

# *robot* *coupe*®

Rozwiązania

## Świeżość & Witaminy

Przyjemność i dobre samopoczucie o  
każdej porze dnia



# robot coupe®

To kompendium z przepisami jest dla Was, **specjalistów branży gastronomicznej**, szukających inspiracji do przygotowania ultraświeżych, smacznych i zdrowych soków z owoców i warzyw.



Oryginalne smaki i pełnia witamin w składnikach – Twoi goście mogą z przyjemnością spożywać ultraświeże soki o każdej porze dnia.

Wzmocnij swój wizerunek i ulepszaj menu dzięki naszemu wyborowi przepisów.

Odkryj również wskazówki pozwalające jak najlepiej wykorzystać automatyczną wyciskarkę do soków i rozwijać kreatywność.

Przyjemnej lektury i degustacji!



## REDUKCJA OPAKOWAŃ:

Ograniczaj zużycie opakowań, oferując swoim klientom ultraświeże soki na życzenie.

# Przepisy



## Koktajle śniadaniowe

Sok wieloowocowy .....	16
Sok energetyzujący .....	18
Sok o poranku .....	20
Pomarańcza i marchewka .....	22
Sok wzmacniająca .....	24

## Klasyczne koktajle

Arbuz z miodem .....	28
Arbuz i jagody .....	30
Pink Boost .....	32
Czerwony koktajl .....	34
Pikantna brzoskwinia .....	36
Zielona delicja .....	38
Słodki grejpfrut .....	40
Popołudniowa rozkosz .....	42
Gruszka-melon z kurkumą .....	44
Granat z kiwi .....	46
Koktajl orientalny .....	48
Koktajl Rio .....	50
Czerwony cukierek .....	52
Ogórek z mlekiem .....	54
Koktajl melonowy .....	56
Lemoniada .....	58
Mango i jagody .....	60

## Soki oczyszczające

Zielony sok .....	64
Czerwony sok oczyszczający .....	66
Sok detoksykacyjny .....	68
Shoot szparagowy .....	70
Jabłko-kiwi .....	72

## Smoothie

Smoothie z marakują .....	76
Smoothie z awokado .....	78
Kiwi-kokos .....	80

<b>Wskazówki dotyczące zerowej ilości odpadów w kuchni .....</b>	<b>83</b>
--	-----------

<b>Rozwiązania dla wszystkich zawodów .....</b>	<b>89</b>
---	-----------

<b>Często zadawane pytania .....</b>	<b>96</b>
--------------------------------------	-----------

# Ultraświeże



## Robot-Coupe

Ultraświeże soki są ekstrahowane bezpośrednio z warzyw lub owoców i przeznaczone do natychmiastowego spożycia. Dlatego też zachowują one wszystkie swoje właściwości odżywcze.

Nie ma potrzeby dodawania cukru ani innych dodatków!

Soki wiernie oddają smaki użytych produktów, w przeciwieństwie do soków z koncentratów lub nektarów owocowych.



## Zalety wyciskarek Robot-Coupe

### Szybkość

- **6 sekund** wystarczy, aby zrobić ultraświeży sok na życzenie.

### Łatwość użytkowania

- Duży otwór wsadowy **z automatycznym podawaniem** owoców bez wysiłku i bez ich wstępnego cięcia.

### Łatwość czyszczenia

- Wszystkie części można zdemontować bez użycia jakichkolwiek narzędzi i myć w **zmywarce do naczyń**.

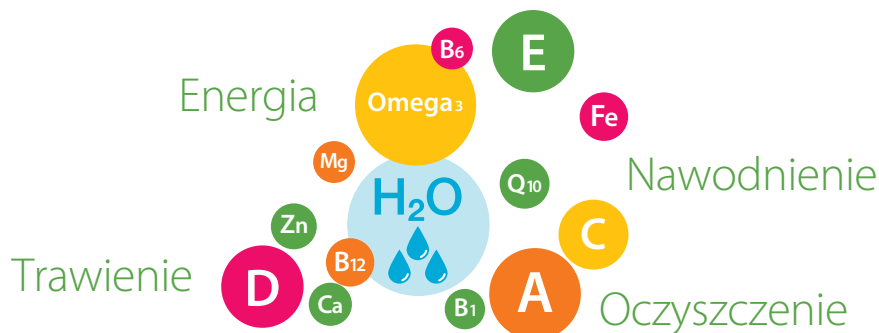
### Zwrot z inwestycji

- **15 dni** wystarczy, aby zamortyzować zakup wyciskarki (w przeliczeniu na sprzedaż 20 szklanek soku dziennie).

### Zachowuje witaminy

- Owoce i warzywa **zachowują wszystkie swoje składniki odżywcze** podczas procesu wyciskania i w trakcie obróbki nie **podgrzewają się**.

# Korzyści



Ultraświeże soki w prosty i szybki sposób pozwalają na spożycie większej ilości owoców i warzyw.

Dostarczają energię, dzięki temu, że są pełne witamin i składników odżywczych. Wspomagają nawodnienie organizmu, szczególnie u osób starszych i małych dzieci. Spożywane przed posiłkami ułatwiają trawienie.

Ultraświeże soki mają również właściwości regenerujące narządy trawienne i odtruwające organizm.



**Jeśli przygotowujesz soki z wyprzedzeniem, ogranicz proces utleniania po soku po ekstrakcji poprzez dodanie naturalnych antyoksydantów (cytryna, pomarańcza, grejfrut).**

**Naturalne antyoksydanty!**



# Korzyści zdrowotne owoców i warzyw

## Jabłka

Przeciwutleniająca moc jabłek pomaga zmniejszyć ryzyko chorób układu krążenia. Zawarte w jabłkach pektyny i polifenole przyczyniają się do obniżenia poziomu cholesterolu we krwi.

## Cytrusy

Owoce cytrusowe znane są z wysokiej zawartości witaminy C. Zawierają również duże ilości przeciwutleniaczy, takich jak flawonoidy, które działają w synergii z witaminą C. Cytrusy wzmacniają układ odpornościowy i mają właściwości przeciwzapalne.

## Marchew

Marchew jest bogata w beta-karoteny, czyli silny przeciwutleniacz, który spowalnia proces starzenia się i poprawia kondycję skóry. Ponadto marchew sprzyja gojeniu i jest bogata w witaminę A.

## Burak

Buraki są źródłem potasu i antyoksydantów. Potas pomaga obniżyć ciśnienie krwi, a antyoksydanty chronią przed wolnymi rodnikami uczestniczącymi w chorobach układu krążenia.





## Ogórek

Ogórek pomaga zneutralizować kwasowość i przywrócić równowagę kwasowo-zasadową w organizmie. Reguluje również ciśnienie krwi.

## Kiwi

Owoc kiwi jest produktem alkalizującym, który dzięki zawartym w nim minerałom pomaga zrównoważyć działanie żywności zakwaszającej organizm. Kiwi jest również bardzo bogatym źródłem witaminy C.

## Imbir

Oprócz tego, że jest uznawany za silny afrodyzjak, imbir jest rośliną, która poprawia trawienie i jest również używany jako tonik. Ma również działanie antybakteryjne i zdolność do obniżania gorączki.





# Zaskocz swoich gości szczyptą smaku

wzmacniający

kwaśny

słoneczny







anyżowy



odświeżający



pikantny

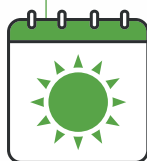
# Przyrządzaj soki zgodnie z porą roku, zachowując sezonowe smaki

## Wiosna



- Jabłko
- Marchew
- Ogórek
- Seler naciowy
- Truskawka

## Lato



- Melon
- Arbuz
- Brzoskwinia
- Ogórek
- Czerwone owoce
- Bazylia

# Jesień



- Winogrono
- Jabłko
- Kiwi
- Gruszka

# Zima



- Jabłko
- Gruszka
- Kiwi
- Burak
- Pomelo
- Koper włoski
- Klementynka
- Pomarańcza
- Ananas

# Jak czytać stronę z przepisem?

## Składniki

DETOXS

### Zielony sok

**Składniki**

- 1 ogórek
- 3 jabłka
- 1 pęczek świeżego szpinaku

**Przygotowanie**

- Umyć ogórki, jabłka i pęczek szpinaku.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: szpinak, jabłka i ogórki.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!

**Wskazówka**

Używając J 80 lub J 100, nie ma potrzeby krojenia jabłek ani usuwania ogonków! Podobnie w przypadku ogórków.

64 Rozwiązania Świeżość & Witaminy robot coupe

## Poziom trudności przepisu

LATWE  TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: 



## Sposób przygotowania według przepisu



## Ilość porcji

# Przepisy

*robot coupe*<sup>®</sup>





# Śniadanie

Z

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>



# Sok wieloowocowy

## Składniki

- 3 pomarańcze
- 3 jabłka
- 1 marchewka
- 1 kiwi



## Przygotowanie

- Oczyszczyć jabłka i marchewkę bez obierania ich.
- Obrać pomarańcze i umyć zimną wodą kiwi.
- Przepuścić składniki przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i serwować schłodzony!

Przyjemnej degustacji!



**Podawać zaraz po wyciśnięciu soku, można dodać szczyptę kurkumy, która ma wiele właściwości korzystnych dla zdrowia.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Sok energetyzujący

## Składniki

- 1 kawałek imbiru
- 1 cytryna
- 4 marchewki
- 3 jabłka



## Przygotowanie

- Oobrać cytrynę. Nie ma potrzeby obierania marchwi ani jabłek, wystarczy umyć je szczotką.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków imbir, cytrynę, marchew i jabłka.
- Dobrze wymieszać i podawać.

Przyjemnej degustacji!



**Dzięki wyciskarce do soków Robot-Coupe krojenie jabłek średniej wielkości jest zbędne!**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Sok o poranku

## Składniki

- ½ ananasa
- 2 jabłka
- 2 cytryny



## Przygotowanie

- Obrać cytryny i ananasa i umyć jabłka.
- Przepuścić jabłka, cytryny i ananasa przez wyciskarkę do soków.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Owoce o grubej skórce muszą być obrane (np. ananas) przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Pomarańcza i marchewka

## Składniki

- 1 kawałek imbiru
- 3 marchewki
- 3 pomarańcze



## Przygotowanie

- Nie ma potrzeby obierania marchewki, czy imbiru, wystarczy umyć ją szczotką.
- Obrać pomarańcze.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: imbir, marchew i pomarańcze.

Przyjemnej degustacji!



**Owoce cytrusowe obrać ze skórki, aby usunąć gorycz.  
Przepuścić owoce przez wyciskarkę w całości bez uprzedniego krojenia.**



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



ŚNIADANIE

# Sok wzmacniający

## Składniki

- 2 marchewki
- 3 jabłka
- 1 cukinia



## Przygotowanie

- Odciąć końcówkę cukinii, umyć cukinię, jabłka i marchew.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków marchew, jabłka i cukinię.

Przyjemnej degustacji!



**Dokładnie umyć szczotką marchewki, ale zachować ich skórę, aby sok miał jak najwięcej witamin!**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:





# Klasyczne soki

z

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Arbuz z miodem



## Składniki

- ½ arbuza
- ½ cytryny
- 20 g miodu
- 20 g wody

## Przygotowanie

- Zagrzać wodę z miodem. Pozostawić do wystygnięcia.
- Usunąć skórkę z arbuza, usunąć nasiona i pokroić na duże kawałki.
- Obrać połówkę cytryny.
- Przepuścić arbuza i pół cytryny przez wyciskarkę do soków
- Do szklanki wlać najpierw syrop miodowy, a następnie sok arbużowy.

Przyjemnej degustacji!



**Owoce i warzywa o grubej skórce muszą być obrane (np. arbuz) przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :





# Arbuz i jagody



## Składniki

- ½ arbuza
- 100 g jagód
- Kilka liści mięty

## Przygotowanie

- Usunąć skórkę z arbuza, pokroić na duże kawałki.
- Umyć jagody.
- Przepuścić składniki przez wyciskarkę do soków.

Przyjemnej degustacji!



**Mięta nadaje sokowi orzeźwiający akcent:  
można też udekorować nią szklankę przed zaserwowaniem.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



# Pink Boost

## Składniki

- 2 jabłka
- 50 g malin
- 2 gruszki Williams
- ½ cytryny



## Przygotowanie

- Owoce umyć i obrać tylko pół cytryny.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i podawać od razu.

Przyjemnej degustacji!



**Używając J 80 lub J 100, nie trzeba kroić owoców ani usuwać gniazd nasiennych i szypułek!**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Czerwony koktajl

## Składniki

- 1 surowy burak
- 2 marchewki
- 2 małe kiści czerwonych winogron
- 2 jabłka
- pieprz cayenne



## Przygotowanie

- Z grubsza usunąć winogrona z kiści i umyć wszystkie składniki.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.
- Podawać mocno schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Przyprawić sok pieprzem cayenne!

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:





# Pikantna brzoskwinia

## Składniki

- 1 kawałek imbiru
- 6 brzoskwiń bez pestek
- ½ cytryny
- 1 duża szczypta mielonej gałki muskatołowej
- 300 ml wody sodowej



## Przygotowanie

- Usunąć pestkę z brzoskwiń, umyć brzoskwinie, a następnie obrać cytrynę.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: imbir, brzoskwinie, następnie pół cytryny.
- Przed podaniem zmieloną gałkę muskatołową i wodę sodową zmieszać z sokiem.

Przyjemnej degustacji!



Zawsze należy pamiętać o drylowaniu owoców (przykład: brzoskwinia).

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :





# Zielona delicja



## Składniki

- 1 kawałek imbiru
- ½ ananasa
- 1 garść pietruszki
- 1 cytryna
- 1 jabłko
- 2 łodygi selera

## Przygotowanie

- Ananasa obrać, pokroić na duże kawałki, a następnie obrać ze skóry cytrynę.
- Umyć jabłka, seler, pietruszkę i imbir.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków, zaczynając od imbiru.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Używając J 80 lub J 100, nie trzeba obierać imbiru ze skóry.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Słodki grejpfrut

## Składniki

- 4 pomarańcze
- 3 grejfruty
- 300 g truskawek



## Przygotowanie

- Pomarańcze i grejfruty obrać ze skóry, aby usunąć gorycz.
- Umyć truskawki, nie usuwając szypułek.
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.
- Dobrze wymieszać przed podaniem.

Przyjemnej degustacji!



**Przepuścić owoce cytrusowe, obrane wcześniej ze skórki, w całości bez uprzedniego krojenia.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Popołudniowa rozkosz



## Składniki

- 4 marchewki
- 1 mango
- 1 gruszka

## Przygotowanie

- Usunąć skórę i pestkę z mango.
- Umyć gruszkę i marchew.
- Przepuścić wszystkie owoce przez wyciskarkę do soków.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Używając J 80 lub J 100, nie ma potrzeby obierania gruszek ani marchwi.



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Gruszka-melon z kurkumą



## Składniki

- 1 kawałek imbiru
- ½ żółtego melona
- 1 grejpfrut
- ½ gruszki
- ½ jabłka Golden
- 1 szczypta kurkumy

## Przygotowanie

- Melon obrać ze skóry i pokroić na duże kawałki, a następnie obrać grejpfruta.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: imbir, pół jabłka, pół gruszki, pół melona, a następnie grejpfrut.
- Do otrzymanego soku dodać kurkumę.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



**Przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków owoce i warzywa o grubej skórce muszą zostać obrane (przykład: melon), a wszystkie duże pestki usunięte.**



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Granat z kiwi

## Składniki

- 10 sztuk kiwi
- 2 granaty



## Przygotowanie

- Przeciąć granaty na pół i wydobyć z nich jadalne nasiona.
- Umyć zimną wodą kiwi.
- Przepuścić kiwi i nasiona granatów przez wyciskarkę do soków.

Przyjemnej degustacji!



**Owoce i warzywa o grubej skórce muszą zostać obrane przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Koktajl orientalny

## Składniki

- ½ ananasa
- 3 pomarańcze
- 1 łyżeczka płynnego ekstraktu waniliowego



## Przygotowanie

- Obrać pomarańcze i ananasy ze skóry.
- Przepuścić pół ananasa i pomarańcze przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać ekstrakt waniliowy z sokiem i serwować.

Przyjemnej degustacji!



**Owoce cytrusowe obrać ze skóry, aby usunąć gorycz.  
Przepuszczać owoce w całości bez uprzedniego krojenia.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:





# Koktajl Rio



## Składniki

- 2 pomarańcze
- 400 ml lemoniady/oranżady
- 1 łyżka stołowa syropu „grenadyna”

## Przygotowanie

- Obrąć pomarańcze ze skóry i przepuścić je przez wyciskarkę do soków.
- Dodać lemoniadę/oranżadę.
- Dodać łyżkę stołową grenadyny. Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Można dodać plasterki limonki.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:





# Czerwony cukierek



## Składniki

- 300 g truskawek
- 3 marchewki
- ¼ ananasa

## Przygotowanie

- Obrać ananasa ze skóry, umyć marchew i truskawki.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: ćwiartkę ananasa, truskawki i marchew.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Dzięki wyciskarce do soków Robot-Coupe nie trzeba usuwać szypułek truskawek, ich ogonki są automatycznie odrzucane do kosza na śmieci.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Ogórek z mlekiem



## Składniki

- 1 ogórek
- 4 jabłka Granny
- 3 łyżki stołowe koperku
- ½ cytryny
- Mleko

## Przygotowanie

- Obrać ze skóry pół cytryny, umyć ogórek, jabłka i koperek.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: ogórek, jabłka, koperek, a następnie pół cytryny.
- Wymieszać mleko z sokiem.

Przyjemnej degustacji!



**Obieranie ogórka nie jest konieczne, ponieważ jego skórka zawiera witaminy i nadaje sokowi więcej koloru.**

**W tym przypadku należy wybierać ogórki organiczne.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Koktajl melonowy

## Składniki

- ½ melona
- 3 jabłka
- 1 cytryna



## Przygotowanie

- Melon obrać ze skóry i pokroić na duże kawałki, a następnie obrać ze skórki cytrynę.
- Przepuścić melon, cytrynę i jabłka przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i dorzucić kilka listków mięty dla dodania aromatu.

Przyjemnej degustacji!



Najlepiej używać odmiany jabłek Golden, gdyż są najbardziej soczyste.



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



# Lemoniada



## Składniki

- 8 żółtych cytryn
- 60 g cukru trzcinowego
- 750 ml wody

## Przygotowanie

- Obrać cytryny ze skórki i przepuścić je przez wyciskarkę do soków.
- Rozcieńczyć cały cukier w soku z cytryny i wymieszać.
- Po rozpuszczeniu cukru w soku z cytryny dolać mocno schłodzoną wodę.

Przyjemnej degustacji!



Można dorzucić kilka liści mięty i plasterków świeżego imbiru.



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



# Mango i jagody



## Składniki

- 1 miska jagód
- 2 owoce mango
- ½ łyżeczki cynamonu

## Przygotowanie

- Umyć jagody.
- Obrąć mango ze skóry i usunąć pestkę.
- Przepuścić kawałki mango i jagody przez wyciskarkę do soków.
- Dodać cynamon do soku i wymieszać przed podaniem.

Przyjemnej degustacji!



**Usunąć pestkę z mango i obrąć je przed przepuszczeniem przez wyciskarkę do soków.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :





# Soki oczyszczające

z

*robot coupe*<sup>®</sup>

DETOKS

# Zielony sok

## Składniki

- 1 ogórek
- 3 jabłka
- 1 pęczek świeżego szpinaku



## Przygotowanie

- Umyć ogórki, jabłka i pęczek szpinaku.
- Przepuścić przez wyciskarkę do soków kolejno: szpinak, jabłka i ogórki.
- Dobrze wymieszać i podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



**Używając J 80 lub J 100, nie ma potrzeby krojenia jabłek ani usuwania ogonków! Podobnie w przypadku ogórka.**



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



# Czerwony sok oczyszczający



## Składniki

- 2 surowe buraki
- 4 marchewki
- 1 pęczek pietruszki

## Przygotowanie

- Umyć buraki, marchew i pietruszkę.
- Przepuścić wszystko przez wyciskarkę do soków, zaczynając od pietruszki.
- Podawać schłodzony.

Przyjemnej degustacji!



Podawać bezpośrednio po przygotowaniu soku, opcjonalnie z odrobiną mielonego kminu rzymskiego.

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



DETOKS

# Sok detoksykacyjny

## Składniki

- 3 jabłka
- 1 łodyga selera
- 1 ogórek



## Przygotowanie

- Umyć jabłka, seler i ogórek
- Przepuścić wszystkie składniki przez wyciskarkę do soków.

Przyjemnej degustacji!



**Warto zachować najmniejsze, najbardziej miękkie zielone liście selera do dekoracji.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :





# Shoot szparagowy

## Składniki

- 1 kg szparagów
- 1 szczypta papryki chilli
- 1 szczypta Kwiatu soli morskiej



## Przygotowanie

- Obrać szparagi i usunąć twarde końcówki.
- Przepuścić je bezpośrednio przez wyciskarkę do soków.
- Doprawić odrobiną papryki chilli i Kwiatem soli morskiej.

Przyjemnej degustacji!



**Do wyciskarki można łatwo dodawać korzenie i przyprawy, takie jak papryka z Espelette, wraz z innymi owocami i warzywami, aby uzyskać pikantny koktajl.**



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



# Jabłko-kiwi

## Składniki

- 3 zielone jabłka Granny-Smith
- 1 limonka
- 3 sztuki kiwi



## Przygotowanie

- Obrać limonkę i kiwi umyć zimną wodą.
- Umyć jabłka.
- Przepuścić składniki przez wyciskarkę do soków.
- Wymieszać i serwować od razu po przygotowaniu, aby zapobiec szybkiemu utlenianiu się jabłka.

Przyjemnej degustacji!



**Dzięki wyciskarce do soków Robot-Coupe nie ma potrzeby uprzedniego krojenia i obierania jabłek.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :





# Smoothie

z

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

SMOOTHIE

# Smoothie z marakują



## Składniki

- 3 jabłka
- 4 pomarańcze
- 10 owoców marakui
- 1 kawałek imbiru

## Przygotowanie

- Umyć jabłka, obrać pomarańcze i wyjąć miąższ z owoców marakui.
- Przepuścić jabłka i pomarańcze przez wyciskarkę do soków
- Do blendera wlać otrzymany sok, a następnie dodać miąższ owoców marakui i imbir.
- Miksować przez 1 minutę, podawać.

Przyjemnej degustacji!



**Założyć małą wylewkę do wyciskarki do soków J 100, aby wlać sok bezpośrednio do pojemnika blendera.**



ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI: :



SMOOTHIE

# Smoothie z awokado

## Składniki

- 2 awokado
- 150 g świeżego szpinaku
- 5 jabłek
- Kruszony lód



## Przygotowanie

- Umyć jabłka i szpinak.
- Przepuścić kolejno szpinak, a potem jabłka przez wyciskarkę do soków.
- Wlać otrzymany sok do blendera, dodać obrane i pokrojone w kawałki awokado oraz kruszony lód.
- Miksować przez 1 minutę, serwować w szklankach.

Przyjemnej degustacji!



**Założyć małą wylewkę do wyciskarki do soków J 100, aby wlać sok bezpośrednio do pojemnika blendera.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:



# Kiwi-kokos



## Składniki

- 6 sztuk kiwi
- 200 ml lodów kokosowych
- 100 ml mleka kokosowego
- Kruszony lód

## Przygotowanie

- Umyć kiwi zimną wodą i przepuścić je przez wyciskarkę do soków.
- W blenderze umieścić lody kokosowe, sok z kiwi i mleko kokosowe. Dodać pokruszony lód i miksować przez 1 minutę.
- Rozlać smoothie do szklanek. Spożywać zaraz po przygotowaniu.

Przyjemnej degustacji!



**Mleko kokosowe można zastąpić innym napojem roślinnym, na przykład mlekiem migdałowym.**

ŁATWE



TRUDNE

ILOŚĆ PORCJI:







# Porady Zero odpadów

Z

*robot coupe*<sup>®</sup>



**Jak ponownie wykorzystać miąższ owoców i  
warzyw z wyciskarki do soków?**

# Keks z pulpy owocowej

Przykładowa pulpa marchwiowa  
do dodania do ciasta



## Składniki

- 200 g pulpy owocowej  
np. 120 g jabłek  
i 80 g marchewki
- 200 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 50 g cukru
- 100 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 50 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżki stołowe nasion chia



## Przygotowanie

- Do ciasta dodać pulpę owocową odzyskaną z wyciskarki do soków, a następnie dosypać nasiona chia.
- Delikatnie wymieszać.
- Wlać masę do formy do ciasta.
- Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C przez 25 minut.



**Pulpę owocową dodać do surowego ciasta dopiero na końcu.**

ŁATWE



TRUDNE



# Muffiny z pulpą i czekoladą

Przykład pulpy owocowej z  
marakui do dodania do muffin



## Składniki

- 200 g pulpy owocowej
- 160 g gorzkiej czekolady
- 80 g mąki
- 60 g cukru
- 50 g masła
- 3 jajka
- Drożdże



## Przygotowanie

- Do ciasta czekoladowego na muffiny dodać pulpę owocową odzyskaną z wyciskarki do soków.
- Wlać masę do poszczególnych foremek i piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez 15 minut.



Dodać wanilię dla podbicia smaku.

ŁATWE



TRUDNE





# Wykorzystanie pulpy owocowej i warzywnej

Pulpę warzywną lub owocową można dodać do ciasta gofrowego, naleśnikowego, do sałatek, a nawet omletów.





*robot coupe®*

# Rozwiązania dla **wszystkich** **zawodów**

# Wyciskarki do soków Robot-Coupe®

## INNOWACJA

### OTWÓR WSADOWY

Ø 79 mm Pozwala na wkładanie całych owoców i warzyw.



### AUTOMATYCZNY WSAD

- Przepuszczanie owoców i warzyw bez wysiłku dzięki unikatowemu systemowi wsadu bez używania popychacza.
- Szybkość pracy: 250 ml w zaledwie 6 sekund.



### KOSZ

Dwa uchwyty dla lepszego trzymania, beznarzędziowy demontaż i łatwe czyszczenie.

## NOWOŚĆ

**2 rozmiary wylewek zapobiegających kapaniu:**

- 1 Dzbanek / pojemnik blendera
- 2 Serwowanie w szklankach lub nalewanie bezpośrednio do butelek.



## NOWOŚĆ

### OKAPNIK

**Duża pojemność** pozwala na ciągle utrzymanie miejsca pracy w czystości



## NOWOŚĆ

### NACHYLONA PODSTAWA

Dla optymalnego odprowadzania soku.

### SILNIK

- 1000 W przeznaczony do intensywnego użytkowania przez cały dzień.
- Cicha praca możliwa w obecności konsumenta.



**Odprowadzanie odpadów pod powierzchnią roboczą.**



**2 możliwości wykorzystania:**

**1 - Ciągłe odprowadzanie pozostałości.**

**Rękaw do odprowadzania odpadów:** zapewnia wyrzucanie pozostałości w ciągłym strumieniu bezpośrednio pod powierzchnią roboczą.

**2 - Odprowadzanie pozostałości do pojemnika.**

Półprzezroczysty zbiornik na odpady o pojemności 7,2 litra.



# Twój obszar działalności?

Restauracje, bary i sektor  
medyczno-socjalny:

## J 80



Hotele, stołówki szkolne i  
firmowe:

## J 80 Buffet

do użytku samoobsługowego



Bary z sokami i supermarkety,  
stołówki szkolne  
(z wyłączeniem samoobsługi):

## J 100

do intensywnego  
użytkowania

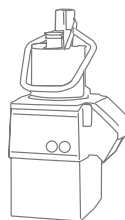


# Rozwiązania Robot-Coupe®

## Posiłki ze świeżych produktów

### Szatkwonica do warzyw

Jak w bardzo prosty sposób zaoferować oryginalne prezentacje warzyw i owoców?



Szatkwonice do warzyw pozwalają na wykonanie ponad 50 rodzajów innowacyjnych i oryginalnych rodzajów krojenia warzyw i owoców.

Można je trzeć, kroić w plastry, słupki, kostkę, frytki, brunoise – drobną kostkę, faliste plastry itd.

W ten sposób szef kuchni skutecznie tworzy nowe, apetyczne i różnorodne prezentacje.

## Zalety<sup>++</sup>

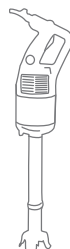
### Szatkwonice do warzyw Robot-Coupe

- + **Największa różnorodność cięcia:**  
Dostępne są ponad 53 tarcze.
- + **Niezawodność, moc i solidność.**



# Mikser zanurzeniowy

Jak przyrządzić zupy ze świeżych, pożywnych i apetycznych produktów?



Gama 21 wytrzymałych i potężnych zanurzeniowych mikserów ręcznych przeobrazi wszystkie sezonowe warzywa w świeże, aksamitne kremy i zupy ku uciesze podniebienia Twoich gości.

- **Solidność:** cały dzwon ze stali nierdzewnej.
- **Doskonała higiena** baza i nóż są w pełni zdejmowalne, zapewniając łatwe czyszczenie i konserwację.
- **Wydajność:** najszybsze miksowanie i najmniej pozostałości.

## Zalety<sup>+++</sup>

**Mikserów ręcznych  
zanurzeniowych  
Robot-Coupe**

- + **Dostarczanie błonnika.**
- + **Zachowane właściwości organoleptyczne.**
- + **Kontrolowane koszty surowców.**



# Rozwiązania Robot-Coupe®

Dedykowany do dań opartych na świeżych produktach

## Przekąski



J 80

CL 20

## Bar sałatkowy



J 80

CL 50

## Bar z zupami



J 80

MP 350 Ultra



## Hotele



J 80 Buffet CL 50

## Bar z sokami



J 100 CL 20

## Supermarkety

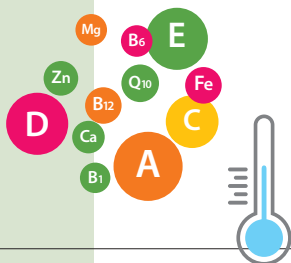


J 100 CL 52

# Często zadawane pytania



Czy składniki  
po wyciśnięciu  
zachowują  
witaminy?



Wyciskarki do soków Robot-Coupe nie podgrzewają owoców i warzyw, więc nie ma ryzyka zniszczenia witamin.

Zachowane są wszystkie wartości odżywcze owoców i warzyw.



Ile czasu zajmuje  
zrobienie szklanki  
soku?

Wystarczy 6 sekund, aby zrobić szklankę ultraświeżego soku za pomocą wyciskarek do soków Robot-Coupe.

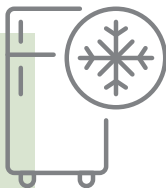


Ile owoców i warzyw  
potrzeba do  
zrobienia szklanki  
soku?

Wydajność wyciskarek do soków Robot-Coupe należy do najwyższych na rynku.

Do szklanki o pojemności 150 ml wystarczy zaledwie 2 małe jabłka.

**Czy owoce i warzywa powinny być przechowywane w chłodzie przed przepuszczeniem ich przez wyciskarkę?**



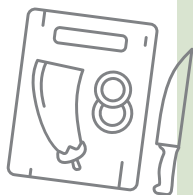
Zalecamy przechowywanie owoców i warzyw w lodówce. Przy serwowaniu można umieścić je na łożu z kostek lodu, aby uzyskać jeszcze bardziej orzeźwiający sok!

**Czy istnieje możliwość ekstrakcji soku z owoców cytrusowych (pomarańcze, cytryny, grejpfruty, limonki)?**



Tak. Radzimy jednak obierać je, aby uniknąć goryczki zawartej w skórce.

**Czy przed użyciem wyciskarki do soków należy pokroić owoce i warzywa?**



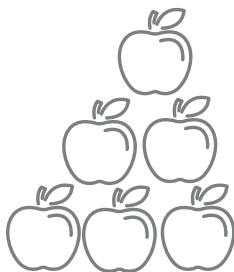
Owoce i warzywa najczęściej używane w sokach (jabłka, gruszki, marchew) nie wymagają dodatkowego przygotowania: nie trzeba ich kroić, obierać ani usuwać ogonków i nasion. Zalecamy wybór produktów ekologicznych, aby móc używać ich ze skórą, bogatą w witaminy, błonnik i minerały. Duże owoce pestkowe, takie jak brzoskwinie, powinny być drylowane.

**Czy można zrobić soki z ziół i liści (szpinak, jarmuż, pietruszka itp.) ?**



Wyciskarki do soków Robot-Coupe nie są przeznaczone do tego typu zastosowań. Z drugiej strony, możliwe jest dodanie smaku poprzez dorzucenie odrobiny ziół lub liści, pamiętając o wprowadzeniu ich do urządzenia przed owocami lub warzywami.

**Ile owoców i warzyw możemy przepuścić przez urządzenie zanim konieczne będzie opróżnienie pojemnika na pozostałości?**



Zalecamy opróżnienie pojemnika na odpady po ok. 20 kg. Pojemniki na odpady w wyciskarkach do soku Robot-Coupe są przezroczyste, dzięki czemu można łatwo sprawdzić, kiedy należy je opróżnić.



**Jak długo trwa czyszczenie urządzenia po zakończeniu cyklu jego eksploatacji?**

Liczba części do oczyszczenia w naszych wyciskarkach do soków jest zredukowana do absolutnego minimum. Ponadto można je łatwo zdemontować bez użycia narzędzi i myć w zmywarce, co skraca czas czyszczenia.

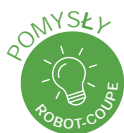
**Czy konieczne jest przepłukanie urządzenia po każdym soku?**



Nie. Aby jednak ograniczyć przenoszenie koloru pomiędzy dwoma różnymi sokami, zaleca się przepłukanie wyciskarki do soków przez wlanie ½ litra wody do otworu wsadowego przy pozostawionym pracującym urządzeniu. Dzięki temu nie trzeba demontować urządzenia.

# Jak włączyć ultraświeże soki do mojej oferty?

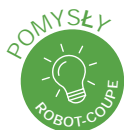
Poprzez racjonalizację dostaw i zapasów owoców i warzyw dla całego zakładu:



- Zaproponuj „sok dnia” w swojej karcie
- Użyj świeżych produktów z Twojego menu



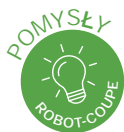
Z „brzydkich” owoców i warzyw również uzyskuje się doskonałe soki:



- Wykorzystaj owoce i warzywa niezużyte w kuchni
- Generuj dodatkowe zyski



Przygotuj wcześniej porcje owoców i warzyw, aby mieć ustalone proporcje w sokach:



- Oszczędzaj czas w trakcie serwisu, redukując w miarę możliwości ilość czynności
- Zmniejsz ilości odpadów poprzez stosowanie odpowiednich ilości









# robot coupe®

#THEsolution



**Łatwość**  
przetwarzania świeżych  
produktów



**Oszczędność**  
czasu



**Ograniczenie**  
ilości pracy ręcznej



**Zmniejszenie**  
ilości odpadów



Ref.: 451 746 - Polonais



Zamów przeprowadzenie prezentacji  
na naszej stronie internetowej:  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

& Scan now  
Follow us



Made in France