

robot coupe[®]

 **EXTRACTOR DE ZUMO AUTOMATICO**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

NUEVO



BARES - RESTAURANTES - HOTELES - CAFETERÍAS - SUPERMERCADOS - EVENTOS

Nuestros usuarios

Los profesionales usan los extractores Robot-Coupe en muy variados sectores. Los J 80, J 80 Buffet y J 100, rápidos, eficaces, sólidos y rentables, son la solución perfecta para licuar todo tipo de frutas y hortalizas y responder a las crecientes demandas de los consumidores.

Hoteles

En cafeterías de desayuno, cocinas o bares



Cafés, bares y restaurantes

Comida rápida, cafeterías, bares y bares de zumos



Catering para eventos

En autoservicio o servido por vasos



Supermercados

Venta por vasos o en botellas



Catering Social

Comedores y cafeterías



Sector de la salud

Geriátricos y hospitales



Ventajas de los extractores de zumo Robot-Coupe



No calienta los alimentos

Preserva todas las vitaminas



25 cl en 6 segundos

Zumos ultrafrescos

- Se preservan nutrientes y antioxidantes.
- Los productos procesados no se calientan.
- Zumos ultrafrescos en el momento, en grandes cantidades, cuando se desee.
- La cantidad precisa de pulpa para obtener un zumo refrescante y fácil de beber.

Comodidad para el usuario

- Gran tolva de alimentación automática (Ø 79 mm) para el procesamiento continuo de frutas enteras.
- Fácil de limpiar: piezas de acero inoxidable y cesta desmontable sin herramienta especial.
- Compacto y silencioso: se puede usar frente al cliente.
- Fácil de utilizar: ideal para el autoservicio.



Coste-eficacia incomparable

- Rendimiento rápido: la inversión en un J 100 se recupera en solo 21 días*
- El extractor de zumos más eficaz del mercado para los ingredientes más utilizados**.
- Larga vida útil gracias a su motor profesional.

* Previsto para la venta de 20 vasos por día.

** Manzanas, naranjas, piña, peras, melocotones, kiwis, uvas, pepino, apio, zanahorias, remolachas, espinaca, etc. Lista no exhaustiva.



Ideal para dar un toque de frescor a los menús de bares y restaurantes.



ALTURA
154 mm
ÚTIL

LONGEVIDAD



Bloque motor y cuba inoxidable para una limpieza fácil



Motor ultrasilencioso de 700 W

RENDIMIENTO



Tolva de introducción automática para un trabajo continuo sin esfuerzos



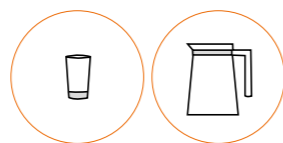
Rendimiento y calidad de los zumos incomparables

Ideal para restaurantes de autoservicio y desayunos, cafés y cafeterías en establecimientos escolares y empresas, eventos, etc.



ALTURA
172 mm
ÚTIL

The+ Compacto y silencioso: se puede usar frente al cliente



ERGONOMIA



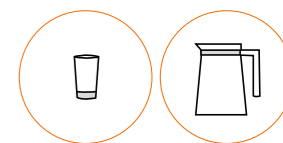
Recipiente para pulpa de gran capacidad (6,5 l)



La cesta de acero inoxidable se retira sin herramienta especial

The+

- Base inclinada para el flujo óptimo del zumo.
- Incluye 2 picos vertedores antisalpicaduras:
 - uno corto para jarras,
 - uno largo para vasos.



Receptor de goteo



Picos vertedores antisalpicaduras



XL Recipiente de goteo de gran capacidad para mantener limpia la mesa de trabajo



Picos vertedores antisalpicaduras especiales para restaurantes de autoservicio

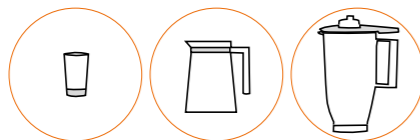
J 100 - Uso intensivo

Ideal para bares de zumos y supermercados



ALTURA
247 mm
ÚTIL

The + Motor potente y disco rallador reforzado destinados especialmente para un uso intensivo.



LONGEVIDAD



Bloque motor y cuba inoxidable para una limpieza fácil



EXCLUSIVIDAD J 100
Motor profesional ultrasilencioso de 1000W par uso intensivo



EXCLUSIVIDAD J 100
Disco rallador reforzado para uso intensivo

RENDIMIENTO



Rendimiento y calidad de los zumos incomparables



Tolva de introducción automática para un trabajo continuo sin esfuerzos



Base inclinada para el flujo óptimo del zumo

ERGONOMIA



XL
Recipiente de goteo de gran capacidad para mantener limpia la mesa de trabajo



Picos vertedores antisalpicaduras (2 tamaños)



La cesta de acero inoxidable se retira sin herramienta especial

2 MANERAS DE USAR EL EXTRACTOR DE ZUMOS

① Evacuación continua de los residuos



Conducto de evacuación que permite la expulsión de los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.

② Evacuación de los residuos al recipiente



Recipiente para residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros.

7,2 L



robot coupe®

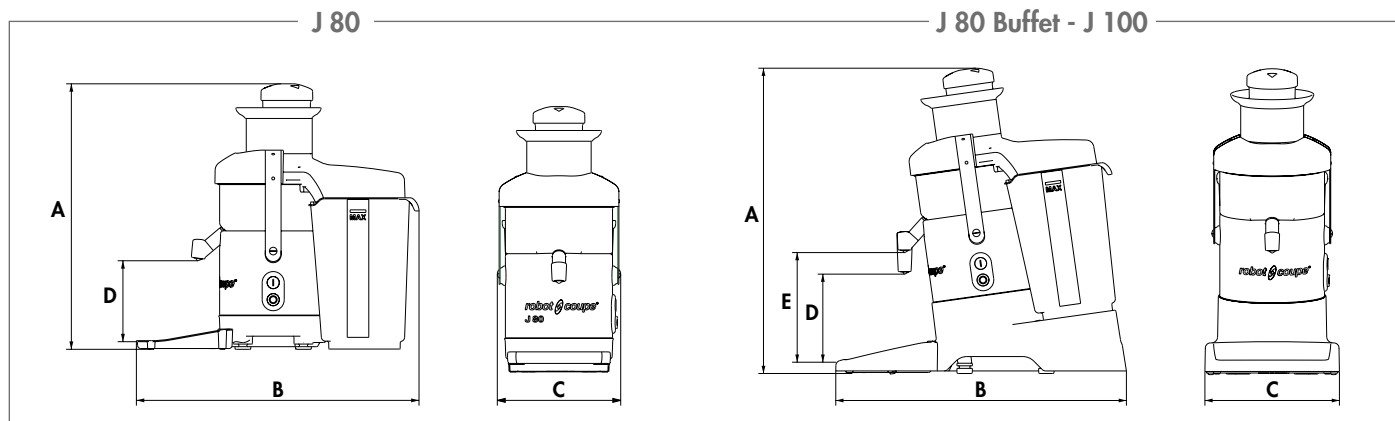
Descubra todos nuestros productos en
www.robot-coupe.com

Vea nuestros vídeos de demostración
 en nuestro canal 

Norma
CE

	Características eléctricas			Dimensiones (mm)					Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	E	neto	con embalaje
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

* Existen otros voltajes.



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUPÉ S.N.C

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73

Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)

email: arenas@robot-coupe.com

Robot Coupe U.S.A.: Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134

email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS:

Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 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..

- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

