

# robot coupe<sup>®</sup>

 **AUTOMATIK -ENTSAFTER**  
**J 80 • J 80 Buffet • J 100**

**NEU**



**BARS - GASTSTÄTTEN - HOTELS - KANTINEN - SUPERMÄRKTE - EVENTS**

Robot-Coupe-Entsafter werden in vielen unterschiedlichen Bereichen gewerblich genutzt.

Schnell, effizient, robust und kostengünstig – der J80, J80 Buffet und der J100 bieten die perfekte Lösung für das Entsaften aller Arten von Obst und Gemüse.

## Hotels

Am Frühstücksbuffet, in der Küche oder an der Bar



## Cafés, bars & restaurants

Take-Away-Anbieter, Cafés, Bars und Saftbars



## Event catering

Als Selbstbedienung oder im Glas serviert



## Supermärkte

Verkauf in Gläsern oder in Flaschen



## Gemeinschaftsverpflegung

Kantinen und Cafeterias



## Gesundheitswesen

Seniorenheime und Kliniken



Ohne Erwärmung der Nahrungsmittel

Die Vitamine bleiben erhalten



## Absolut frischer Saft

- Nährstoffe und Antioxidantien werden bewahrt.
- Die Zutaten werden nicht erwärmt.
- Jederzeit absolut frischer Saft in großen Mengen und zu jeder Zeit.
- Die richtige Menge Fruchtfleisch für einen durstlöschenden, leicht zu trinkenden Saft.

## Benutzerfreundlich

- Großer Einfüllschacht (Ø 79 mm) für ununterbrochenes Entsaften ganzer Früchte
- Leicht zu reinigen: Teile aus Edelstahl und Sieb herausnehmbar ohne Spezialwerkzeug
- Kompakt und leise: Verwendung in Anwesenheit der Kunden möglich
- Leicht zu bedienen: ideal für Selbstbedienung



## Unschlagbare Kosteneffizienz

- Zahlt sich rasch aus: Der Kauf Ihres J 100 rentiert sich bereits nach 3 Wochen\*.
- Der kostengünstigste Entsafter auf dem Markt für die am meisten verwendeten Zutaten\*\*.
- Langlebig dank Hochleistungsmotor.

\* bei 20 Glas Saft pro Tag

\*\* Äpfel, Orangen, Ananas, Birnen, Pfirsiche, Kiwi, Weintrauben, Salatgurke, Sellerie, Möhren, Rote Bete, Spinat usw. (nicht vollständige Liste)



Als ideale frische Ergänzung der Speisekarte von Bars und Gaststätten.



NUTZ-HÖHE  
154 mm

**LANGLEBIGKEIT**



Motorblock und Saftauffänger aus Edelstahl leicht zu reinigen



Äußerst leiser 700-Watt-Motor

Ideal für Selbstbedienung an Frühstücksbuffets, in Kantinen und Cafeterias in der Schule und im Betrieb, bei Events usw.



NUTZ-HÖHE  
172 mm

**EFFIZIENZ**

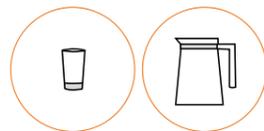


Einfüllautomatik für ununterbrochenes und müheloses Entsaften



Unvergleichliche Saftausbeute und Qualität

Das + Die kompakten und leisen Entsafter können in Anwesenheit der Kunden verwendet werden.



**EINFACH**

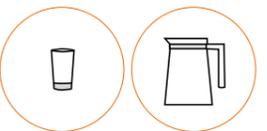


Großer Tresterbehälter (6,5 l)



Der Saftauffänger aus Edelstahl kann ohne Spezialwerkzeug abgenommen werden

Das + • Schräger Sockel für optimalen Saftausfluss  
• Mit 2 Anti-Spritz-Tüllen:  
- kurz für Krüge  
- lang für Gläser



Tropfenfänger



Tülle mit Anti-Spritz-System



Großer Tropfenfänger für eine saubere Arbeitsfläche



Anti-Spritz-System speziell für Selbstbedienung

# J 100 - Intensiver Gebrauch

Ideal für Saftbars  
und Supermärkte.



NUTZ-  
247  
mm  
HÖHE

Das + Hochleistungsmotor und verstärkte Reibplatte  
speziell für intensiven Gebrauch



## LANGLEBIGKEIT



Motorblock und  
Saftauffänger aus Edel-  
stahl leicht zu reinigen



Äußerst leiser 1000  
Watt-Hochleistungsmotor  
für intensiven Gebrauch



Verstärkte  
Reibplatte für  
intensiven Gebrauch

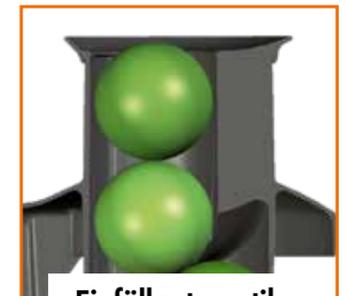
EXKLUSIVITÄT  
J 100

EXKLUSIVITÄT  
J 100

## EFFIZIENZ



Unvergleichliche  
Saftausbeute  
und Qualität



Einfüllautomatik  
für ununterbrochenes  
und müheloses Entsaften



Schräger Sockel  
für optimalen  
Saftausfluss

## EINFACH



Großer  
Tropfenfänger für eine  
saubere Arbeitsfläche



Anti-Spritz-Tüllen  
(2 Größen)



Der Saftauffänger  
aus Edelstahl kann ohne  
Spezialwerkzeug  
abgenommen werden

## 2 ANWENDUNGSMÖGLICH- KEITEN FÜR IHREN ENTSAFTER

### ① Ununterbrochener Tresterauswurf



Auswurftrichter für  
ununterbrochenen  
Auswurf in einen  
Behälter unter der  
Arbeitsfläche

### ② Auswurf der Rückstände in Tresterbehälter



Durchsichtiger  
Tresterbehälter  
mit 7,2 Liter  
Fassungsvermögen



# robot coupe®

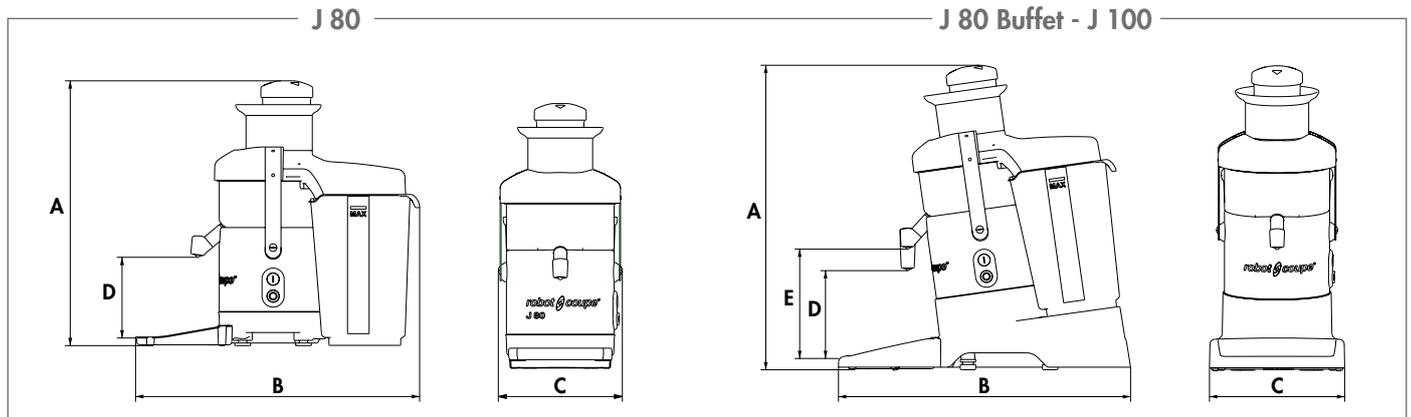
Entdecken Sie alle unsere Produkte auf  
[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

Sehen Sie sich unsere Demovideos  
auf unserem  Kanal an.

EG  
Norm

	Elektrische Daten			Abmessungen (mm)					Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (Watt)	Spannung* (A)	A	B	C	D	E	Netto	Brutto
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

\* Für andere Netzspannungen lieferbar.



robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

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

VERTRIEB

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:

• Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 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..

• Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

