robot coupe®

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА - ЭКСТРАКТОР
J 80 • J 80 Buffet • J 100

НОВИНКА



БАРЫ - РЕСТОРАНЫ - ГОСТИНИЦЫ - СТОЛОВЫЕ – СУПЕРМАРКЕТЫ - МЕРОПРИЯТИЯ

Наши пользователи

Соковыжималки-экстракторы от Robot-Coupe используются профессионалами в различных сферах деятельности. Быстрые, высокопроизводительные, надежные и рентабельные, соковыжималки- экстракторы J 80, J 80 Buffet и J 100 – идеальное решение для получения сока из всех видов фруктов и овощей, которое удовлетворит растущий спрос потребителей.

Гостиницы

На завтраках-буфетах, на ресторанных кухнях, в барах



Супермаркеты

Продажа сока в стаканах или бутылках



Кафе, бары & рестораны

Еда на вынос, кофе-шопы, бары, джус-бары



Социальный кейтеринг

Столовые и кафетерии



Кейтеринг на мероприятиях

Подача в стакане или самообслуживание



Здравоохранительные учреждения

Дома престарелых, больницы



Преимущества соковыжималок-экстракторов от Robot-Coupe



Свежевыжатый сок

- Сохранение питательных веществ и антиоксидантов
- Без нагрева ингредиентов
- Приготовление свежевыжатого сока в момент заказа, в больших объемах, в любое время.
- Жаждоутоляющий, легко пьющийся сок с нужным количеством мякоти.

Удобство пользователя

- Широкая автоматическая воронка (Ø 79 мм) для непрерывной загрузки целых фруктов
- Легкая очистка: запчасти из нерж. стали, для снятия корзинки не требуется доп. инструментов
- Компактность и бесшумность: может использоваться на глазах у посетителей
- Простота в обращении: идеально подходит для самообслуживания



Непревзойденная рентабельность



- Быстрая окупаемость: окупите стоимость своей J 100 всего за 21 день*
- Самая высокопроизводительная соковыжималка на рынке для наиболее часто используемых ингредиентов**
- Долгий срок службы благодаря мотору промышленного назначения

* За основу расчета принята продажа 20 стаканов сока в день
** Неполный перечень: яблоки, апельсины, ананасы, груши, персики, киви, виноград, огурцы, сельдерей, морковь, свекла, шпинат итд.

J 80

J 80 Buffet - Специально для самообслуживания

Идеальное решение для добавления нотки свежести в меню баров и ресторанов.



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



Моторный блок и чаша из нерж. стали для лёгкого ухода



Сверхтихий мотор 700 Вт

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Автоматическая воронка для непрерывного выжимания сока без усилий



Непревзойденное качество сока и отличная производительность

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Большой объем контейнера для жмыха (6,5 л)



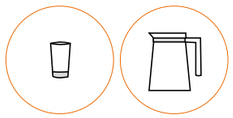
Корзинка из нерж. стали, для снятия не требуется доп. инструментов

Идеально подходит для самообслуживания на завтраках-буфетах, в столовых и кафетериях в школах и на предприятиях, на мероприятиях итд.



Плюсы

Компактная и бесшумная машина, может использоваться прямо перед посетителями.





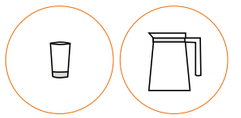
Поддон для капель



Носики с функцией анти-разбрызгивания

Плюсы

- Наклонное основание для оптимального слива сока
- Поставляется с 2 носиками с функцией анти-разбрызгивания:
  - Короткий для графинов
  - Длинный для стаканов



XL



Большой объем поддона для капель для поддержания чистоты рабочей поверхности



Специальные носики с функцией анти-разбрызгивания для самообслуживания

J 100 - Для интенсивного использования

Идеальное решение для джус-баров и супермаркетов.



Плюсы +

Мощный мотор и упрочненный терочный диск специально разработаны для интенсивного использования.



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



Моторный блок и чаша из нерж. стали для лёгкого ухода

ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ J 100



Сверхтихий мощный мотор 1000 Вт для интенсивного использования

ЭКСКЛЮЗИВНОСТЬ J 100



Упрочненный терочный диск для интенсивного использования

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Непревзойденное качество сока и отличная производительность



Автоматическая воронка для непрерывного выжимания сока без усилий



Наклонное основание для оптимального слива сока

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Большой объем поддона для капель для поддержания чистоты рабочей поверхности



Носики с функцией анти-разбрызгивания (двух размеров)



Корзинка из нерж. стали, для снятия не требуется доп. инструментов

2 СПОСОБА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАШЕЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРА

① Выброс мякоти в непрерывном режиме



Сопло выбрасывает жмых в непрерывном режиме под рабочий стол



② Сброс жмыха в поставляемый контейнер



Прозрачный контейнер для жмыха объёмом в 7,2 литра





robot coupe®

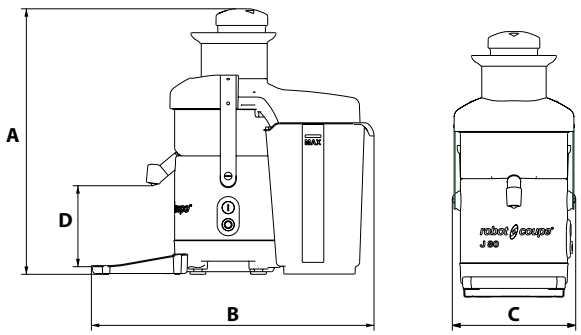
Откройте для себя всю гамму нашей продукции на www.robot-coupe.com

Посмотрите демонстрационные видео на нашем YouTube канале.

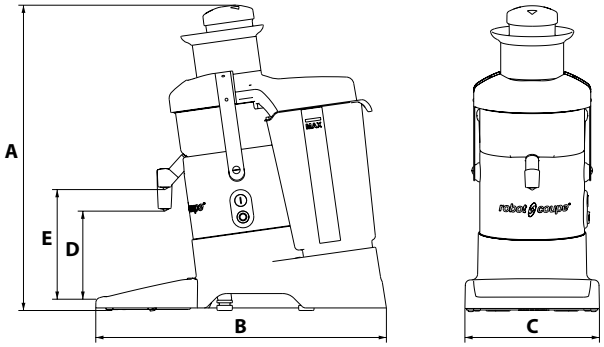
Норма ЕС	Электрические характеристики			Размеры (мм)					Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (A)	A	B	C	D	E	нетто	в упаковке
J 80	3 000	700	230V/50 Hz/1	506	538	235	154	-	11	13
J 80 Buffet	3 000	700	230V/50 Hz/1	595	566	262	172	214	11	13
J 100	3 000	1 000	230V/50 Hz/1	628	566	262	205	247	14	15

* Предусмотрены и другие параметры напряжения.

J 80



J 80 Buffet - J 100





robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией ROBOT-COUPE S.N.C.

Главный офис, Департаменты по маркетингу и по экспорту

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

email: russia@robot-coupe.eu

ukraine@robot-coupe.eu

www.robot-coupe.com/rus

ДИСТРИБЬЮТОР

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они прео-бразованы: 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..
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

Фирма оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики этого устройства без предварительного предупреждения. Фигурирующие в этой документации данные не являются контрактными и могут быть изменены без предупреждения.
© Права ограничиваются в отношении всех стран фирмой: ROBOT-COUPE s.n.c.

Réf. 450 594 - 12/2019 - Russe