

robot coupe®



**AUTOMATYCZNA SOKOWIRÓWKA
J 80 Ultra**



NOWOŚĆ



BARY - CATERING - RESTAURACJE - HOTELE - ZYWIENIE ZBIOROWE



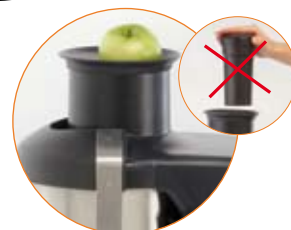
AUTOMATYCZNA SOKOWIRÓWKA J80 Ultra

Opatentowany system automatycznego otworu wsadowego - nie wymaga używania popychacza w sokowirówce J 80 Ultra. Unikalne rozwiązanie pozwala przygotować w krótkim czasie duże ilości soku.

**ŚWIATOWA
PREMIERA**

Wejdź w świat ostatnich innowacji Robot-Coupe:

- Nowa sokowirówka w otworem wylotowym przeznaczona do przygotowania świeżych soków owocowych i warzywnych.
- Opatentowany system automatycznego otworu wsadowego umożliwiający ciągłe podawanie owoców i warzyw o średnicy do 79 mm.
- Użycie silnika asynchronicznego o dużej mocy i bardzo cichego.
- Stała prędkość 3 000 obr./min.
- Obudowa silnika ze stali nierdzewnej zapewnia większą wytrzymałość i łatwe mycie.
- Pojemnik z obracającym wylotem zapobiegającym kapaniu.



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia.



Pojemnik na odpadki o dużej pojemności 6,5 litrów.

SOKOWIRÓWKA

AUTOMATYCZNA



Korzyści :

- **Automatyczny:** Dzięki unikalnej formie otworu wsadowego nie trzeba już używać popychacza! Można więc szybko i bez wysiłku przygotować duże ilości wyśmienitych soków!
- **Mocny i bezgłośny:** Przemysłowy silnik o dużej mocy i wytrzymałości pracuje z prędkością 3000 obr/min, co spowalnia utlenianie soków. Można w ten sposób otrzymać smakowite soki o jednolitej konsystencji. Dzięki niskiemu poziomowi hałasu sokowirówka może być używana przed klientem.
- **Praktyczny:** Obracany wylot zapobiegający kapaniu: w celu ograniczenia wylewania się soku na płaszczyznę roboczą, po przygotowaniu każdego wyrobu wystarczy przekręcić wylot.
- **Pojemnik na odpadki o dużej pojemności!** Pojemnik 6,5 litrów, idealnie daje się umieścić pod otworem wylotowym pokrywy w celu uniknięcia zabrudzenia powierzchni roboczych.
- **Kosz wirujący:** Kosz można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego czyszczenia.



Cel:

Bary, catering, restauracje, hotele, żywienie zbiorowe



W skrócie:

Posiada ona wszelkie atuty gwarantujące klientom satysfakcję: szybkość, efektywność, wytrzymałość, doskonała jakość soku.

Możliwości wytwarzania

Zalet spożywania świeżych owoców i warzyw nie trzeba już udowadniać. Specjaliści do spraw żywienia i dietetycy zalecają jedzenie 5-10 porcji warzyw i owoców dziennie. Przyrządzanie soków za pomocą sokowirówki J80 Ultra staje się prawdziwą przyjemnością. Dzięki temu unikalnemu urządzeniu, witaminy i wszelkie inne wartościowe składniki są już w Twoim zasięgu!

Sokowirówka J 80 Ultra jest szczególnie przystosowana do wyciskania soku z ananasów, buraków, selerów, jabłek, ogórków, marchwi, melonów, pomidorów, pomarańczy, winogron, itd.

Tylko owoce i warzywa z twardą skórką, takie jak owoce cytrusowe lub ananasy, należy uprzednio obrać.

**Wystarczy wcisnąć przycisk Start....
aby uzyskać**



na wyśmienity sok, bez wysiłku!



PRZEPISY

DOBRY WYGLĄD

Składniki (na 3 szklanki): 2 marchewki, 2 zielone jabłka, 1 zielona cytryna

Obrać cytrynę ze skórki. Włożyć do sokowirówki J 80 Ultra jabłka, marchewki i cytrynę.



CZERWONY KOKTAJL

Składniki (na 3 szklanki): 1 świeży burak średniej wielkości, 1 marchew, 1 mała kiść czerwonych winogron, 1 jabłko bio

Obrać warzywa i oberwać winogrona z kiści. Włożyć burak i owoce do sokowirówki J 80 Ultra.

Doprawić pieprzem cayenne.



SŁODKIE SMOOTHIE

Składniki (na 4 szklanki): 1 dojrzały mango, 2 kiwi, 2 jogurtu, 2 łyżki zupowe miodu

Obrać mango ze skórki i usunąć pestkę. Przepuścić owoce przez sokowirówkę J 80 Ultra.

Otrzymany sok wymieszać z jogurtem i miodem. Wlać do czterech szklanek i podawać.



EGZOTYCZNY Z ANANASEM

Składniki (na 4 szklanki): 1 mango, 2 cytryny zielone, 1 ananas, 2 pomarańcze, 50 g cukru, kilka kostek lodu.

Przepuścić oddzielnie przez sokowirówkę J 80 Ultra cytryny, ananas i mango bez pestki. Wlać do shakera kolejno sok z cytryn, sok z mango, sok z ananasa i sok z pomarańczy. Dodać cukier. Mieszać szybko kilka sekund. Podawać w czarkach koktajlowych. Udekorować kawałkami owoców.



KOKTAJL MALINOWY

Składniki (na 3 szklanki): 500 g malin, 1 kiść białych winogron, 100 ml syropu z cukru trzcinowego

Oberwać winogrona z kiści. Przepuścić owoce przez sokowirówkę J 80 Ultra i wymieszać z syropem z cukru trzcinowego. Podawać zaraz po przygotowaniu.



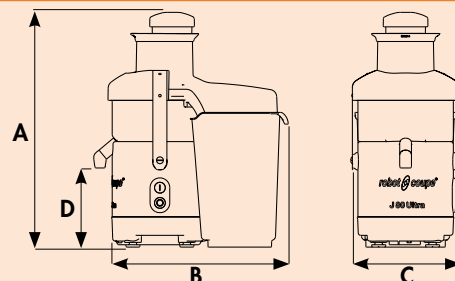
SILNIK ASYNCHRONICZNY

- Silnik do maszyn przemysłowych nadający się, dzięki swej wyjątkowej trwałości i niezawodności, do intensywnej eksploatacji.
- Ustawiony na łożysku kulkowym, co zapewnia cichą pracę i eliminuje drgania.
- Urządzenia napędzane bezpośrednio za pomocą silnika:
 - wzmożona moc od da wa na
 - nie ma złożonego systemu napędowego.
- Żadnych czynności obsługi: brak części zużywalnych i szczotek węglowych.
- Wał napędowy ze stali nierdzewnej.



Normy UE	Dane elektryczne			Wymiary (mm)				Waga (kg)	
	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie* (Amp.)	A	B	C	D	netto	brutto
J 80 Ultra	3000	700	230 V / 50 Hz / 1	505	420	235	170	10,9	12,8

*Możliwość innych napięć



robot coupe®

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

Dyrekcja Generalna Francja

Dział międzynarodowy i marketing :

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DYSTRYBUTOR

NORMY:

Aparatura wykonana zgodnie z :

• Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich : 2006/42/CE, 73/23/CEE, 89/109/CEE, 89/336/CEE, 2002/72/CE, ROHS 2002/95/CE, DEEE 2002/96/CE.

• Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny : ISO 12100 - 1 & 2 - 2003, EN 60204 - 1 2006, EN 1678 (1998), IP 55, IP 34.

