

# robot coupe®



**PASSATRICI**

**C 80 • C 120 • C 200**



**RISTORATORI - ROSTICCERI - GELATAI - PESCIVENDOLI**



## C 80

- Modello da tavolo.
- Ingombro ridotto. Facile da spostare.
- Potenza 650 W.
- Portata oraria: da 40 a 60 kg a seconda del tipo di preparazione.
- Durata di funzionamento: 30 minuti al massimo in modo continuo.



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

### C 120

- Portata oraria più grande, da 100 a 120 kg a seconda del tipo di preparazione.
- Modello montato su piedi inox.
- Disponibile in monofase o trifase 900 W.

### C 200

- Modello trifase speciale industria con motore da 1800 W per:
  - un uso intensivo
  - la lavorazione dei prodotti più duri
- Portata oraria: da 120 a 150 kg a seconda del tipo di preparazione.



### C 200 V.V.

- Modello in versione velocità variabile monofase con fascia di velocità da 100 a 1500 giri/min. per adattare il funzionamento alla consistenza del prodotto.



## Principio di funzionamento

**TRAMOGGIA**  
Introduzione in modo continuo dei prodotti lavati anche non mondati o snocciolati.



**SETACCIO**  
I prodotti cadono all'interno del setaccio dove vengono centrifugati.



**PALE**  
Il sistema di pale gira a 1500 giri/min e produce la centrifuga dei prodotti situati all'interno del setaccio.



**TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEL PRODOTTO FINITO**  
All'uscita di questa tramoggia viene recuperato il prodotto finito, senza gusto amaro perché i semi, i noccioli, le spine o le ossa non vengono macinate.

**TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEI RIFIUTI**  
Vengono espulsi i semi, i noccioli, le code, le ossa, le fibre, le spine...



# PASSATRICI



## I vantaggi prodotto:

### • Polivalenza:

Apparecchio che permette da solo di realizzare succhi e polpe di frutta, spume di verdura, fondi bruni, zuppe di pesce.

### • Progettazione semplice e robusta:

Materiale interamente in inox per una più grande flessibilità di utilizzo e per una pulizia più semplice.

Introduzione dei prodotti in modo continuo per una grande facilità di utilizzo e un notevole risparmio di tempo.

Tutti i pezzi a contatto con i prodotti lavorati si smontano facilmente e si lavano in lavastoviglie professionale.



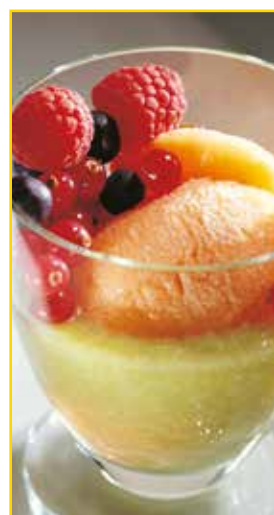
## Utilizzatori:

Ristoratori - Rosticceri -  
Gelatai - Pescivendoli



## In breve:

Passare le zuppe, i passati o i fondi bruni, estrarre le polpe, salse alle olive e succhi di frutta, separare le fibre vegetali delle verdure.



Utilizzo / Resa	Consigli di utilizzo	Portata oraria		Prodotti finiti
		C 80	C120/C200	
<b>SUCCO E POLPA DI FRUTTA</b>				
FRAGOLE / 90%	Utilizzare frutta ben matura	60 kg/ora	150 kg/ora	Il succo e la polpa di frutta ottenuti permettono di realizzare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelati</li> <li>• Sorbetti</li> <li>• Creme</li> <li>• Composte</li> <li>• Marmellate</li> <li>• Gelatine di frutta</li> <li>• Gelatine</li> </ul>
LAMPONI / 90%				
MORE / 90%	Scaldarli prima per una resa massima di succo	40 kg/ora	100 kg/ora	
RIBES ROSSO / 75%				
RIBES NERO / 75%				
MIRTILLI / 90%				
POMODORI / 90%	Lavare la frutta e introdurla in modo continuo nella tramoggia	60 kg/ora	150 kg/ora	
GOCCE D'ORO con nocciolo / 80%				
CILIEGIE con nocciolo / 80%				
PRUGNE con nocciolo / 80%				
PESCHE con nocciolo / 80%				
ALBICOCCHE con nocciolo / 80%	Sbucciare assolutamente	40 kg/ora	100 kg/ora	
MELONE / 90%				
LIMONE / 80%				
ARANCE / 80%	Ben matura e senza raspo	40 kg/ora	100 kg/ora	
UVA / 80%				
MELE (Granita) / 85%				
NOCE DI COCCO / 85%	Macinare prima con il cutter	40 kg/ora	100 kg/ora	
ANANAS / 90%		60 kg/ora	60 kg/ora	
COMPOSTA DI MELE / 90%	Cuocere bene	40 kg/ora	100 kg/ora	
<b>SPUME DI VERDURA</b>				
ASPARAGI / 80%	Cuocere bene le verdure prima di passarle al setaccio	40 kg/ora	100 kg/ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purè</li> <li>• Spume di verdura</li> </ul>
CAROTE / 90%				
SEDANO / 90%				
CETRIOLI / 95%				
PORRI / 80%				
PEPERONI / 95%	60 kg/ora	150 kg/ora		
<b>OLIVE</b>	Passarle prima con il cutter	40 kg/ora	100 kg/ora	• Salsa alle olive
<b>ZUPPE</b>				
PESCI / 75%	Frantumare prima i crostacei con il cutter	60 l/ora	*150 l/ora e oltre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuppa di pesce</li> <li>• Vellutate, minstre</li> </ul>
CROSTACEI / 90%				
SALSE				

## RICETTA: Salsa americana

### Ingredienti:

- Crostacei a scelta: astice, granchio vivo • olio • 50 g di burro • 1 spicchio d'aglio
- 12 scalogni • 1 carota • 4 pomodori • 1 bicchiere di vino bianco fermo
- 100 ml di fumetto di pesce • 100 ml di Cognac • 100 ml di Madera • spezie, sale e pepe

### Preparazione:



- Stordire i crostacei se vivi e tagliarli. Mettere da parte il corallo e le parti cremose. Far saltare i pezzi di crostacei nell'olio, farli rosolare bene e tirarli fuori.
- Far rosolare 50 g di burro e aggiungere l'aglio, gli scalogni a fettine e 1 carote tagliata a rondelle sottili. Dopo aver stufato le verdure, aggiungere i crostacei e aggiungere i pomodori, il vino bianco, il fumetto e il sale e il pepe.
- Lasciar cuocere 30 minuti.

- In seguito aggiungere il corallo. Mescolare il Cognac e il Madera e far cuocere ancora per 30 minuti.
- Frantumare finemente i gusci con un cutter, quindi vuotare progressivamente la preparazione nel setaccio per ottenere una salsa ben cremosa e omogenea.



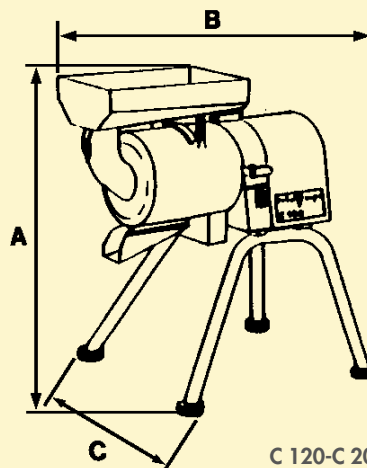
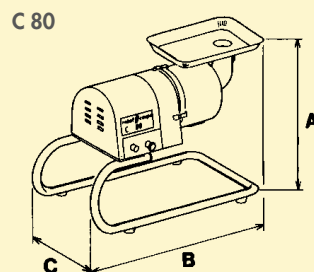
**Norma CE**

### Caratteristiche elettriche

	Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Intensità (Amp.)	Voltage
<b>C 80</b>	1500	650	5,7	230 V/50/1
<b>C 120</b>	1500	900	230 V - 3,6 400 V - 2,1	230-400 V/50/3
<b>C 200</b>	1500	1800	230 V - 7,5 400 V - 4,3	230-400 V/50/3
<b>C 200 V.V.</b>	Variabile da 100 a 1800	1800	11	230 V/50/1

### Dimensioni (mm)

	Dimensioni (mm)			Peso (kg)	
	A	B	C	Netto	Con Imballo
<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®

**FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUCPE S.N.C.**

**Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :**

Tel. : + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

**www.robot-coupe.com**

**Distribuito in Italia da Robot-Coupe Italia srl**

via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)

Tel: 051 72 68 10

Fax: 051 72 68 12

Email: info@robot-coupe.it

**www.robot-coupe.it**

**STANDARD:**

Apparecchi conformi:



- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, CE n° 1907/2006, UE n° 10/2011.

- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.