Dossier de presse

robot coupe®

#THEsolution

NOUVEAU

TAMIS AUTOMATIQUES

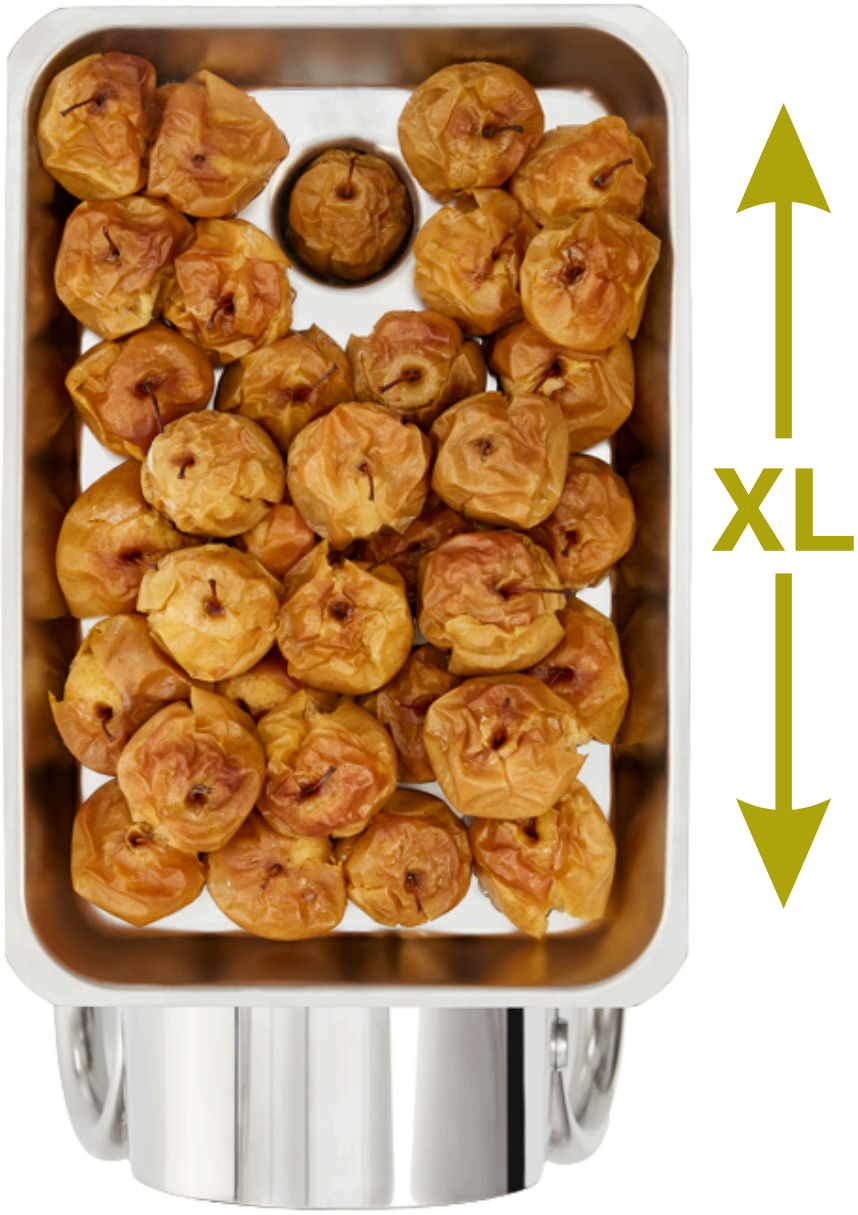
Maximisez le rendement, Minimisez les efforts



Performance & intensivité

Pensés pour répondre aux exigences des professionnels, les tamis automatiques allient polyvalence, robustesse et performance. Véritables atouts en cuisine, ils facilitent la réalisation de nombreuses préparations telles que coulis et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauces, bisques ou encore soupes de poissons, tout en assurant une séparation efficace des pépins, noyaux, fibres et carcasses, sans les broyer.

Équipés d'un plateau de chargement XL, ces appareils offrent une grande capacité de chargement, pouvant accueillir **jusqu'à 35 pommes cuites en une seule opération**. Cette conception permet un gain de temps significatif et une réduction des efforts en cuisine.





Durabilité

Leur moteur asynchrone garantit puissance, fiabilité et longévité, même en utilisation intensive. Associée à une pale en inox haute performance, la technologie permet d'atteindre jusqu'à 87 % de compote réalisée en un seul passage, assurant un rendement optimal.

Les tamis automatiques intègrent un système d'introduction continue des ingrédients, simplifiant les opérations et améliorant la productivité au quotidien. Compatibles lave-vaisselle, ils répondent également aux exigences d'hygiène et de praticité des environnements professionnels. Ils sont concus pour un confort optimal.

En permettant un traitement rapide et efficace des ingrédients, ils offrent aux chefs la possibilité de valoriser le fait maison, tout en optimisant leur organisation en cuisine.

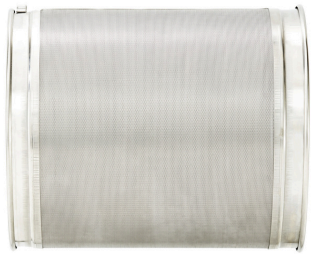
REGARDEZ LA VIDÉO

Une large sélection de paniers filtres



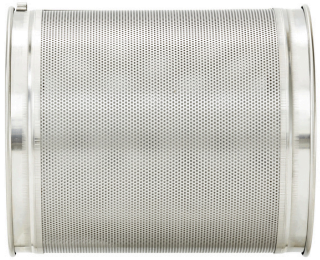
Le panier filtre est la pièce maîtresse de la machine. C'est lui qui assure la séparation entre ce que l'on garde et ce que l'on écarte, une opération que les cuisiniers réalisent habituellement à la main, en pressant les préparations à travers un chinois ou un tamis. Ici, les ingrédients sont plaqués contre une paroi en inox perforée : la chair et le jus traversent les perforations, tandis que les peaux, pépins et noyaux restent à l'intérieur avant d'être évacués. La préparation, lisse et homogène, est obtenue en une seule étape.

La taille des perforations détermine à la fois ce qui est retenu et la texture finale. Un panier fin (0,5 mm) retient jusqu'aux plus petits pépins, comme ceux de la framboise ou du cassis. Il permet d'obtenir des textures très lisses : coulis de fruits rouges sans aucun pépin, boisson d'amande sans grain, velouté de tomate soyeux. Un panier plus large (jusqu'à 5 mm) laisse passer davantage de pulpe et convient aux fruits à noyaux, comme les abricots ou les pêches, dont les noyaux sont retenus sans être broyés.



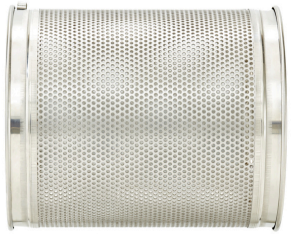
0.5mm

Boissons végétales, fruits rouges



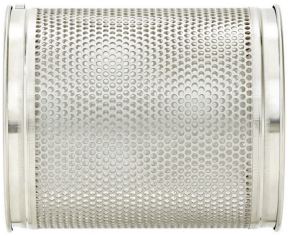
1mm

Tomates, compotes, soupes de poissons



3mm

Fruits à petits noyaux (cerises, prunes, olives...)



5mm

Fruits à gros noyaux (abricots,pêches...)

Une machine, de multiples préparations

Des compotes aux coulis, des purées aux soupes, jusqu'aux boissons végétales : une seule machine suffit pour couvrir toute la carte, du sucré au salé. Fruits, légumes, fruits de mer… elle sépare la chair des peaux, pépins, noyaux et carapaces pour des textures lisses et régulières, sans tamisage manuel. Un vrai gain de temps en cuisine, et une qualité constante à chaque passage.



Compotes
Pommes, poires, coings, pêches, abricots, cerises,...



Coulis de fruits
Tomates, fraises, framboises, cassis, fruit de la passion,...



Purée de légumes
Poivrons, courgettes, carottes, potimarron,...



Soupe & Sauces
bisque de homard, soupe de poisson,...



Soupe de légumes
Asperges, poireaux,...



Lait végétal
Amandes, noix de coco,...

robot coupe®

#THEsolution

