

robot  coupe®

Smakrika juicer

på färsk frukt, bär och grönsaker...



robot coupe®

Receptboken som du håller i din handen är framtagen för dig som till professionen arbetar med mat och dryck. Tanken är att receptsamlingen skall inspirera och ge idéer.



Färskpressad juice är fulla av vitaminer, autentiska smaker, positiv energi och kan avnjutas när som helst till glädje för dina gäster.

Juice och måltidsdrycker framtagna med hjälp av våra råsaft-centrifuger kompletterar och lyfter både menyn och kökets image.

Be creative, have fun... Trevlig läsning, lycka till och låt dig väl smaka !



FÖRPACKNINGSMATERIAL:

Färskpressad juice serverad på plats minskar användandet av förpackningsmaterial, bra för både miljö och ekonomi.

Recept



Frukostdrycker

Multifruktjuice	16
Energigivande juice	18
Frukostjuice	20
Apelsin och morot	22
Stärkande juice	24

Klassiska drycker

Vattenmelon med honung	28
Vattenmelon och blåbär	30
Pink Boost	32
Röd cocktail	34
Sprudlande persika	36
Grön glädje	38
Citrus med jordgubbar	40
Afternoon delight	42
Päron - melon med gurkmeja	44
Granatäpple med kiwi	46
Orientalisk cocktail	48
Cocktail Rio	50
Godisröd	52
Gurka med mjölk	54
Meloncocktail	56
Citronsaft	58
Mango och blåbär	60

Detoxjuice

Grön juice	64
Röd detoxjuice	66
Detoxjuice	68
Sparrisjuice	70
Äpple och kiwi	72


Smoothies

Smoothie passionsfrukt	76
Avokadosmoothie	78
Kiwi och kokos	80

Tips för minskat matavfall	83
---	-----------

Lösningar för alla verksamheter	89
--	-----------

Vanliga frågor och svar	96
--------------------------------------	-----------



Extra fresch

juice med

Robot-Coupe

Färskpressad juice från nypressad frukt och grönsaker serveras gärna direkt för både smaken och näringens skull.

Det behövs inget socker eller andra tillsatser!

Juicen får den rätta autentiska smaken av de råvaror som den är gjord av, till skillnad från juice från koncentrat eller fruktnektar.



Fördelarna

med en råsaftcentrifug från

Robot-Coupe

Snabb

- Det tar bara **6 sekunder**.

Lätt att använda

- Stor **automatisk nedmatare**.

Enkel rengöring

- Alla delar tas lätt isär utan verktyg och tål **maskindisk**

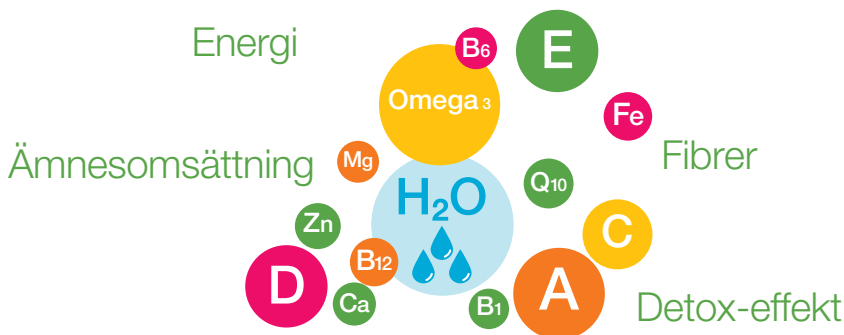
Avkastning på investeringen

- Råsaftcentrifugen börjar löna sig redan efter **15 dagar** (vid 20 sålda glas per dag).

Vitaminerna bevaras

- Frukt och grönsaker **behåller alla sina näringsämnen**, ingen uppvärmning sker.

Fördelar



Tack vare färskpressad juice går det att få i sig mer frukt och grönsaker, snabbt och enkelt.

Juicen ger energi eftersom den innehåller stora mängder vitaminer och näringsämnen.

Den är bra för vätskebalansen, särskilt hos äldre personer och barn i de lägre åldrarna. Den underlättar matsmältningen om den dricks före huvudmålet.

En annan fördel med nypressad juice är att den låter matsmältningsorganen vila och rena kroppen.



Tillsätt citron, apelsin och grapefrukt för att minska oxideringen av t ex äpple.

Naturliga antioxidanter



Positiva hälsoeffekter med frukt och grönsaker

Äpplen

Eftersom äpplen innehåller antioxidanter bidrar de till att minska risken för hjärt-, kärlsjukdomar. Pektinet och polyfenolerna som finns i äpplena ser till sänka kolesterolhalten i blodet.

Citrusfrukter

Citrusfrukter är kända för att tillföra kroppen mycket C-vitamin. De innehåller också stora mängder antioxidanter, såsom flavonoider som ger en synergieffekt tillsammans med vitamin C. Citrusfrukter stärker immunsystemet och har anti-inflammatoriska egenskaper.

Morötter

Morötter är rika på betakaroten, en kraftfull antioxidant som bromsar hudens åldrande och förbättrar dess utseende. Dessutom främjar morötter läkningsprocesser och innehåller höga halter A-vitamin.

Rödbetor

Rödbetor innehåller kalium och antioxidanter. Kalium bidrar till att sänka blodtrycket och antioxidanterna skyddar mot fria radikaler som bl.a. spelar en roll vid hjärt-kärlsjukdomar.





Gurka

Gurka bidrar till att neutralisera surheten och återställer kroppens pH-balans. Den reglerar också blodtrycket.



Kiwi

Kiwi är basiskt och hjälper alltså till att motverka försurande livsmedel tack vare de mineraler den innehåller..



Ingefära

Förutom ingefärans rykte som ett kraftfullt afrodisiakum förbättrar den matsmältningen och används även för att den är allmänt stärkande. Den har också antibakteriella egenskaper och verkar febernedsättande.



Överraska dina gäster med färskpressad juice, som är...

stärkande

uppfriskande

solsmekta





anisdoftande

svalkande

kryddiga

Följ säsongerna

för bästa smak...

Vår



- Äpple
- Morot
- Gurka
- Blekselleri
- Jordgubbar

Sommar



- Melon
- Vattenmelon
- Persika
- Gurka
- Röda bär
- Basilika

Höst

- Vindruvor
- Äpple
- Kiwi
- Päron



Vinter

- Äpple
- Päron
- Kiwi
- Rödbetor
- Blodegrapefrukt
- Fänkål
- Klementiner
- Apelsiner
- Ananas



Hur skall recepten läsas...

Ingredienser

DETOX

Grön Juice



Ingredienser

- 1 gurka
- 3 äpplen
- 1 knippa färsk spenat

Gör så här

- Skölj gurkan, äpplena och spenaten.
- Mata ned ingredienserna i följande ordning i råsaftcentrifugen: först spenaten, sedan äpplena och sist gurkan.
- Blanda väl och servera kyld.


Hoppas det smakar bra!


TIPS

Med J 80 och J 100 behöver du inte skära äpplena i bitar eller ta bort stjälkarna! Samma sak när det gäller gurkan.

64 Fräscha Vitaminrika lösningar robot@coupe

Receptets svårighetsgrad

LÄTT  SVÄRT

RÄCKER TILL: 



Gör så här

Antal glas



Receipt

från

robot coupe[®]



Frukost

med

robot coupe[®]

Juice Multifrukt

Ingredienser

- 3 apelsiner
- 3 äpplen
- 1 morot
- 1 kiwifrukt



Gör så här

- Skölj äpplena och moroten men skala dem inte.
- Skala kiwin och apelsinen, ta bort allt det vita.
- Kör ingredienserna i råsaftcentrifugen.
- Blanda och avnjut.

Hoppas det smakar bra!



Servera så fort juicen har pressats – varför inte med en nypa gurkmeja, för sina många välgörande egenskaper.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Energigivande juice



Ingredienser

- 1 bit ingefära
- 1 citron
- 4 morötter
- 3 äpplen

Gör så här

- Skala citronen, ta bort allt det vita. Du behöver inte skala morötterna och äpplena, utan bara borsta dem rena.
- Mata ned ingefäran, citronen, morötterna och äpplena i råsaftcentrifugen.
- Blanda väl och servera.

Hoppas det smakar bra!



Med råsaftcentrifugen från Robot-Coupe behöver du inte skära ned äpplen i bitar!

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Frukostjuice

Ingredienser

- ½ ananas
- 2 äpplen
- 2 citroner



Gör så här

- Skala citronerna, ta bort allt det vita, och ananasen och skölj äpplena.
- Mata ned äpplena, citronerna och ananasen i råsaftcentrifugen.
- Servera kyld.

Hoppas det smakar bra!



Frukt med tjockare skal måste skalas innan du matar ned dem i råsaftcentrifugen (t.ex. ananas).

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Apelsin och morot

Ingredienser

- 1 bit ingefära
- 3 morötter
- 3 apelsiner



Gör så här

- Du behöver inte skala morötterna, utan bara borsta dem rena.
- Skala apelsinerna och ta bort allt det vita.
- Mata ned ingefäran, morötterna och sedan apelsinerna i råsajtcentrifugen.

Hoppas det smakar bra!



Ta bort allt det vita när du skalar citrusfrukter för att undvika den bittra smaken. Du kan mata ned dem hela.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Stärkande juice

Ingredienser

- 2 morötter
- 3 äpplen
- 1 zucchini



Gör så här

- Skär av ändarna på zucchini och skölj den, liksom äpplena och morötterna.
- Mata ned morötterna, äpplena och zucchini i råsaftcentrifugen.

Hoppas det smakar bra!



Skrubba morötterna ordentligt men behåll skalet, så blir juicen mer vitaminrik!

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Klassiska juicer

med

robot coupe[®]

Vattenmelon med Honung



Ingredienser

- ½ vattenmelon
- ½ citron
- 20 g honung
- 20 g vatten

Gör så här

- Koka upp honung och vatten. Låt svalna.
- Gröp ur och kärna ur vattenmelonen och skär fruktköttet i stora bitar.
- Ta bort skalet och allt det vita från den halva citronen.
- Mata ned vattenmelon och den halva citronen i råsaftcentrifugen.
- Börja med att hälla honungsvattnet i glaset, sedan vattenmelonjuicen.

Hoppas det smakar bra!



Skal från frukt och grönsaker med tjockt skal måste tas bort innan du matar ned dem i råsaftcentrifugen (t.ex. vattenmelon).

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Vattenmelon och blåbär



Ingredienser

- ½ vattenmelon
- 100 g blåbär
- Några myntablad

Gör så här

- Gröp ur och kärna ur vattenmelonen, och skär fruktköttet i stora bitar.
- Rengör blåbären.
- Kör ingredienserna i råsaftcentrifugen.

Hoppas det smakar bra!



Myntan ger en uppfriskande touch – dekorera med myntabladen när du ska servera drycken.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Pink Boost

Ingredienser

- 2 äpplen
- 50 g hallon
- 2 Williams-päron
- ½ citron



Gör så här

- Skölj frukten och skala den halva citronen, ta bort allt det vita.
- Kör alla ingredienserna i råsaftcentrifugen.
- Blanda och servera genast.

Hoppas det smakar bra!



Med J 80 och J 100 behöver du inte skära frukten i bitar eller avlägsna kärnor och stjälkar!

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Röd cocktail

Ingredienser

- 1 rå rödbeta
- 2 morötter
- 2 små blå vindruvsklasar
- 2 äpplen
- Cayennepeppar



Gör så här

- Lossa vindruvorna från klasen och skölj alla ingredienserna.
- Kör alla ingredienserna i råsaftcentrifugen.
- Servera väl kyld.

Hoppas det smakar bra!



Ge drycken lite extra sting med en gnutta cayennepeppar!

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Sprudlande persika

Ingredienser

- 1 bit ingefära
- 6 urkärnade persikor
- ½ citron
- 1 stor nypa malen muskotnöt
- 300 ml sodavatten



Gör så här

- Kärna ur och skala persikorna och skala citronen, ta bort allt det vita.
- Mata ned ingredienserna i följande ordning i råsaftcentrifugen: ingefäran, persikorna och sedan halva citronen.
- Blanda ned den malda muskotnöten och sodan i juicen precis innan den ska serveras.

Hoppas det smakar bra!



Kom ihåg att alltid kärna ur frukt med kärnor (t.ex. persika).

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



KLASSISKA JUICER

Grön glädje



Ingredienser

- 1 bit ingefära
- ½ ananas
- 1 knippa persilja
- 1 citron
- 1 äpple
- 2 blekselleristjälkar

Gör så här

- Skala ananasen, skär den i stora bitar och skala sedan citronen, ta bort allt det vita.
- Skölj äpplena, bleksellerin, persiljan och ingefäran.
- Kör alla ingredienserna i råsaftcentrifugen, börja med ingefäran.
- Servera kyld.

Hoppas det smakar bra!



Med J 80 och J 100 behöver du inte skala ingefäran.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Citrus med jordgubbar

Ingredienser

- 4 apelsiner
- 3 grapefrukter
- 300 g jordgubbar



Gör så här

- Ta bort allt det vita när du skalar apelsinerna och grapefrukterna, så slipper du den bittra smaken.
- Skölj jordgubbarna utan att ta bort stjälkarna.
- Kör alla ingredienserna i råsaftcentrifugen.
- Blanda väl före servering.

Hoppas det smakar bra!



Kör hela, skalade citrusfrukter utan att först skära dem i bitar.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Afternoon Delight

Ingredienser

- 4 morötter
- 1 mango
- 1 päron



Gör så här

- Skala mangon och ta ur kärnan.
- Skölj päronet och morötterna.
- Kör alla frukterna i råsaftcentrifugen.
- Servera kyld.

Hoppas det smakar bra!



Med J 80 och J 100 behöver du inte skala päronen eller morötterna.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Päron och melon med gurkmeja



Ingredienser

- 1 bit ingefära
- ½ gul melon
- 1 grapefrukt
- ½ päron
- ½ Golden-äpple
- 1 knivsudd gurkmeja

Gör så här

- Gröp ur melonen och skär fruktköttet i stora bitar. Skala sedan grapefrukten och ta bort allt det vita.
- Kör ingredienserna i följande ordning: ingefäran, det halva äpplet, det halva päronet, den halva melonen och sist grapefrukten.
- Tillsätt gurkmejan när juicen är klar.
- Blanda väl och servera kyld.

Hoppas det smakar bra!



Skal från frukt och grönsaker med tjockt skal måste tas bort innan du matar ned dem i råsaftcentrifugen (t.ex. melon) liksom alla stora kärnor.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



KLASSISKA JUICER

Granatäpple med Kiwi

Ingredienser

- 10 kiwifrukter
- 2 granatäpplen



Gör så här

- Halvera granatäpplena och gröp ur fruktkärnorna.
- Skala kiwifrukterna.
- Mata ned kiwifrukterna och granatäppelkärnorna i råsaftcentrifugen.

Hoppas det smakar bra!



Frukt och grönsaker med tjockt skal måste skalas innan du matar ned dem i råsaftcentrifugen (t.ex. kiwi).

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Orientalisk cocktail

Ingredienser

- ½ ananas
- 3 apelsiner
- 1 tsk flytande vaniljextrakt



Gör så här

- Skala kiwin och apelsinerna, ta bort allt det vita.
- Mata ned den halva ananasen och apelsinerna i råsaftcentrifugen.
- Blanda ned vaniljextraktet i juicen när den är klar och servera.

Hoppas det smakar bra!



Ta bort allt det vita när du skalar citrusfrukter, så slipper du den bittra smaken. Mata ned dem hela utan att skära dem i bitar.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Cocktail Rio



Ingredienser

- 2 apelsiner
- 400 ml sockerdricka
- 1 msk granatäppelsaft

Gör så här

- Skala apelsinerna, ta bort allt det vita och kör dem i råsaftcentrifugen.
- Tillsätt sockerdrickan.
- Tillsätt matskeden med granatäppelsaft och servera kyld.

Hoppas det smakar bra!



Du kan välja att lägga i limeskivor.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Godisröd



Ingredienser

- 300 g jordgubbar
- 3 morötter
- ¼ ananas

Gör så här

- Skala ananasen och skölj morötterna och jordgubbarna.
- Mata ned ingredienserna i följande ordning i råsaftcentrifugen: först ananasen, sedan jordgubbarna och slutligen morötterna.
- Blanda väl och servera kyld.

Hoppas det smakar bra!



Med råsaftcentrifugen behöver du inte ta bort stjälkarna från jordgubbarna eftersom de matas ut automatiskt i uppsamlingskärlet.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Gurka med mjölk



Ingredienser

- 1 gurka
- 4 Granny Smith-äpplen
- 3 msk dill
- ½ citron
- Mjök

Gör så här

- Skala den halva citronen och ta bort allt det vita, skölj gurkan, äpplena och dillen.
- Mata ned ingredienserna i följande ordning i råsaftcentrifugen: gurkan, äpplena, dillen och slutligen den halva citronen.
- Blanda mjölken med saften.

Hoppas det smakar bra!



Du behöver inte skala gurkan eftersom skalet innehåller vitaminer och ger mer färg åt juicen. Om du behåller skalet bör du helst välja ekologisk gurka.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Meloncocktail

Ingredienser

- ½ melon
- 3 äpplen
- 1 citron



Gör så här

- Gröp ur melonen och skär fruktköttet i stora bitar. Skala sedan citronen och ta bort allt det vita.
- Mata ned melonen, citronen och äpplena i råsaftcentrifugen.
- Blanda och smaksätt med några myntablad.

Hoppas det smakar bra!



Använd helst äpplen av sorten Golden Delicious eftersom de är saftigast.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Citronsaft



Ingredienser

- 8 citroner
- 60 g rörsocker
- 7,5 dl vatten

Gör så här

- Skala citronerna, ta bort allt det vita och kör dem i råsaftcentrifugen.
- Rör ut allt sockret i citronsaften och blanda.
- Tillsätt iskallt vatten när sockret har löst upp sig ordentligt i citronsaften.

Hoppas det smakar bra!



Du kan dekorera med några myntablad och en liten bit färsk ingefära.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Mango och blåbär



Ingredienser

- 1 liten skål med blåbär
- 2 mangofruktar
- ½ tsk kanel

Gör så här

- Skölj blåbären.
- Skala och kärna ur mangon.
- Mata ned mangobitarna och blåbären i råsaftcentrifugen.
- Tillsätt kanelen i juicen och blanda före servering.

Hoppas det smakar bra!



Kärna ur mangofrukterna och skala dem innan du kör dem i råsaftcentrifugen.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Detoxjuice

med

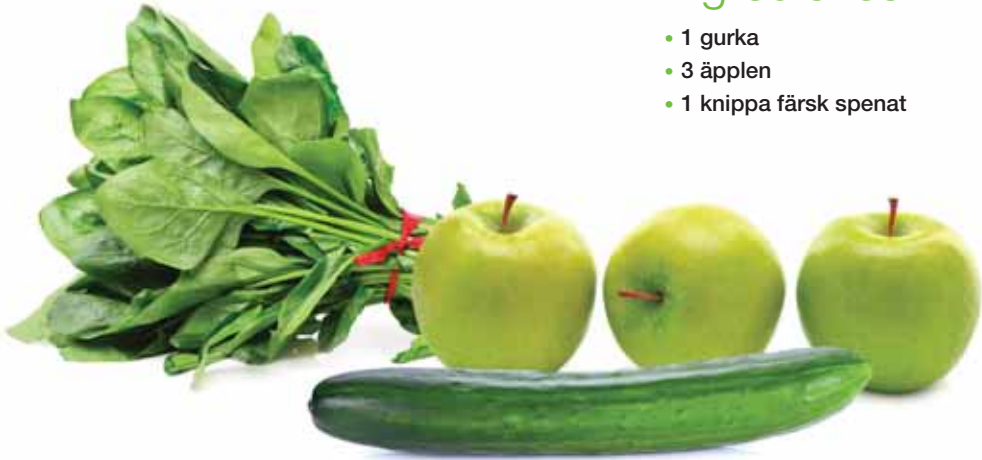
robot coupe[®]

DETOX

Grön Juice

Ingredienser

- 1 gurka
- 3 äpplen
- 1 knippa färsk spenat



Gör så här

- Skölj gurkan, äpplena och spenaten.
- Mata ned ingredienserna i följande ordning i råsaftcentrifugen: först spenaten, sedan äpplena och sist gurkan.
- Blanda väl och servera kyld.

Hoppas det smakar bra!



Med J 80 och J 100 behöver du inte skära äpplena i bitar eller ta bort stjälkarna! Samma sak när det gäller gurkan.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



DETOX

Röd detoxjuice



Ingredienser

- 2 råa rödbetor
- 4 morötter
- 1 knippa persilja

Gör så här

- Skölj rödbetorna, morötterna och persiljan.
- Kör alla ingredienserna i råsaftcentrifugen. Börja med persiljan.
- Servera kylt.

Hoppas det smakar bra!



Servera så fort juicen har passerat. Förslag: tillsätt en nypa malen spiskummin.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



DETOX

Detoxjuice

Ingredienser

- 3 äpplen
- 1 blekselleristjälk
- 1 gurka



Gör så här

- Skölj äpplena, bleksellerin och gurkan.
- Kör alla ingredienserna i råsaftcentrifugen.

Hoppas det smakar bra!



Spara några av de späda ljusgröna blekselleribladen att dekorera med.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Sparrisjuice

Ingredienser

- 1 kg sparris
- 1 nypa Espelette-chili (mild)
- 1 nypa flingsalt



Gör så här

- Skala sparrisen och ta bort de hårda ändarna.
- Kör dem direkt i råsaftcentrifugen.
- Smaksätt juicen med lite Espelette-chili och flingsalt.

Hoppas det smakar bra!



Du kan enkelt köra kryddor som Espelette-chili i råsaftcentrifugen tillsammans med andra frukter och grönsaker för att få en kryddig dryck.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



DETOX

Äpple och kiwi

Ingredienser

- 3 gröna Granny Smith-äpplen
- 1 lime
- 3 kiwifrukt



Gör så här

- Skala kiwin och limefrukten, ta bort allt det vita.
- Skölj äpplena.
- Kör ingredienserna i råsaftcentrifugen.
- Blanda och servera omedelbart för att undvika att äpplet oxiderar för snabbt.

Hoppas det smakar bra!



Med vår Robot-Coupe råsaftcentrifug behöver du inte skära eller skala äpplena.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Smoothies

med

robot  *coupe*[®]

Smoothie med passionsfrukt



Ingredienser

- 3 äpplen
- 4 apelsiner
- 10 passionsfrukter
- 1 bit ingefära

Gör så här

- Skölj äpplena, skala apelsinerna och ta bort allt det vita och gröp ur fruktköttet ur passionsfrukterna.
- Mata ned äpplena och apelsinerna i råsaftcentrifugen.
- Häll över juicen i en blenderkanna och tillsätt sedan passionsfruktköttet och ingefäran.
- Mixa i 1 minut och servera.

Hoppas det smakar bra!



Använd den korta tappen till råsaftcentrifugen för avtappning direkt ned i blenderkannan.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Avokadosmoothie

Ingredienser

- 2 avokado
- 150 gr färsk spenat
- 5 äpplen
- Krossad is



Gör så här

- Skölj äpplena och spenaten.
- Mata ned ingredienserna, först spenaten, sedan äpplena, i råsaftcentrifugen.
- Häll juicen i en blenderkanna och tillsätt den skalade och tärnade avokadon och den krossade isen.
- Mixa i 1 minut och servera i glas.

Hoppas det smakar bra!



Använd den korta tappen till råsaftcentrifugen för avtappning direkt ned i blenderkannan.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



SMOOTHIES

Kiwi och kokos



Ingredienser

- 6 kiwifruktar
- 2 dl kokosglass
- 1 dl kokosmjölk
- Krossad is

Gör så här

- Skala kiwifrukterna och kör dem i råsaftcentrifugen.
- Häll kiwijuicen i en blender och tillsätt kokosglassen och kokosmjölken. Tillsätt den krossade isen och mixa i 1 minut.
- Häll upp blandningen i glas. Avnjut direkt

Hoppas det smakar bra!



Du kan byta ut kokosmjölken mot en annan växtbaserad dryck som exempelvis mandelmjök.

LÄTT



SVÅRT

RÄCKER TILL:



Råd

Noll matavfall

med

robot coupe[®]



Hur kan jag återanvända restprodukterna från frukt och grönsaker som har körts i råsajtcentrifugen?

Mjuk kaka med fruktkött

Exempel fruktkött från
morot



Ingredienser

- 200 g fruktkött
t.ex.: 120 g äpplen
och 80 g morötter
- 200 g mjöl
- 11 g bakpulver
- 50 g socker
- 1 dl mjölk
- 1 nypa salt
- 5 cl olivolja
- 2 msk chiafrön



Gör så här

- Blanda grund ingredienserna till den mjuka kakan, tillsätt det överblivna fruktköttet från råsaftcentrifugen och sist chiafröna.
- Blanda varsamt.
- Häll kaksmeten i en kakform.
- Förvärm ugnen till 200 °C och grädda kakan i 25 minuter.



Tillsätt fruktköttet i slutet av beredningen.

LÄTT



SVÅRT



Muffins med fruktkött och choklad

Exempel fruktkött från passionsfrukt



Ingredienser

- 200 g fruktkött
- 160 g mörk choklad
- 80 g mjöl
- 60 g socker
- 50 g smör
- 3 ägg
- Bakpulver



Gör så här

- Blanda grundingredienserna till muffinsreceptet och tillsätt det överblivna fruktköttet från råsaftcentrifugen.
- Häll smeten i portionsformar och grädda i 180 °C i 15 minuter.



Tillsätt lite vanilj så blir de ännu godare.

LÄTT



SVÅRT



Använd fruktköttet från frukt och grönsaker

Fruktköttet från frukt och grönsaker passar bra till våffel-, pannkakssmet, sallader och omelett.



robot coupe[®]

Lösningar för alla verksamheter

Robot-Coupe® råsaftcentrifuger

INNOVATION

STOR NEDMATARE

Ø 79 mm. För hela frukter och grönsaker.



AUTOMATISK NEDMATARE

- Enkel, automatisk nedmatning av frukt och grönsaker.
- Snabbt beredning = 2,5 dl på 6 sekunder.



RÅSAFTCYLINDERN

Cylindern lossas lätt med ett handgrepp för en enkel rengöring.

NYHET

2 droppfria tappar:

- 1 Kanna / Mixerkanna
- 2 Drinksglas



NYHET

SPILLBRICKA

Stor praktisk spillbricka.



NYHET

SLUTTANDE SOCKEL

För optimal avtappning av juicen.

MOTOR

Krafffull, tystgående induktionsmotor intensivt bruk.



Utmatning av restprodukterna under bänk.



TVÅ EVAKUERINGSMÖJLIGHETER:

- rörmatare för kontinuerlig matning till kärl under bänk.
- behållare på 7,2-liter.



NÅGRA EXEMPEL:

Restauranger, barer och
hälso- och sjukvården.

J 80



Hotell, konferens, skol- och
personalrestauranger m. fl.

J 80 Buffet

Perefekt för självbetjäning.



Juicebarer, butik, m fl.

J 100

För intensivt bruk.

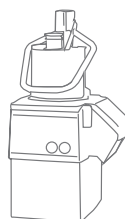


Robot-Coupe®

för en kreativ beredning och tillagning.

Grönsaksskärare

Vi har lösningen för en varierad, smakrik salladsbuffé och måltid.



Vårt breda sortiment av skärverktyg med över 50 olika skärnitt gör det möjligt för restauranger, skolor, förskolor, äldreboenden, sjukhus, butiker och cateringföretag att verkligen variera maträtterna och salladsbuffén. Endast kreativiteten sätter gränser.

Fördelar⁺⁺

med Grönsaksskärarna från
Robot-Coupe

- + **Unika skärnitt:**
53 olika skärverktyg.
- + **Kraftfulla, effektiva och robusta.**



Stavmixer

Hur förvandlas goda näringsrika grönsaker och rotsaker till en smakrik måltid...



Med hjälp av våra stavmixers går det lätt och snabbt att tillaga både varma och kalla soppor. Grönsaker till kalla eller varma soppor, till glädje för dina gäster.

- **Robust:** mixerfot helt i rostfritt stål.
- **Hygienisk:** både mixerfot och kniv tas lätt isär i samaband med rengöring och underhåll.
- **Effektiv:** snabb effektiv preparering med en perfekt slutresultat.

Fördelar⁺⁺⁺

med Stavmixers från
Robot-Coupe

- + Tar fram och lyfter smakerna i råvaran.
- + Snabb effektiv mixning rakt ned i grytan.
- + Kostnadseffektiv utvinning av ingredienserna.



Robot-Coupe®

för en kreativ beredning och tillagning.

Restaurangen



J 80

CL 20

Salladsbuffén



J 80

CL 50

Soppköket



J 80

MP 350 Ultra

Hotell, restaurang



J 80 Buffet

CL 50

Juicebaren



J 100

CL 20

Livsmedelsbutiken



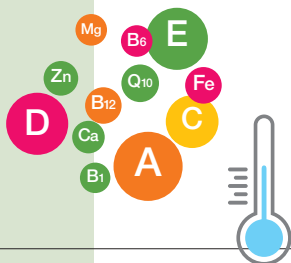
J 100

CL 52

Vanliga frågor och svar



Finns
vitaminerna
kvar i juicen
efter
pressning?



Robot-Coupe's råsaftcentrifuger värmer inte upp frukterna och grönsakerna, det finns alltså ingen risk för att vitaminerna förstörs. Frukternas och grönsakernas alla näringsmässiga egenskaper bevaras.



Hur lång
tid tar det
att göra ett
glas juice?

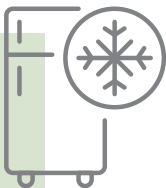
Det tar endast 5-7 sekunder att få ut ett glas färskpressad juice ur en råsaftcentrifug från Robot-Coupe.



Hur många
frukter och
grönsaker
behövs det till
ett glas juice?

Råsaftcentrifugerna från Robot-Coupe är bland de mest effektiva på marknaden. För ett glas på 1.5 dl behövs det som regel bara två medelstora äpplen.

Måste frukten och grönsakerna förvaras svalt innan de ska pressas?



För bäst smak och logistik är rekommendationen att ingredienserna förbereds och förvaras i kyl och därefter bereds à la minute.

Går det att pressa citrusfrukter (apelsin, citron, grapefrukt, lime)?



Ja, men vi rekommenderar att frukten skalas och att det vita tas bort så att de bittra ämnena från skalet inte följer med i juicen.

Måste man skära frukt och grönsaker i bitar innan man kör dem i råsaftcentrifugen?



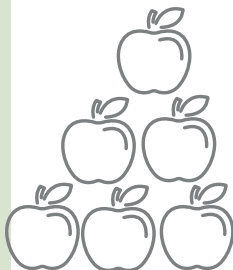
De frukter och grönsaker som oftast används i juicer (äpplen, päron, morötter) behöver inte beredas ytterligare – du behöver alltså varken skära eller skala dem, och inte heller ta bort stjälkar eller kärnor. Vi rekommenderar att du väljer ekologiska råvaror så att du kan låta skalet sitta kvar, eftersom det är rikt på vitaminer, fibrer och mineraler. Frukter med stora kärnor, t.ex. persikor måste först kärnas ur.

Går det att pressa juice av örter och blad (spenat, grönkål, persilja osv.)?



En råsaftcentrifug är inte konstruerad för den här typen av användning. Däremot går det att smaksätta juicerna med örter och t ex bladspenat, men då ska du se till att mata ned dem i maskinen mellan frukterna eller grönsakerna.

Hur stor mängd frukt och grönsaker kan man pressa innan man måste tömma uppsamlingskärlet?



Vi rekommenderar att du tömmer uppsamlingskärlet efter cirka 20 kg. Uppsamlingskärlet är transparenta, så det är lätt att se när de behöver tömmas.



Hur lång tid tar det att rengöra en råsaftcentrifug.

Våra råsaftcentrifuger är användarvänliga och lätta att rengöra. Maskindelarna är få, är lätta att demontera och diskas snabbt antingen för hand eller i diskmaskin.

Måste maskinen sköljas ur efter varje juice?



Nej, men för att undvika att smak och färg förs vidare till en juice annan juice på menyn vi emellertid att du sköljer ur råsaftcentrifugen genom att hälla en halv liter vatten i nedmataren medan maskinen är igång. Du behöver alltså inte montera isär maskinen.

Hur kan

färskpressad juice bli en uppskattad del av din meny ?

Samordna och effektivisera inköpet av frukt och grönt till hela verksamheten:



- "Dagens Juice" på menyn
- Använd ingredienserna från de övriga maträtterna på menyn.



Använd frukt och grönt som inte går åt.



- Juice bryr sig inte om utseende, det är smaken som räknas.
- Stärker kassan och marginalerna.



Preparera och förbered:



- Behåll din kunds uppmärksamhet genom att vara förbered.
- Stärk marginalen, förbered ingredienserna till glasen.



robot coupe®

#THEsolution



Boostar
kreativiteten



Förbättrar
ekonomin



Spar
tid



Minskar
svinnet



Ref.: 451 744 - Suedois



Kontakta Din leverantör eller oss direkt:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Part of french cuisine