

robot coupe®



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА
J 80 Ultra



НОВИНКА



БАРЫ - ФАСТ-ФУД - РЕСТОРАНЫ - ГОСТИНИЦЫ - СТОЛОВЫЕ



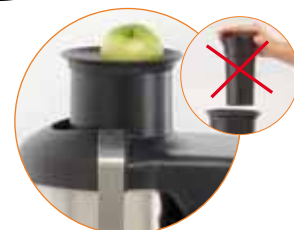
▶ АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 80 Ultra

Соковыжималка J 80 Ultra оснащена эксклюзивной запатентованной системой автоматической загрузки овощей и фруктов без использования толкателя. Уникальная форма загрузочной воронки значительно увеличивает Вашу производительность!

**МИРОВАЯ
ПРЕМЬЕРА**

Добро пожаловать в мир последних новинок компании Robot-Coupe:

- Новая соковыжималка с выбросом для приготовления свежих овощных и фруктовых соков
- Запатентованная форма автоматической воронки позволяет непрерывную загрузку овощей и фруктов диаметром до 79 мм
- Мощный и бесшумный мотор промышленного использования
- Постоянная скорость 3000 об/мин
- Моторный блок из нержавеющей стали для большей долговечности и лёгкого ухода
- Чаша оснащена носиком «капля-стоп»



Запатентованная форма автоматической воронки диаметром 79 мм позволяет непрерывную загрузку овощей и фруктов диаметром до 79 мм



Металлическое сито устанавливается без использования дополнительных инструментов для более лёгкого ухода



Контейнер для отжатой мякоти объёмом 6,5 литров

СОКОВЫЖИМАЛКА

СИЛА АВТОМАТИЗМА



Преимущества модели:

- **Автоматическая:** благодаря уникальной форме воронки больше нет необходимости использовать толкатель! Вы сможете приготавливать в больших количествах свежевыжатые соки превосходного качества. Быстро и без дополнительных усилий!
- **Мощность и бесшумность:** мощный мотор промышленного назначения обеспечивает скорость вращения 3000 об/мин, благодаря которой соки окисляются медленнее, имеют однородную консистенцию и отличаются превосходным вкусом. Низкий уровень шума позволяет использовать соковыжималку J 80 Ultra перед клиентом.
- **Практичность:** Носик «капля-стоп»: после окончания работы, достаточно повернуть носик, чтобы избежать проливание сока на рабочую поверхность
- **Контейнер для выжатой мякоти:** контейнер ёмкостью 6,5 литров легко вставляется под сбрасывающее сопло, что позволяет избежать попадания отжимков на рабочую поверхность.
- **Металлическое сито:** сито устанавливается без использования дополнительных инструментов для более лёгкого ухода.



Назначение:

бары - фаст-фуд - рестораны -
гостиницы - столовые



Коротко:

Соковыжималка J 80 Ultra готовит Вам массу сюрпризов! Вас, несомненно, удивит её высокая производительность, скорость работы и надёжность в сочетании с превосходным качеством приготовленных соков!

▶ Возможности использования

Полезные свойства фруктов и овощей не нуждаются в дополнительной рекламе. Специалисты в области питания и диетологи рекомендуют употреблять от 5 до 10 овощей и фруктов в день.

С соковыжималкой J80 Ultra приготавливать соки становится большим удовольствием. Витамины и другие полезные свойства овощей и фруктов теперь у вас всегда под рукой.

Соковыжималка J 80 Ultra идеально подходит для приготовления соков из ананаса, свеклы, сельдерея, огурцов, моркови, томатов, апельсинов, винограда и т. д.

Фрукты с толстой кожурой, такие как цитрусовые или ананасы, должны быть сначала очищены.

Достаточно всего лишь нажать на кнопку «Пуск»... чтобы превратить



в соки отличного качества без особых усилий!



РЕЦЕПТЫ

ОТЛИЧНАЯ ФОРМА

Ингредиенты (на 3 стакана): 2 моркови, 2 зелёных яблока, 1 лайм

Очистите лайм. Обработать яблоки, морковь и лайм в соковыжималке J 80 Ultra.



КРАСНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (на 3 стакана): 1 сырая свекла среднего размера, 1 морковь, 1 кисть красного винограда, 1 яблоко

Снять кожуру с овощей и вынуть косточки у винограда. Обработать свеклу и фрукты в соковыжималке J80 Ultra. Приправить готовый сок кайенским перцем.



ЛЕГКОЕ СМУЗИ

Ингредиенты (на 3 стакана): 1 манго, 2 банана, 2 йогурта, 2 ст. л. мёда

Очистить манго и удалить сердцевину. Обработать фрукты в соковыжималке J80 Ultra. Перемешать готовый сок с йогуртом и мёдом. Разлить в 4 стакана и подавать.



ЭКЗОТИЧЕСКИЙ АНАНАС

Ингредиенты (на 4 стакана): 1 манго, 2 лайма, 1 ананас, 2 апельсина, 50 г сахара, несколько кубиков льда.

Очистить манго и удалить сердцевину. Обработать фрукты в соковыжималке J80 Ultra. Поочередно влить в шейкер сок лайма, сок манго, сок ананаса и сок апельсинов. Добавить сахар. Всё хорошо взбить. Подавать в фужере для шампанского. Украсить кусочками фруктов.



МАЛИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты (на 3 стакана): 500 г малины, 1 кисть белого винограда, 100 мл тростникового сиропа

Удалить косточки из винограда. Обработать фрукты в соковыжималке J 80 Ultra и смешать с тростниковым сиропом. Подавать охлаждённым.



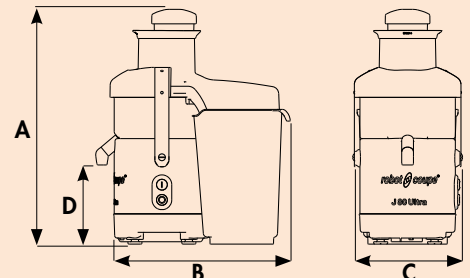
Индукционный двигатель

- Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой мощностью, надёжностью, долговечностью и низким уровнем шума..
- Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя :
 - увеличенная выходная мощность
 - отсутствие сложной системы редуктора.
- Вал двигателя из нержавеющей стали.



Норма ЕС	Электрические характеристики			Размеры (мм)				Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
J 80 Ultra	3000	700	230 V / 50 Hz / 1	505	420	235	170	10,9	12,8

* Предусмотрены и другие параметры напряжения.



robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUCPE s.n.c. :

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг

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

94305 Vincennes Cedex - FRANCE

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

Дистрибьютор

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 2006/42/CE, 73/23/CEE, 89/109/CEE, 89/336/CEE, 2002/72/CE, ROHS 2002/95/CE, DEEE 2002/96/CE.
- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: ISO 12100 -1 & 2 - 2003, EN 60204 - 1 2006, EN 1678 (1998), IP 55, IP 34.

