

robot coupe[®]

 **AUTOMATISK JUICE EXTRAKTOR**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

NYHET



BARER - RESTAURANGER - HOTELL - STORKÖK - STORMARKNADER - EVENT

Våra användare

J 80, J80 Buffet och J 100 används varje dag världen runt av: juicebarer, hotell, livsmedelsbutiker, cafeer, barer, restauranger, skolor, vårdhem m fl. Uppskattade bla för sin eleganta och smakrika juice.

Hotell

På frukostbuffén, i köket eller baren



Juicebarer och cafeer

Hämtställen, kaféer, barer och juicebarer



Catering och event

Självbetjäning eller i glas



Livsmedelsbutiker

I glas och i flaska



Skolor, förskolor

Skol- och företagsmatsalar

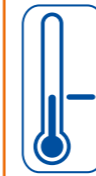


Hälso- och sjukvårdsbranschen

En del av omsorgen



Fördelarna med Robot-Coupe råsaftcentrifuger



Ingen uppvärmning

Vitaminerna behålls



Nypressad juice

- Näringsämnen och antioxidanter bevaras
- De bearbetade råvarorna värms inte upp
- Extra färsk juice i stora mängder under hela serveringen
- Perfekt mängd fruktkött för en uppfriskande juice som är lätt att dricka

Bekvämt att använda

- Stor automatisk rörtmatare (Ø 79 mm): kontinuerlig bearbetning av hela frukter
- Enkel rengöring: delar i rostfritt stål och cylinder som lossas med ett handgrepp
- Kompakt och tyst: kan användas framför konsumenten
- Lätt att hantera: underlättar självbetjäning



Klart prisvärd

- Snabb avkastning på investeringen: 21 dagar för att J 100 ska bli lönsam*
- Bästa kapacitet på marknaden med de vanligaste ingredienserna**
- Lång livslängd tack vare sin industrimotor

* Vid 20 sålda glas per dag

** Äpplen, apelsiner, ananas, päron, persikor, kiwi, vindruvor, gurka, blekselleri, morötter, rödbetor, spenat osv. Listan är inte uttömmande.



Perfekt för att lägga till ett uppfriskande inslag på menyn på **barer och restauranger**.



KANNHÖJD
154 mm
KANNHÖJD

ROBUST



Rostfritt motorblock, tåligt och lätt att rengöra



Tyst motor på 700 W

Perfekt för frukostbufféer med självbetjäning, skol- eller företagsmatsalar, event osv.



KANNHÖJD
172 mm
KANNHÖJD

EFFEKTIV

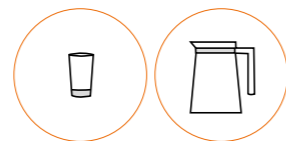


Automatisk rörtare för kontinuerlig, enkel bearbetning



Hög kapacitet

The+ Kompakt och tyst, kan användas inför kunden.



PRAKTISK



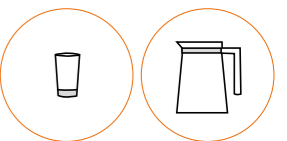
Restprodukterna töms i det genomskinliga uppsamlingskärlet (6,5 l)



Rostfri cylinder som lossas med ett handgrepp

The+

- Lutad basdel för optimal tömning av saften
- Levereras med två droppfria tappar:
 - kort för kanna
 - lång för dricksglas



Drip tray



Droppfria tappar



Stor spillbricka för en ren arbetsyta



Droppfria tappar som är anpassade för självbetjäning

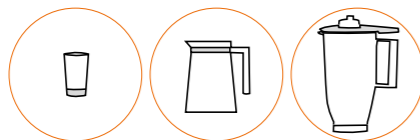
J 100 - Intensiv användning

Idealisk för
juicebarer och
stormarknader



KÄNNHÖJD
247
mm
KÄNNHÖJD

The + Industriell motor och rivinsats som är särskilt utformade för intensiv användning.



ROBUST



Rostfritt
motorblock, tåligt
och lätt att rengöra

ENDAST PÅ
J 100



Tyst industriell motor
på 1 000 W, särskilt för
intensiv användning

ENDAST PÅ
J 100



Förstärkt rivinsats
för intensiv användning
och längre hållbarhet

EFFEKTIV



Hög kapacitet



Automatisk
rörmatare för
kontinuerlig, enkel
bearbetning



Lutad basdel för
optimal tömning av
saften

PRAKTISK



Stor spillbricka
för en ren arbetsyta



Droppfria tappar
(två storlekar)



Rostfri cylinder
som lossas med ett
handgrepp

TVÅ ANVÄNDNINGSMÖJLIGHETER

① med kontinuerlig matning



Automatisk
rörmatare för
kontinuerlig
matning.

② med standardkärl



Genomsiktigt
uppsamlingskärl för
manuell tömning.



robot coupe®

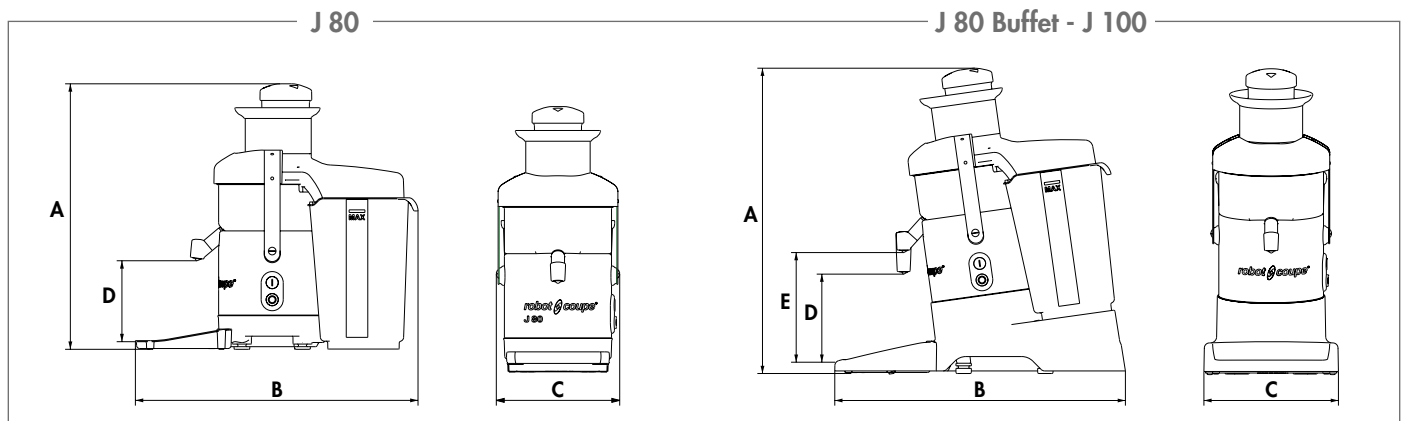
Upptäck våra produkter på
www.robot-coupe.com

Titta på demonstrationsfilmerna för våra
produkter på vår  -kanal.

CE
standard

	Elektriska data			Mått (mm)					Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Anslutning	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

*Finns även med andra spänningar.



robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C

Försäljning - Sverige:

08-570 339 67

E-mail: sweden@robot-coupe.com

Postadress: Gelbgjutarevägen 6, 171 48 Solna

Huvudkontor:

Order: sweden@robot-coupe.com

Tel : + 33 1 43 98 88 33

48 rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

www.robot-coupe.com

ÅTERFÖRSÄLJARE

STANDARD:

Maskinerna överensstämmer:

• Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 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..

• Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

