

robot coupe[®]

 **ESTRATTORE AUTOMATICO DI SUCCO**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

NUOVO



BAR - RISTORANTI - ALBERGHI - COLLETTIVITÀ - SUPERMERCATI - EVENTI

I nostri utilizzatori

Gli estrattori Robot-Coupe sono utilizzati da professionisti di vari settori. **Rapidi, efficaci, robusti ed economicamente vantaggiosi**, gli estrattori J 80, J 80 Buffet e J 100 rappresentano la soluzione ideale per la lavorazione di qualsiasi tipo di frutta e di verdura e per soddisfare le **esigenze crescenti dei consumatori**.

Alberghi

Per il buffet della colazione, in cucina o al bar



Cafés, bars & restaurants

Per asporto, caffetterie, bar e juice bar



Catering per eventi

In libero servizio oppure servizio in bicchiere



Supermercati

Venduto al bicchiere o in bottiglia



Servizi di catering pubblici

Mense scolastiche e aziendali



Settore medico-sociale

Case di riposo e ospedali



I vantaggi degli estrattori di succo Robot-Coupe



Non riscalda gli alimenti

Conserva le vitamine



25 cl
in
6 sec.

Succhi ultra freschi

- I principi nutritivi e gli antiossidanti sono preservati
- Gli alimenti **non vengono riscaldati**
- Succo ultra fresco **a volontà**
- La giusta dose di polpa per un succo dissetante

Comodità di utilizzo

- Grande tramoggia automatica da 79 mm di diametro per una **lavorazione continua della frutta intera**
- Pulizia semplice: Componenti in **inox** e smontaggio del cestello **senza utensili**
- Compatto e silenzioso
- Facile da manipolare



Convenienza insuperabile

- Rapido ritorno sugli investimenti: 21 giorni per ammortizzare il vostro J 100*
- L'estrattore più efficace del mercato che utilizza gli ingredienti di normale consumo**
- Durata nel tempo garantita grazie a un motore industriale

* Nel caso di 20 bicchieri venduti al giorno

** Mele, arance, ananas, pere, pesche, kiwi, uva, cetrioli, sedano, carote, rape rosse, spinaci, ecc.

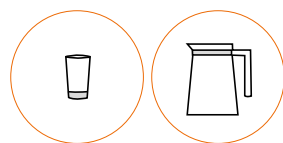


Ideale per aggiungere un tocco di freschezza al menu dei bar e dei ristoranti.



ALTEZZA
154 mm
UTILE

II+ Compatto e silenzioso, può essere utilizzato di fronte ai clienti.



Raccogli gocce



Beccuccio antispruzzo

LUNGA DURATA NEL TEMPO

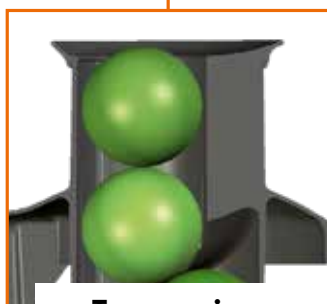


Blocco motore e vasca in inox per una pulizia più semplice



Motore ultra silenzioso da 700W

PERFORMANCE



Tramoggia automatica per una lavorazione continua senza sforzo



Resa e qualità di succo incomparabili

ERGONOMIA



Espulsione dei rifiuti nella vasca (6,5 L)



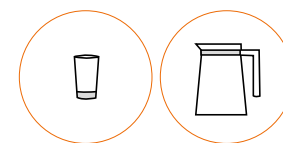
Cestello in acciaio inossidabile che si può togliere senza attrezzo speciale

Ideale per i buffet di colazioni self-service, per le mense scolastiche o aziendali, l'organizzazione di eventi, ecc....



ALTEZZA
172 mm
UTILE

II+ • Supporto inclinato per una migliore evacuazione del succo
• Fornito con 2 beccucci:
- Lungo per un servizio a bicchiere
- Corto per un servizio in caraffa



XL



Vassoio raccogli gocce grande capacità per tenere pulita la zona di lavoro



Beccucci antispruzzo speciale self-service

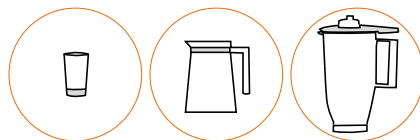
J 100 - Uso intensivo

Ideale per i juice bar e supermercati



ALTEZZA
247
mm
UTILE

II + Motore potente e disco per grattugia rinforzato ideato appositamente per un uso intensivo.



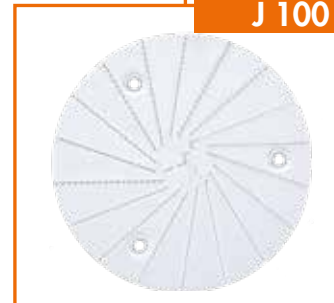
LUNGA DURATA NEL TEMPO



Blocco motore e vasca in inox per una pulizia più semplice



Motore industriale silenzioso 1000 W Speciale uso intensivo



Disco per grattugia rinforzato per uso intensivo

PERFORMANCE



Resa e qualità di succo incomparabili



Tramoggia automatica per una lavorazione continua senza sforzo



Supporto inclinato per ottimizzare l'evacuazione del succo

ERGONOMIA



Vassoio raccogliocce grande capacità per tenere pulita la zona di lavoro



Beccucci (2 dimensioni diverse) antispruzzo



Cestello in acciaio inossidabile che si può togliere senza attrezzo speciale

2 MODI PER UTILIZZARE IL VOSTRO ESTRATTORE DI SUCCO

① Evacuazione dei rifiuti in modo continuo



Tramoggia di espulsione che garantisce l'evacuazione dei rifiuti in modo continuo direttamente sotto il piano di lavoro

② Evacuazione dei rifiuti nella vasca



Vasca per rifiuti traslucida grande capacità 7,2 litri



robot coupe®

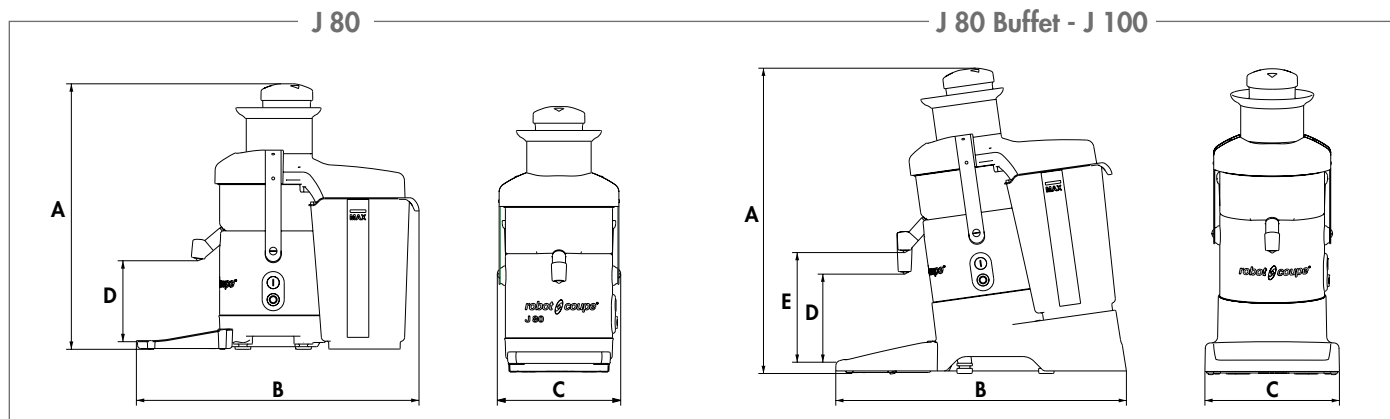
Per scoprire tutti i nostri prodotti visitate il sito:
www.robot-coupe.com

Guardate i video sulle dimostrazioni dei prodotti
 sul nostro canale 

Norma
CE

	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (mm)					Peso (kg)	
	Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Voltaggi* (Amp.)	A	B	C	D	E	Netto	Con imballo
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

* Altri voltaggi : a richiesta.



robot coupe®

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia,
Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33
 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, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- 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.

