

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://robot-coupe.nt-rt.ru> || rth@nt-rt.ru



АВТОМАТОЧЕСКИЕ СИТО C80 • C120 • C200



РЕСТОРАНЫ – ФАБРИКИ-КУХНИ – КАФЕ-МОРОЖЕНОЕ – РЫБНЫЕ МАГАЗИНЫ



С 80

- Настольная модель.
- Занимает немного места. Легко перемещается.
- Мощность 650 Вт.
- Производительность в час: 40-60 кг в зависимости от типа приготовления.
- Продолжительность работы: максимум до 30 минут.



С 120 - С 200 - С 200 V.V.

С 120

- Большая часовая производительность, 100-120 кг в зависимости от типа приготовления.
- Модель на ножках из нерж. стали.
- Имеется для монофазного и трехфазного напряжения 900 Вт.

С 200

- Трехфазная модель промышленного назначения с двигателем 1800 Вт для:
 - Интенсивного использования
 - Для работы с более твердыми продуктами

- Часовая производительность: 120-150 кг в зависимости от типа приготовления

С 200 V.V.

- Однофазная модель с переменной скоростью от 100 до 1500 об/мин для легкой адаптации к текстуре продукта.



Принцип действия

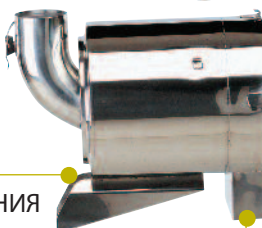
ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК

Непрерывная загрузка мытых продуктов с черенками и косточками.



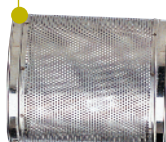
СОПЛО СБРАСЫВАНИЯ КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА

При выходе из сопла конечный продукт лишен горечи, т.к. косточки, черенки, рыбные или мясные кости – не перемалываются.



СИТО

продукты попадают в сито, где и происходит отжим..



ЛОПАСТИ

Система лопастей вращающихся со скоростью 1500 об/мин, производит эффект центрифуги на продукты внутри сита.

СБРАСЫВАЮЩЕЕ СОПЛО ДЛЯ ОТХОДОВ

А именно, для кожуры, семечек, косточек, черенков, костей, волокон...



АВТОМАТОЧЕСКИЕ СИТО



Преимущества:

• Многофункциональность:

Один аппарат дает возможность приготовить сок и фруктовую мякоть, овощные муссы, основы для соусов, супы из рыбы и ракообразных.

• Простая и прочная конструкция:

Аппарат полностью из нерж стали для большого удобства использования и легкой очистки.

Непрерывная подача продуктов для большей легкости использования и экономии времени.

Все детали находящиеся в контакте с продуктами легко разбираются и чистятся в моечной машине.



Назначение:

Рестораны – Фабрики-Кухни –
Кафе-Мороженое – Рыбные
Магазины



Коротко:

Пропустить супы, супы из раковых или основы для соусов, извлечь мякоть, приготовить тапенаду и фруктовый сок, отделить волокна от овощей.

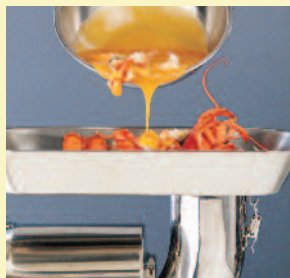


Использование / Производительность	Совет по использованию	Почасовая производительность		Конечный продукт		
		С 80	С120/С200			
ФРУКТОВЫЙ СОК И МЯКОТЬ						
КЛУБНИКА / 90%	Использовать спелые фрукты	60 кг/ч	150 кг/ч	Полученные таким образом фруктовый сок и мякоть для приготовления: • Мороженого • Зернистого мороженого • Кремов • Пюре • Варенья • Мармелада • Желе		
МАЛИНА / 90%						
ЕЖЕВИКА / 90%						
КРЫЖОВНИК / 75%	Предварительно их подогреть для максимальной отдачи сока	40 кг/ч	100 кг/ч			
СМОРОДИНА / 75%						
ЧЕРНИКА / 90%	Вымыть фрукты и непрерывно подавать на загрузочный лоток	60 кг/ч	150 кг/ч			
ТОМАТЫ / 90%						
АЛЫЧА с косточками / 80%						
ВИШНЯ с косточками / 80%						
СЛИВА с косточками / 80%						
ПЕРСИК с косточками / 80%						
АБРИКОСЫ с косточками / 80%	Обязательно очистить	40 кг/ч	100 кг/ч			
ДЫНЯ / 90%						
ЛИМОНЫ / 80%						
АПЕЛЬСИНЫ / 80%						
ИЗЮМ / 80%	Спелые и снятые с кисти	40 кг/ч	100 кг/ч			
ЯБЛОКИ (Зернистое мороженое) / 85%	Предварительное перемалывание в куттере	40 кг/ч	100 кг/ч			
КОКОСОВЫЙ ОРЕХ / 85%		60 кг/ч	150 кг/ч			
АНАНАСЫ / 90%						
ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ / 90%	Хорошо прожарить	40 кг/ч	100 кг/ч			
ОВОЩНЫЕ МУССЫ						
СПАРЖА / 80%	Хорошо прожарить овощи перед тем, как пропустить через сито	40 кг/ч	100 кг/ч	• Мусса • Овощного мусса		
МОРКОВЬ / 90%						
СЕЛЬДЕРЕЙ / 90%						
ОГУРЕЦ / 95%						
ЛУК-ПОРЕЙ / 80%						
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ / 95%	Предварительное измельчение в куттере	60 кг/ч	150 кг/ч			
ОЛИВКИ				40 кг/ч	100 кг/ч	• Тапенады
СУПЫ						
РЫБА / 75%	Предварительное перемелывание ракообразных в куттере	60 л/ч	*150 л/ч и более	• Супа из ракообразных • Супов-пюре, супов		
РАКОВЫЕ / 90%						
СОУСЫ					60 л/ч	*150 л/ч и более

РЕЦЕПТ: Американский соус

Ингредиенты:

- Ракообразные на выбор: лобстеры, живые крабы • растительное масло • 50 г сливочного масла, зубок чеснока • 12 шалот-луковиц • 1 морковь • 4 томата • 1 стакан белого сухого вина
- 1 дл концентрированного мясного бульона • 1 дл коньяка • 1 дл мадеры
- Специи, соль, перец



Приготовление:

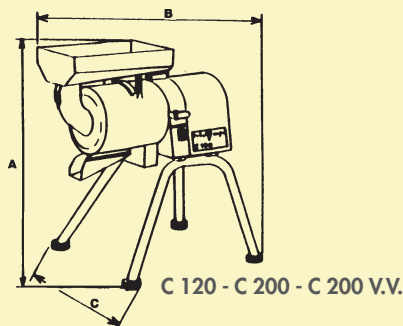
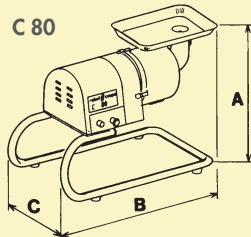
- Оглушить ракообразных и разрезать их. Отложить красное мясо и жирные части. Припустить кусочки в растительном масле до коричневатого цвета, затем снять с огня.
- Довести 50 гр сливочного масла до золотистого оттенка и добавить чеснок, измельченный лук-шалот и морковь, нарезанную тонкими ломтиками. Как только овощи потушены добавить ракообразных и затем томаты, белое вино, мясной бульон и специи.
- Оставить тушиться 30 минут.

- Затем добавить красные части. Добавить коньяк и мадеру помешивая и оставить тушиться еще 30 минут.
- Измельчите каркас в куттере, затем постепенно выложите приготовление в сито для получения однородного и нежного соуса.



Норма
ЕС

	Электрические характеристики				Размеры (в мм)			Вес (кг)	
	Скорость (об./мин)	Мощность (Вт)	Intensité (Amp.)	Напряжение	А	В	С	нетто	в упаковке
C 80	1500	650	5,7	230 В / 1 50 Гц	540	610	360	21 кг	25 кг
	1800	650	12	115 В / 1 60 Гц					
C 120	1500	900	230 В - 3,6 400 В - 2,1	230x400 В/3 50 Гц	860	1030	400	40 кг	56 кг
	1500	900	5,5	230 В / 1 50 Гц					
	1800	900	12	115 В / 1 60 Гц					
C 200	1500	1800	230 В - 7,5 400 В - 4,3	230x400 В/3 50 Гц				41 кг	57 кг
C 200 V.V.	1500 - 1800	1800	11	230 В / 1 50 Гц				53 кг	70 кг



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<http://robot-coupe.nt-rt.ru> || rth@nt-rt.ru