

robot *coupe*®

Soluções

Produtos frescos e Vitaminas

Prazer e bem-estar a qualquer
momento do dia



robot coupe®

Este caderno de receitas é para si, **profissional da restauração**, em busca de inspiração para realizar sumos de frutos e legumes ultrafrescos, saborosos e saudáveis.



Sabores autênticos, conservação das vitaminas... , os sumos ultrafrescos consomem-se com prazer a qualquer momento do dia, para a maior satisfação dos seus clientes.

Dinamize a sua imagem e a sua ementa, com a nossa seleção de receitas.

Descubra também todas as dicas para utilizar da melhor forma o seu Extrator de Sumo e para desenvolver a sua criatividade.

Boa leitura! E boa degustação!



REDUÇÃO DAS EMBALAGENS:

Limite o consumo de embalagens propondo aos seus clientes sumos ultrafrescos, a pedido.

Receitas



Cocktails para o pequeno-almoço

Sumos multifrutas.....	16
Sumo energético.....	18
Morning juice.....	20
Laranja e cenoura.....	22
Sumo tonificante.....	24

Cocktails clássicos

Melancia com mel.....	28
Melancia e mirtilos.....	30
Pink Boost.....	32
Red cocktail.....	34
Pêssego estimulante.....	36
Delícia verde.....	38
Toranja suave.....	40
Afternoon delight.....	42
Pera - melão com curcuma.....	44
Romã com kiwi.....	46
Cocktail oriental.....	48
Cocktail Rio.....	50
Vermelho rebugado.....	52
Pepino com leite.....	54
Cocktail melão.....	56
Limonada.....	58
Manga e mirtilos.....	60

Sumos detox

Green juice.....	64
Detox red juice.....	66
Detox juice.....	68
Shoot de espargos.....	70
Maçã kiwi.....	72

Smoothies


Smoothie de maracujá.....	76
Smoothie de abacate.....	78
Kiwi-coco.....	80

Dicas para zero desperdício na cozinha.....	83
--	-----------

Soluções para todas as áreas de atividade.....	89
---	-----------

Perguntas Frequentes.....	96
----------------------------------	-----------

Os sumos



ultrafrescos com

Robot-Coupe

Os sumos ultrafrescos são extraídos diretamente dos legumes ou dos frutos, para consumo imediato. Desta forma, conservam todas as qualidades nutricionais.

Não é preciso acrescentar açúcar ou aditivos!

Estes sumos permanecem fiéis ao sabor dos alimentos utilizados, ao contrário dos sumos à base de concentrado ou de néctar de frutos.



As
vantagens
dos Extratores de Sumo
Robot-Coupe

Rapidez

- Bastam **6 segundos** para realizar um sumo ultrafresco a pedido.

Utilização fácil

- Boca de alimentação **automática** de grande dimensão para introduzir os frutos sem esforço nem necessidade de cortá-los previamente.

Limpeza fácil

- Todas as peças podem ser desmontadas sem ferramentas e **lavadas à máquina**.

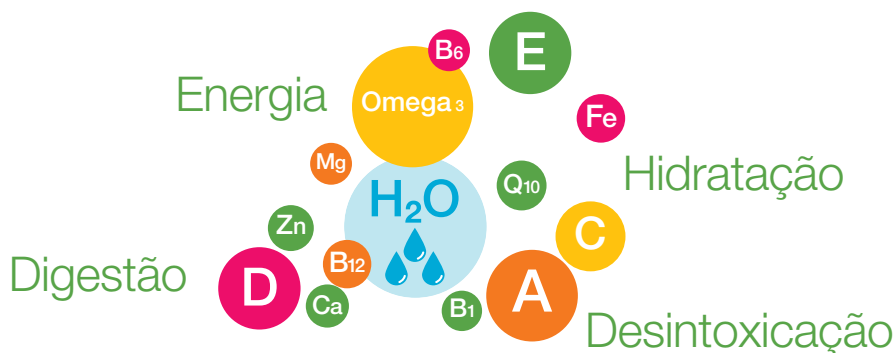
Rentáveis

- **15 dias** para amortizar a compra do seu Extrator de Sumo (com uma média de 20 copos vendidos por dia).

Preservação das vitaminas

- Os frutos e legumes **conservam todos os nutrientes** no processo de extração e os produtos processados **não aquecem**.

Os benefícios



Os sumos ultrafrescos permitem **consumir mais frutos e legumes**, fácil e rapidamente.

Fornecem energia graças à sua concentração de vitaminas e nutrientes. Promovem a hidratação, nomeadamente dos idosos e das crianças pequenas. Consumidos antes das refeições, facilitam a digestão.

Os sumos ultrafrescos têm também a virtude de **descansar** os órgãos digestivos e **desintoxicar** o organismo.



Se preparar sumos antecipadamente, limite o fenómeno de oxidação após a extração do sumo acrescentando antioxidantes naturais (limão, laranja, toranja).



Os benefícios para a saúde dos frutos e legumes

As maçãs

O poder antioxidante das maçãs contribui para diminuir os riscos de doenças cardiovasculares. Com efeito, a pectina e os polifenóis contidos nas maçãs permitem reduzir o teor de colesterol no sangue.

Os citrinos

Os citrinos são conhecidos pelo seu teor elevado de vitamina C. Além disso contêm antioxidantes em grandes quantidades como os flavonoides, que agem em sinergia com a vitamina C. Os citrinos fortalecem o sistema Imunitário e possuem propriedades anti-inflamatórias.

A cenoura

A cenoura é rica em betacaroteno, um poderoso antioxidante que retarda o envelhecimento e melhora o estado da pele. Além disso, a cenoura promove a cicatrização e é rica em vitamina A.

A beterraba

A beterraba contém potássio e antioxidantes. O potássio contribui para diminuir a pressão arterial e os antioxidantes protegem contra os radicais livres implicados nas doenças cardiovasculares.





O pepino

O pepino contribui para neutralizar a acidez e restabelecer o equilíbrio ácido-básico no organismo. Além disso, regula a tensão arterial.

O kiwi

O kiwi é um alimento alcalinizante que permite compensar os alimentos acidificantes através dos minerais que contém.

O kiwi é também uma fonte muito rica de vitamina C.

O gengibre

Além da sua fama de potente afrodisíaco, o gengibre é uma planta que melhora a digestão, sendo também utilizado como tônico.

Além disso, possui uma ação antibacteriana e tem a faculdade de diminuir a febre.



Surpreenda os seus comensais com um toque de sabor

tónico

acidulado

a Verão





de anis

refrescante

especiado

Respeitar as estações

para obter o melhor sabor das frutas e vegetais

Primavera



- Maçã
- Cenoura
- Pepino
- Aipo
- Morango

Verão



- Melão
- Melancia
- Pêssego
- Pepino
- Frutos vermelhos
- Manjeriço

Outono



- Uvas
- Maçã
- Kiwi
- Pera

Inverno



- Maçã
- Pera
- Kiwi
- Beterraba
- Toranja
- Funcho
- Tangerina
- Laranja
- Abacaxi

Como ler a página de uma receita?

Ingredientes

Dificuldade da receita

DETOX

Green Juice



Ingredientes

- 1 pepino
- 3 maçãs
- 1 molho de espinafres frescos

Progressão

- Lavar o pepino, as maçãs e o molho de espinafres.
- Introduzir primeiro o molho de espinafres, em seguida as maçãs e por fim o pepino no Extrator de Sumo.
- Misturar bem e servir fresco.


Boa degustação!


DICA

Com o J 80 ou o J 100, já não precisa de cortar as maçãs nem de retirar o pedúnculo! Também não precisa de tirar a pele do pepino.

64 Soluções Produtos frescos e Vitaminas robot coupe®

FÁCIL  DIFÍCIL

PAPA: 



Etapas da receita

Número de copos



Receitas^{As}

robot coupe[®]



Pequeno-Almoço

por

robot  *coupe*[®]

Sumos Multifrutas

Ingredientes

- 3 laranjas
- 3 maçãs
- 1 cenoura
- 1 kiwi



Progressão

- Limpar as maçãs e a cenoura sem tirar a pele.
- Descascar as laranjas a vivo e tirar a pele do kiwi.
- Introduzir os ingredientes no Extrator de Sumos.
- Misturar e degustar bem fresco!

Boa degustação!



Sirva o sumo imediatamente após a extração, e porque não com uma pitada de curcuma, pelas suas numerosas virtudes.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Sumo Energético



Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- 1 limão
- 4 cenouras
- 3 maçãs

Progressão

- Descascar o limão a vivo. Não é preciso tirar a pele das cenouras nem das maçãs, Basta escová-las debaixo de água.
- Introduzir o gengibre, o limão, as cenouras e as maçãs no Extrator de Sumos.
- Misturar bem e servir.

Boa degustação!



Com o Extrator de Sumos Robot-Coupe, já não precisa de cortar as maçãs de médio calibre!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Morning Juice

Ingredientes

- ½ abacaxi
- 2 maçãs
- 2 limões



Progressão

- Descascar os limões e o abacaxi a vivo, e lavar as maçãs.
- Introduzir as maçãs, os limões e o abacaxi no Extrator de Sumo.
- Servir fresco.

Boa degustação!



Antes de passarem pelo Extrator de Sumos, os frutos com casca grossa devem ser descascados a vivo (ex.: abacaxi).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Laranjas e Cenouras

Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- 3 cenouras
- 3 laranjas



Progressão

- Não é preciso tirar a pele das cenouras, basta escová-las debaixo de água.
- Descascar as laranjas a vivo.
- Introduzir primeiro o gengibre, em seguida as cenouras e por fim as laranjas no Extrator de Sumos.

Boa degustação!



Descascar os citrinos a vivo para evitar o sabor amargo, introduzi-los inteiros sem cortá-los previamente.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Sumo Tonificante

Ingredientes

- 2 cenouras
- 3 maçãs
- 1 courgette



Progressão

- Cortar as extremidades das courgettes e lavá-las, assim como as maçãs e as cenouras.
- Introduzir as cenouras, as maçãs e a courgette no Extrator de Sumo.

Boa degustação!



Esfregar bem as cenouras, mas conservar a pele para que o sumo contenha o máximo de vitaminas!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Sumos Clássicos

por

robot  *coupe*[®]

SUMOS CLÁSSICOS

Melancia com Mel



Ingredientes

- ½ melancia
- ½ limão
- 20 g de mel
- 20 g de água

Progressão

- Ferver o mel com a água. Deixar arrefecer.
- Tirar a casca e as pevides da melancia, cortá-la aos pedaços.
- Descascar o meio limão.
- Introduzir a melancia e o meio limão no Extrator de Sumo.
- No copo, verter primeiro o xarope de mel, em seguida o sumo de melancia.

Boa degustação!



Antes de passar pelo Extrator de Sumo, os frutos e legumes com casca grossa devem ser descascados (por ex.: melancia).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Melancia e Mirtilos



Ingredientes

- ½ melancia
- 100 g de mirtilos
- Algumas folhas de hortelã

Progressão

- Tirar a casca e as pevides da melancia, cortá-la aos pedaços.
- Lavar os mirtilos.
- Introduzir os ingredientes no Extrator de Sumo.

Boa degustação!



A hortelã confere um toque refrescante: disponha as folhas por cima da preparação servida.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Pink Boost

Ingredientes

- 2 maçãs
- 50 g de framboesas
- 2 peras Williams
- ½ limão



Progressão

- Lavar os frutos e descascar unicamente o meio limão.
- Introduzir todos os ingredientes no Extrator de Sumo.
- Misturar e servir imediatamente.

Boa degustação!



Com o J 80 ou o J 100, já não precisa de cortar os frutos, nem de retirar pevides ou talos!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Red Cocktail

Ingredientes

- 1 beterraba crua
- 2 cenouras
- 2 cachos pequenos de uvas tintas
- 2 maçãs
- Pimenta de Caiena



Progressão

- Separar as uvas do cacho e lavar todos os ingredientes.
- Introduzir todos os ingredientes no Extrator de Sumo.
- Servir muito fresco.

Boa degustação!



Condimentar o sumo com pimenta de Caiena!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Pêssego Estimulante

Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- 6 pêssegos sem os caroços
- ½ limão
- 1 boa pitada de noz-moscada moída
- 300 ml de refrigerante



Progressão

- Descaroçar e lavar os pêssegos, descascar o limão.
- Introduzir primeiro o gengibre, em seguida os pêssegos e por fim o meio limão no Extrator de Sumo.
- Misturar a noz-moscada moída e o refrigerante com o sumo antes de servir.

Boa degustação!



Pense sempre em descaroçar os frutos com caroço (por ex.: pêssegos).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Delícia Verde



Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- ½ abacaxi
- 1 raminho de salsa
- 1 limão
- 1 maçã
- 2 ramos de aipo

Progressão

- Descascar o abacaxi, cortá-lo em pedaços grandes e descascar o limão.
- Lavar a maçã, o aipo, a salsa e o gengibre.
- Introduzir todos os ingredientes no Extrator de Sumo, começando pelo gengibre.
- Servir fresco.

Boa degustação!



Com o J 80 ou o J 100, já não precisa de raspar a pele do gengibre.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Toranja Suave

Ingredientes

- 4 laranjas
- 3 toranjas
- 300 g de morangos



Progressão

- Descascar as laranjas e as toranjas para evitar o sabor amargo.
- Lavar os morangos sem retirar os pedúnculos.
- Introduzir todos os ingredientes no Extrator de Sumo.
- Misturar bem antes de servir.

Boa degustação!



Introduza os citrinos inteiros descascados, mas sem serem cortados.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Afternoon Delight



Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 manga
- 1 pera

Progressão

- Tirar a pele e o caroço da manga.
- Lavar a pera e as cenouras.
- Introduzir todos os frutos no Extrator de Sumo.
- Servir fresco.

Boa degustação!



Com o J 80 ou o J 100, não precisa de descascar a pera nem as cenouras.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Pera - Melão com Curcuma



Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- ½ melão amarelo
- 1 toranja
- ½ pera
- ½ maçã golden
- 1 pitada de curcuma

Progressão

- Descascar o melão e cortá-lo aos pedaços, em seguida descascar a toranja.
- Introduzir primeiro o gengibre, em seguida a meia maçã, a meia pera, o meio melão e por fim a toranja.
- Acrescentar o curcuma ao sumo.
- Misturar bem e servir fresco.

Boa degustação!



Antes de passarem pelo Extrator de Sumo, os frutos e legumes com casca grossa devem ser descascados (por ex.: melão) e todos os caroços grandes devem ser retirados.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SUMOS CLÁSSICOS

Romã com Kiwi

Ingredientes

- 10 kiwis
- 2 romãs



Progressão

- Cortar as romãs ao meio e soltar os bagos.
- Descascar os kiwis.
- Introduzir os kiwis e os bagos de romã no Extrator de Sumo.

Boa degustação!



Antes de passarem pelo Extrator de Sumos, os frutos e legumes com casca grossa devem ser descascados (por ex.: kiwi).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Cocktail Oriental

Ingredientes

- ½ de abacaxi
- 3 laranjas
- 1 colher de café de extrato de baunilha líquida



Progressão

- Descascar as laranjas e o abacaxi.
- Introduzir a metade de abacaxi e as laranjas no Extrator de Sumo.
- Misturar o extrato de baunilha com o sumo e servir a preparação.

Boa degustação!



**Descascar os citrinos para evitar o sabor amargo.
Introduzi-los inteiros sem cortá-los previamente.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SUMOS CLÁSSICOS

Cocktail Rio



Ingredientes

- 2 laranjas
- 400 ml de limonada
- 1 colher de sopa de xarope de grenadina

Progressão

- Descascar as laranjas e introduzi-las no Extrator de Sumo.
- Acrescentar a limonada.
- Adicionar uma colher de grenadina e servir fresco.

Boa degustação!



Pode acrescentar rodela de lima.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Vermelho Rebuçado



Ingredientes

- 300 g de morangos
- 3 cenouras
- ¼ de abacaxi

Progressão

- Descascar o abacaxi, lavar as cenouras e os morangos.
- Introduzir primeiro o quarto de abacaxi, em seguida os morangos e por fim as cenouras no Extrator de Sumo.
- Misturar bem e servir fresco.

Boa degustação!



Com o Extrator de Sumo Robot-Coupe, já não precisa de retirar os pedúnculos dos morangos, pois são automaticamente ejetados para o coletor de resíduos.

FÁCIL

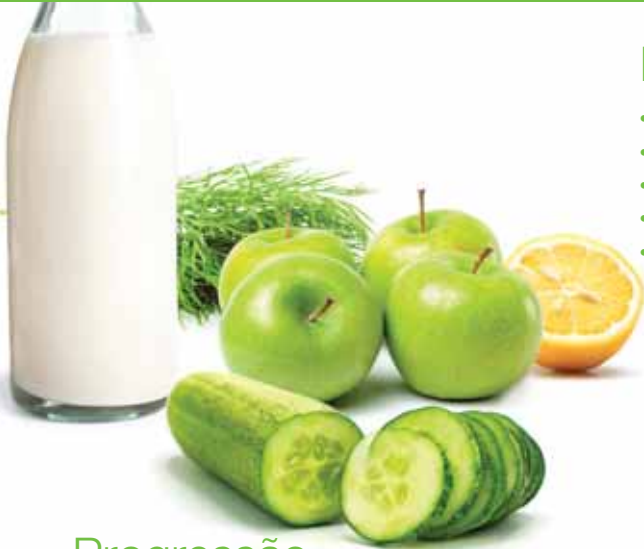


DIFÍCIL

PARA:



Pepino com Leite



Ingredientes

- 1 pepino
- 4 maçãs granny
- 3 colheres de sopa de funcho
- ½ limão
- Leite

Progressão

- Descascar o meio limão, lavar o pepino, as maçãs e o funcho.
- Introduzir primeiro o pepino, em seguida as maçãs, o funcho e por fim o meio limão no Extrator de Sumo.
- Misturar o leite com o sumo

Boa degustação!



Não precisa de descascar o pepino, pois a casca contém vitaminas e dá cor ao sumo. Por isso, prefira os pepinos biológicos.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SUMOS CLÁSSICOS

Cocktail de Melão

Ingredientes

- ½ melão
- 3 maçãs
- 1 limão



Progressão

- Descascar o melão e cortá-lo aos pedaços. Em seguida, descascar o limão.
- Introduzir o melão, o limão e as maçãs no Extrator de Sumo.
- Misturar o sumo e aromatizar com folhas de hortelã

Boa degustação!



Utilize de preferência a variedade de maçã Golden, mais sumarenta.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Limonada



Ingredientes

- 8 limões
- 60 g de açúcar de cana
- 750 ml de água

Progressão

- Descascar os limões e introduzi-los no Extrator de Sumo.
- Diluir todo o açúcar no sumo de limão e misturar.
- Quando o açúcar estiver bem dissolvido no sumo de limão, adicionar a água bem fria.

Boa degustação!



Podem acrescentar folhas de hortelã e um pedaço de gengibre fresco.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Manga e Mirtilos



Ingredientes

- 1 taça de mirtilos
- 2 mangas
- ½ colher de café de canela

Progressão

- Lavar os mirtilos.
- Tirar a pele e os caroços das mangas.
- Introduzir os pedaços de manga e os mirtilos no Extrator de Sumo.
- Adicionar canela ao sumo obtido e misturar antes de servir.

Boa degustação!



Tirar os caroços e a pele das mangas antes de introduzi-las no Extrator de Sumo.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Sumos Detox

por

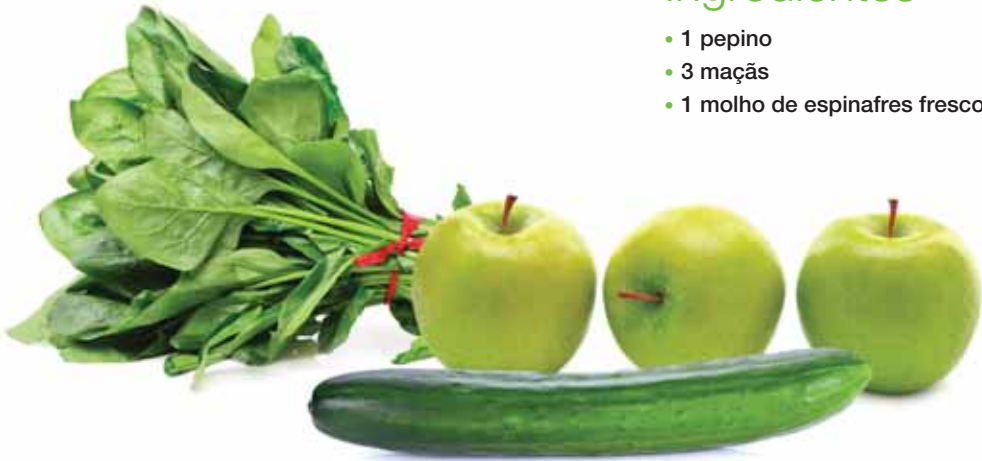
robot coupe[®]

DETOX

Green Juice

Ingredientes

- 1 pepino
- 3 maçãs
- 1 molho de espinafres frescos



Progressão

- Lavar o pepino, as maçãs e o molho de espinafres.
- Introduzir primeiro o molho de espinafres, em seguida as maçãs e por fim o pepino no Extrator de Sumo.
- Misturar bem e servir fresco.

Boa degustação!



Com o J 80 ou o J 100, já não precisa de cortar as maçãs nem de retirar o pedúnculo! Também não precisa de tirar a pele do pepino.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

Detox Red Juice



Ingredientes

- 2 beterrabas cruas
- 4 cenouras
- 1 ramo de salsa

Progressão

- Lavar as beterrabas, as cenouras e a salsa.
- Introduzir os ingredientes no Extrator de Sumo, começando pela salsa.
- Servir fresco.

Boa degustação!



Sirva imediatamente após a extração do sumo, e porque não com uma pitada de cominho moído.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

Detox Juice

Ingredientes

- 3 maçãs
- 1 ramo de aipo
- 1 pepino



Progressão

- Lavar as maçãs, o aipo e o pepino.
- Introduzir todos os ingredientes no Extrator de Sumo.

Boa degustação!



Reserve as folhas verdes de aipo mais tenras e pequenas para decorar.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

Shoot de Espargos

Ingredientes

- 1 kg de espargos
- 1 pitada de pimenta de Espelette
- 1 pitada de flor de sal



Progressão

- Tirar a pele e eliminar as extremidades duras dos espargos.
- Introduzi-los diretamente no Extrator de Sumo.
- Temperar com um pouco de pimenta de Espelette e flor de sal.

Boa degustação!



Pode passar facilmente pelo Extrator de Sumo as especiarias como a pimenta de Espelette juntamente com outros frutos e legumes, para um cocktail condimentado.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

Maçã Kiwi

Ingredientes

- 3 maçãs verdes
Granny-Smith
- 1 lima
- 3 kiwis



Progressão

- Descascar a lima e os kiwis.
- Lavar as maçãs.
- Inserir os ingredientes no Extrator de Sumo.
- Misturar e servir imediatamente para evitar a rápida oxidação das maçãs.

Boa degustação!



Com o Extrator de Sumo Robot-Coupe, não precisa de cortar nem de descascar as maçãs.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Smoothies

por

robot coupe[®]

Smoothie de Maracujá



Ingredientes

- 3 maçãs
- 4 laranjas
- 10 maracujás
- 1 pedaço de gengibre

Progressão

- Lavar as maçãs, descascar as laranjas e recuperar a polpa dos maracujás.
- Introduzir as maçãs e as laranjas no Extrator de Sumo.
- Num liquidificador, adicionar o sumo obtido e acrescentar a polpa dos maracujás e o gengibre.
- Liquidificar durante 1 minuto e servir.

Boa degustação!



Inserir o bico pequeno do Extrator de Sumo J 100 para verter diretamente o sumo na taça do liquidificador.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Smoothie de Abacate

Ingredientes

- 2 abacates
- 150 gr de espinafres frescos
- 5 maçãs
- Gelo picado



Progressão

- Lavar as maçãs e os espinafres.
- Introduzir primeiro os espinafres, em seguida as maçãs no Extrator de Sumo.
- Num liquidificador, acrescentar o sumo obtido, o abacate sem pele aos pedaços e o gelo picado.
- Liquidificar durante 1 minuto e servir nos copos.

Boa degustação!



Inserir o bico pequeno do Extrator de Sumo J 100 para verter diretamente o sumo na taça do liquidificador.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SMOOTHIES

Kiwi Coco



Ingredientes

- 6 kiwis
- 20 cl de gelado de coco
- 10 cl de leite de coco
- Gelo picado

Progressão

- Descascar os kiwis e introduzi-los no Extrator de Sumo.
- Num liquidificador, verter o gelado de coco, o sumo de kiwi e o leite de coco. Acrescentar gelo picado e liquidificar durante 1 minuto.
- Verter a preparação nos copos. Degustar imediatamente.

Boa degustação!



Pode substituir o leite de coco por outra bebida vegetal, como o leite de amêndoa, por exemplo.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



Dicas

Zero desperdício

por

robot coupe[®]



Como reutilizar a polpa dos frutos e legumes
do seu Extrator de Sumo?

Bolo com Polpa de frutos

Exemplo de polpa de cenoura para reutilizar



Ingredientes

- 200 g de polpa de frutos ex.: 120 g de maçãs e 80 g de cenouras
- 200 g de farinha
- 1 saqueta de fermento em pó
- 50 g de açúcar
- 10 cl de leite
- 1 pitada de sal
- 5 cl de azeite
- 2 colheres de sopa de sementes de chia



Progressão

- Numa base de massa de bolo inglês, incorporar a polpa de frutos recuperada no Extrator de Sumo, em seguida as sementes de chia.
- Misturar delicadamente.
- Verter a preparação numa forma de bolo inglês.
- Colocar num forno pré-aquecido a 200°C durante 25 minutos.



Acrescentar a polpa de frutos no fim da preparação.

FÁCIL



DIFÍCIL



Muffins com Polpa e Chocolate

Exemplo de polpa de maracujá para incorporar



Ingredientes

- 200 g de polpa de frutos
- 160 g de chocolate preto
- 80 g de farinha
- 60 g de açúcar
- 50 g de manteiga
- 3 ovos
- Fermento

Progressão

- Numa base de massa para muffin de chocolate, incorporar a polpa de frutos recuperada no Extrator de Sumo.
- Verter a preparação em formas individuais e colocar no forno a 180°C durante 15 minutos.



Acrescentar baunilha para um toque mais guloso.

FÁCIL



DIFÍCIL



Como utilizar a polpa de frutos e legumes

Acrescente a polpa de legumes ou de frutos nas massas de waffles ou de panquecas, nas saladas e nas omeletes.



robot coupe[®]

Soluções

para todas as

áreas de atividade

Extratores de Sumo Robot-Coupe®

INOVAÇÃO

BOCA Ø 79 mm
Permite a introdução de
frutos e legumes inteiros.



Boca Automática

BOCA AUTOMÁTICA

- Introduza os frutos e legumes sem esforço graças ao sistema exclusivo de acionamento automático.
- Rapidez de processamento: 25 cl em apenas 6 segundos.



CESTO

Com duas peças, para melhor
preensão, desmontagem sem
ferramentas e limpeza fácil.

NOVO

2 tamanhos de bicos anti-salpicos:

- 1 Jarro / Taça de Liquidificador
- 2 Serviço ao copo



NOVO

APARA PINGOS

Grande capacidade para um
posto de trabalho sempre limpo.



NOVO

BASE INCLINADA

Para evacuar perfeitamente
o sumo.

MOTOR

- 1000 W concebido para uso intensivo durante todo o dia.
- Silencioso para ser utilizado na frente do consumidor.



Saída dos resíduos sob a superfície de trabalho.

2 possibilidades de utilização:

1 - Evacuação dos resíduos em contínuo.

Cone de evacuação: garante a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo diretamente sob a superfície de trabalho.

2 - Evacuação dos resíduos num coletor.

Coletor de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litros.



1



2

A sua atividade?

Restaurantes, bares e
setor médico-social:

J 80



Hotelaria, restaurantes
escolares e de empresas:

J 80 Buffet

para uma utilização
em self-service



Bares de sumos e
supermercados,
restaurantes escolares
(excluindo self-service):

J 100

para uma utilização
intensiva

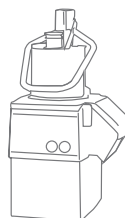


Soluções Robot-Coupe

Preparações à base de produtos frescos

Cortador de Legumes

Como propor apresentações originais de legumes e de frutos de forma muito simples?



Os Cortadores de Legumes permitem realizar mais de 50 tipos de cortes de legumes e de frutos inovadores e inéditos.

Pode realizar cortes fatiados, ralados, palitos, macedónias, batatas fritas, brunesas e ondulados...

Desta forma, o Chefe cria eficazmente novas apresentações apetitosas e variadas.

As Vantagens⁺⁺

dos

Cortadores de Legumes Robot-Coupe

- + **A maior variedade de cortes:**
Mais de 53 discos disponíveis.
- + **Fiabilidade, potência e robustez.**

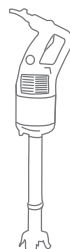


Triturador

Como cozinhar sopas à base de produtos frescos, nutritivas e apetitosas?

A gama de 21 Trituradores, robustos e potentes, transforma todos os legumes de estação em sopas frescas, macias, cremosas e caldos deliciosos, para o maior prazer dos clientes.

- **Robustez:** campânula integralmente em inox.
- **Higiene perfeita:** pé e lâmina totalmente desmontáveis, para facilitar a limpeza e a manutenção.
- **Performance:** a trituração mais rápida com a menor quantidade de resíduos.



As Vantagens⁺⁺ dos Trituradores Robot-Coupe

- + **Fibras**
- + **Qualidades organolépticas conservadas**
- + **Custos das matérias-primas controlados**



Soluções Robot-Coupe

Dedicadas às preparações à base de produtos frescos

Restauração rápida



J 80

CL 20

Restaurante de saladas



J 80

CL 50

Restaurante de sopas



J 80

MP 350 Ultra

Hotéis



J 80 Buffet

CL 50

Bar de sumos



J 100

CL 20

Supermercados



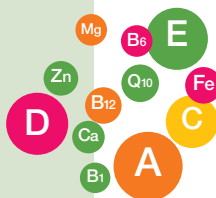
J 100

CL 52

Perguntas Frequentes



As vitaminas são preservadas após a extração?

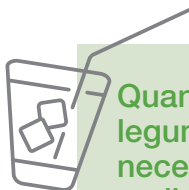


Os extratores de sumo Robot-Coupe não aquecem os frutos e os legumes, evitando assim o risco de destruir as vitaminas. Todas as qualidades nutricionais dos frutos e legumes são preservadas.



Quanto tempo demora a realização de um copo de sumo?

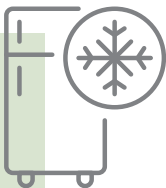
Bastam 6 segundos para realizar um copo de sumo ultrafresco com os Extratores de Sumo Robot-Coupe.



Quantos frutos e legumes são necessários para realizar um copo de sumo?

O rendimento dos Extratores de Sumo Robot-Coupe está entre os mais elevados do mercado. Para um copo de 15 cl de sumo, 2 maçãs de calibre médio são suficientes.

Os frutos e legumes devem ser conservados no frigorífico antes de passar pelo extrator?



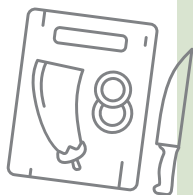
Aconselhamos que os frutos e legumes sejam conservados no frigorífico. No momento de servir, disponha-os sobre uma camada de gelo, para um sumo ainda mais refrescante!

É possível extrair sumo de citrinos (laranjas, limões, toranjas, limas)?



Sim. No entanto, aconselhamos descascá-los para evitar o sabor amargo da pele.

É necessário cortar os frutos e legumes antes de passarem pelo Extrator de Sumo?



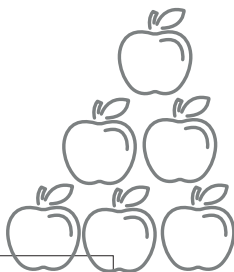
Os frutos e legumes mais frequentemente utilizados nos sumos (maçãs, peras, cenouras) não necessitam de qualquer preparação adicional: não é preciso cortá-los nem retirar a pele ou as sementes. Aconselhamos que privilegie os produtos biológicos para poder conservar a pele, rica em vitaminas, fibras e minerais. Devem ser retirados os caroços grandes de frutos como os pêsegos, por exemplo.

É possível realizar sumos de ervas e de folhas (espinafres, couve kale, salsa...)?



Os Extratores de Sumo Robot-Coupe não são concebidos para este tipo de uso. Em contrapartida, é possível acrescentar um toque de sabor com ervas aromáticas ou folhas, tendo o cuidado de introduzi-las na máquina antes dos frutos ou dos legumes.

Qual é o volume de frutos e legumes que se pode introduzir antes de se esvaziar o coletor de resíduos?



Aconselhamos que esvazie o coletor de resíduos após cerca de 20 kg. Os coletores de resíduos dos Extratores de Sumo Robot-Coupe são transparentes, o que permite ver facilmente quando precisam de ser esvaziados.



Quanto tempo demora a limpar a máquina no fim do serviço?

O número de peças para limpar dos nossos Extratores de Sumo é reduzido ao mínimo estritamente necessário. Além disso, as peças desmontam-se facilmente, sem ferramentas, e são laváveis à máquina de forma a limitar o tempo de limpeza.

É necessário enxaguar a máquina depois de cada sumo?



Não. No entanto, para limitar a transferência de cores entre 2 sumos, é aconselhável enxaguar o Extrator de Sumo vertendo $\frac{1}{2}$ litro de água na boca de alimentação com a máquina a funcionar. Desta forma, não precisa de desmontar a máquina.

Como integrar sumos ultrafrescos na sua oferta?

Racionalize os seus abastecimentos e quantidades de frutos e legumes para a totalidade do seu estabelecimento:



- Proponha um “sumo do dia” na sua ementa
- Utilize os produtos frescos da sua ementa



Os frutos e legumes “feios” também permitem realizar excelentes sumos:



- Utilize os frutos e legumes não empregues na cozinha
- Realize receitas adicionais



Prepare porções de frutos e legumes antecipadamente para calibrar os sumos:



- Ganhe tempo durante o serviço, limitando o mais possível as manipulações
- Diminua o desperdício utilizando a quantidade adequada



robot coupe®

#THEsolution



Transformar
produtos frescos
facilmente



Ganhar
tempo



Reduzir
as tarefas manuais



Diminuir
o desperdício



Ref.: 451 741 - Portugal



Efetue um pedido de demonstração no nosso site:
robot-coupe.com

Scan now
Follow us



Made in France