

# robot coupe®

 **EXTRATOR AUTOMÁTICO DE SUCO**  
**J 80 • J 80 Buffet • J 100**

**NOVO**



**BARES - RESTAURANTES - HOTÉIS - RESTAURAÇÃO COLETIVA - SUPERMERCADOS - EVENTOS**



## Os nossos utilizadores

As máquinas de sumos Robot-Coupe são utilizadas por profissionais de uma grande variedade de setores. Rápidas, eficientes, robustas e economicamente rentáveis, as máquinas de sumos J 80, J 80 Buffet e J 100 oferecem a solução perfeita para o processamento de todos os tipos de frutos e legumes, para atender à procura crescente dos consumidores.

### Hotéis

No bufete do pequeno-almoço, na cozinha ou no bar



### Cafés, bares e restaurantes

Prontos-a-comer, cafés, bares e bares de sumos



### Catering de eventos

Para self-service ou serviço ao copo



### Supermercados

Venda ao copo ou em garrafas



### Restauração coletiva

Restaurantes coletivos e cafetarias



### Área da saúde

Casas de repouso e hospitais



## As vantagens dos Extratores de sumos Robot-Coupe



Os ingredientes não são aquecidos

As vitaminas são preservadas



25 cl em 6 seg.

### Sumos ultrafrescos

- Os nutrientes e os antioxidantes são preservados
- Os produtos processados não aquecem
- Sumos ultrafrescos a pedido, em grandes quantidades, em qualquer momento
- A quantidade certa de polpa para saciar a sede, sumo fácil de beber

### Conforto do utilizador

- Tubo de alimentação de grande dimensão (Ø 79 mm) para o processamento em contínuo de frutos inteiros
- Fácil de limpar: peças em aço inoxidável; o cesto é fácil de retirar, sem necessidade de ferramenta específica
- Compacto e silencioso: pode ser utilizado na frente do cliente
- Fácil de manipular: perfeito para o self-service



### Relação qualidade-preço imbatível

- Rentável rapidamente: recupere o custo do seu J 100 em apenas 21 dias\*
- A máquina de sumos mais eficiente do mercado para os ingredientes \*\* utilizados com maior frequência
- Vida útil longa graças ao seu motor de tipo industrial

\* Com base em 20 copos vendidos por dia

\*\* Maçãs, laranças, abacaxis, peras, pêssegos, kiwis, uvas, pepinos, aipos, cenouras, beterrabas, espinafres, etc. Lista não exaustiva.



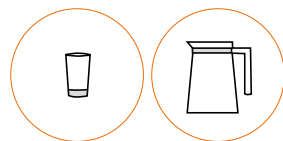
Ideal para dar um toque de frescura às ementas dos bares e dos restaurantes.



ALTURA  
154  
mm  
ÚTIL



Compacto e silencioso, pode ser utilizado na frente do cliente.



Aparapingos



Bicos anti salpicos

## LONGEVIDADE



Bloco motor e cuba em inox para facilitar a limpeza



Motor 700W ultrassilencioso

## PERFORMANCE



Boca de alimentação automática para uma extração em contínuo e sem esforço



Rendimento e qualidade dos sumos incomparáveis

## ERGONOMIA



Coletor de polpa de grande capacidade (6,5 L)



O cesto em aço inoxidável pode ser retirado sem necessidade de uma ferramenta especial

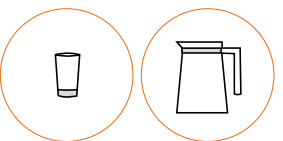
Ideal para o self-service nos bufetes de pequeno-almoço, da restauração coletiva e das cafetarias, nas escolas e no trabalho, em eventos, etc.



ALTURA  
172  
mm  
ÚTIL



- Base inclinada para a evacuação otimizada do sumo
- Fornecido com 2 bicos anti salpicos:
  - Curto para os jarros
  - Comprido para os copos



XL



Apara-pingos de grande capacidade para manter a bancada limpa



Bicos anti salpicos especiais para o self-service



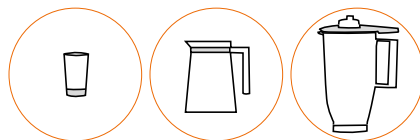
# J 100 - Uso intensivo

Ideal para bares de sumos e supermercados.



ALTURA  
247  
mm  
ÚTIL

**Os** + Motor potente e disco ralador reforçado especialmente concebido para uso intensivo.



## LONGEVIDADE



Bloco motor e cuba em inox para facilitar a limpeza



Motor robusto ultrassilencioso 1000 W para uso intensivo



Disco ralador reforçado para uso intensivo

## PERFORMANCE



Rendimento e qualidade dos sumos incomparáveis



Boca de alimentação automática para uma extração em contínuo e sem esforço



Base inclinada para a evacuação otimizada do sumo

## ERGONOMIA



Apara-pingos de grande capacidade para manter a bancada limpa



Bicos anti salpicos (2 tamanhos)



O cesto em aço inoxidável pode ser retirado sem necessidade de uma ferramenta especial

## 2 FORMAS DE UTILIZAR O SEU EXTRATOR DE SUMOS

### ① Evacuação dos resíduos em contínuo



Cone de evacuação, assegura a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo directamente debaixo da bancada.

### ② Evacuação dos resíduos no recipiente



Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litros



Descubra todos os nossos produtos na página  
[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

Veja os vídeos de demonstração  
no nosso canal .

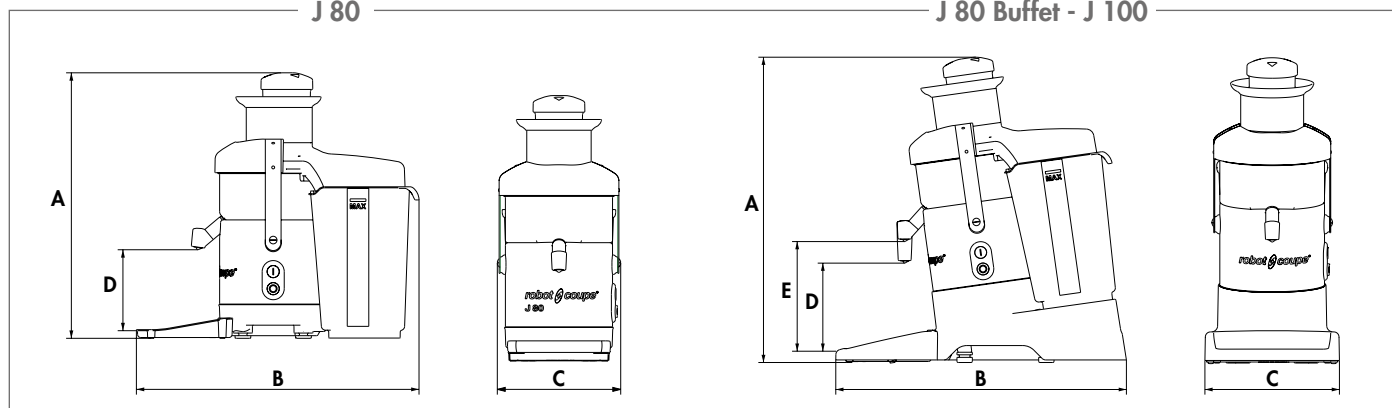
Norma  
CE

	Características eléctricas			Dimensões (mm)					Peso (kg)	
	Velocidade (Rt/mn)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	E	liquido	embalado
J 80	3 000	700	230V/50 Hz/1	506	538	235	154	-	11	13
J 80 Buffet	3 000	700	230V/50 Hz/1	595	566	262	172	214	11	13
J 100	3 000	1 000	230V/50 Hz/1	628	566	262	205	247	14	15

\* Outras voltagens disponíveis.

J 80

J 80 Buffet - J 100



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

94300 Vincennes - France

email : international@robot-coupe.com

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE..
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

