v kutru nahrubo pokrájet	40 kg/h	100 kg/h	• Tapenáda
<b>POLÉVKY</b>				
RYBY / 75%	Koryše nejprve v kutru podřtit	60 l/h	*150 l/h a více	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rybí polėvky</li> <li>• Omáčky veloutė, polėvky</li> </ul>
KORYŠI / 90%				
OMÁČKY				

## RECEPT: Americká omáčka

### Suroviny:

- Libovolní korýši: živí humři, krabi • olej • 50 g másla • 1 stroužek česneku • 12 šalotek
- 1 mrkev • 4 rajčata • 1 sklenka suchého bílého vína • 1 dl vývaru • 1 dl koňaku
- 1 dl dezertního vína madeira • koření, sůl, pepř.

### Příprava:



• Omráčit a naporcovat korýše. Části krunýře a krémové části dát stranou. Masité části korýšů dát na pánev, přidat olej, orestovat a vyjmout.

• Nechat zpénit 50 g másla, přidat česnek, nasekané šalotky a 1 mrkev nakrájenou na tenká kolečka. Jakmile zelenina změkne, přidat korýše, rajčata, bílé víno, vývar a koření.

• Vařit po dobu 30 minut.

• Nakonec přidat krunýř. Smíchat koňak a dezertní víno madeiru a nechat směs vařit dalších 30 minut.

• Krunýře korýšů nejemno rozdrtit v kutru, poté postupně propasírovat hmotu v sítu, dokud nevznikne jemná a hladká omáčka.



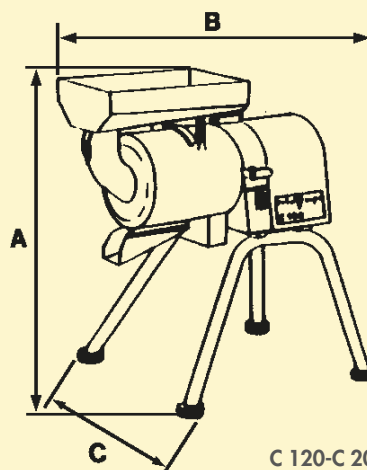
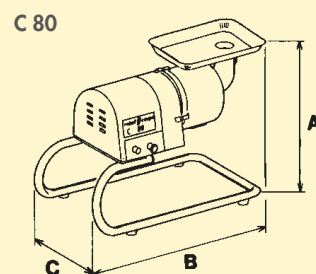
Normy  
CE

### Technické údaje

	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Intenzita (A)	Napětí
<b>C 80</b>	1500	650	5,7	230V/50/1
<b>C 120</b>	1500	900	230 V - 3,6 400 V - 2,1	230-400V/50/3
<b>C 200</b>	1500	1800	230 V - 7,5 400 V - 4,3	230-400V/50/3
<b>C 200 V.V.</b>	Variabilní 100 až 1800	1800	11	230V/50/1

### Rozměry (mm)

	Rozměry (mm)			Váha (kg)	
	A	B	C	netto	brutto
<b>C 80</b>	540	610	360	21 kg	25 kg
<b>C 120</b>	860	1030	400	40 kg	56 kg
<b>C 200</b>				41 kg	57 kg
<b>C 200 V.V.</b>				53 kg	70 kg



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

**robot coupe®**

Vyrobené ve Francii společností  
**ROBOT-COUPÉ s.n.c. :**

**Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení :**

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**DISTRIBUTOR**

### NORMY :

#### Přístroj odpovídá :

• Požadavkům následujících evropských norem zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2011/65/UE, «DEEE» 2012/19/UE.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678-1998, EN 12852, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

