

robot coupe®



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA

J 80 • J 80 Buffet • J 100

NOWOŚĆ



BARY - RESTAURACJE - HOTELE - STOŁÓWKI - SUPERMARKETY - IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Nasi użytkownicy

Sokowirówki Robot Coupe używane są przez profesjonalistów z wielu różnych branż. Szybkie, wydajne, trwałe i ekonomiczne: wyciskarki J 80, J 80 Buffet i J 100 stanowią wspaniałe rozwiązanie do przetwarzania wszystkich typów owoców i warzyw, pozwalające spełniać rosnące wymagania klientów.

Hotele

Przy śniadaniu w formie bufetu, w kuchni i przy barze



Kawiarnie, bary i restauracje

Lokale z jedzeniem na wynos, kawiarnie, bary i bary z sokami



Obsługa imprez

Do samoobsługi lub podawania w szklance



Supermarkety

Sprzedaż na szklanki lub w butelkach



Żywnie masowe

Stołówki szkolne i zakładowe



Sektor opieki zdrowotnej

Domy opieki i szpitale



Zalety sokowirówek Robot Coupe



Bez podgrzewania składników



Witaminy zostają zachowane

Ultraświeży sok

- Zachowuje składniki odżywcze i przeciwutleniacze
- Przetwarzane produkty nie są podgrzewane
- Zawsze dostępny ultraświeży sok w dużych ilościach
- Odpowiednia ilość miąższu zapewnia gaszący pragnienie, smaczny sok



Wygodna w użyciu

- Duży otwór wsadowy z automatycznym podawaniem (Ø 79 mm) umożliwia przetwarzanie całych owoców
- Łatwe czyszczenie: elementy są wykonane ze stali nierdzewnej, a kosz można wyjąć bez pomocy narzędzi
- Kompaktowa i cicha: może być używana w obecności klienta
- Łatwa obsługa: znakomicie sprawdza się w przypadku samoobsługi



Nieznównana oszczędność kosztów

- Szybki zwrot z inwestycji: koszt zakupu modelu J 100 zwraca się w 21 dni*
- Najbardziej wydajna sokowirówka na rynku do najczęściej używanych składników**
- Długi okres eksploatacji dzięki zastosowaniu przemysłowego silnika

*Przy sprzedaży 20 szklanek soku dziennie

**Jabłko, pomarańcza, ananas, gruszka, brzoskwinia, kiwi, winogrona, ogórek, seler, marchew, burak, szpinak itd. Wykaz niepełny.

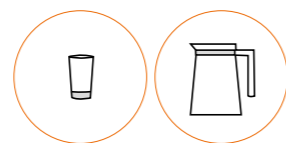


Idealny sposób na odświeżenie menu baru czy restauracji.



WYSOKOŚĆ
154 mm
UŻYTKOWA

The + Kompaktowa i cicha sokowirówka może być używana w obecności klienta.



Tacka na krople soku



Niechlapiące wyloty

WYTRZYMAŁOŚĆ



Obudowa silnika i pojemnik ze stali nierdzewnej do łatwego czyszczenia



Wyjątkowo cichy silnik o mocy 700 W

WYTRZYMAŁOŚĆ



Rynna z automatycznym podawaniem zapewnia ciągłe wyciskanie soku bez wysiłku



Nieźródnana wydajność i najwyższa jakość soków

ERGONOMIA



Pojemnik na odpady o dużej objętości (6,5 l)



Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi

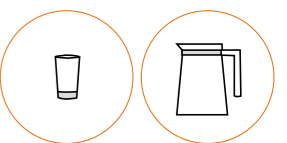
Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



WYSOKOŚĆ
172 mm
UŻYTKOWA

The +

- Nachylona podstawa zapewnia optymalne spływanie soku
- Wyposażona w 2 niechlapiące wyloty:
 - krótki, przeznaczony do dzbanków
 - długi, przeznaczony do szklanek



Pojemna tacka ociekowa pomaga w utrzymaniu czystości



Specjalne niechlapiące wyloty do samoobsługi

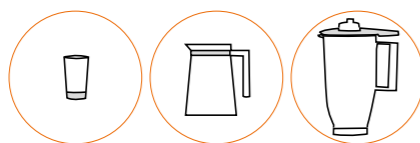
J 100 - do intensywnej pracy

Idealna do barów z sokami i supermarketów.



WYSOKOŚĆ
247 mm
UŻYTKOWA

The Silnik o dużej mocy i wzmocniona tarka zaprojektowane z myślą o intensywnej pracy.



WYTRZYMAŁOŚĆ



Obudowa silnika i pojemnik ze stali nierdzewnej do łatwego czyszczenia



Wyjątkowo cichy i wytrzymały sinik o mocy 1000 W do intensywnej pracy



Wzmocniona tarcza ścierająca przeznaczona do intensywnej pracy

WYTRZYMAŁOŚĆ



Nieźrównana wydajność i najwyższa jakość soków



Rynna z automatycznym podawaniem zapewnia ciągłe wyciskanie soku bez wysiłku.



Nachylona podstawa zapewniająca optymalne spływanie soku

ERGONOMIA



Pojemna tacka ociekowa pomaga w utrzymaniu czystości



Niechlapiące wyloty (2 rozmiary)



Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi

2 SPOSOBY KORZYSTANIA Z WYCISKARKI

1 Ciągłe odprowadzanie odpadów



Zbiornik odprowadzający zapewnia ciągłe odprowadzanie odpadów bezpośrednio pod powierzchnię roboczą.

2 Odprowadzanie odpadów do pojemnika



Przezroczysty pojemnik na odpadki o dużej pojemności 7,2 litra.



robot coupe®

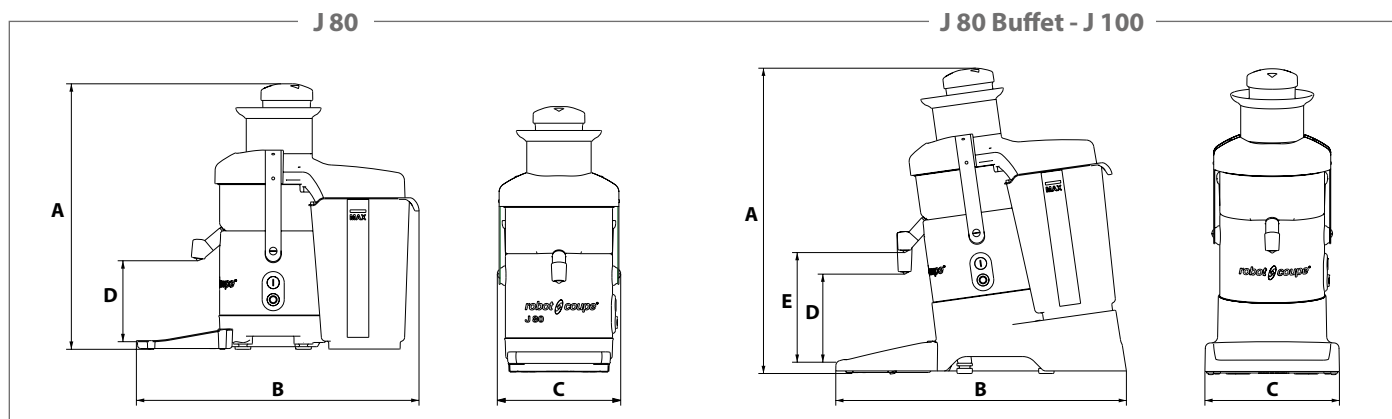
Odkryj nasze inne produkty na stronie
www.robot-coupe.com

Obejrzyj materiały wideo na naszym
 kanale na 

Normy
 UE

	Dane elektryczne			Wymiary (mm)					Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	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

*Możliwość innych napięć



robot coupe®

SPRZĘT WYTWARZANY WE FRANCJI
 PRZEZ ROBOT-COUPÉ SP.J.

Dyrekcja Generalna Francja
 Dział międzynarodowy i marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33
 email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY:

Aparatura wykonana zgodnie z :

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich: 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.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

