



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, надёжные и выгодные в использовании**, 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

Для обслуживания на завтраке, для использования на кухне или в баре



Кафе, бары & рестораны

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



Кейтеринг на мероприятиях

Подача в стакане или самообслуживание



Супермаркеты

Продажа сока в стаканах или бутылках



Социальный кейтеринг

Столовые и кафетерии



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 объёмах**, в любое время.
- Жаждоотоляющий, **легко пьющийся** сок с нужным количеством мякоти.

Удобство использования

- Широкая автоматическая воронка ($\varnothing 79$ мм) для **непрерывной загрузки целых фруктов**
- Лёгкая очистка: запчасти из **нержавеющей стали**, для снятия корзинки **не требуется дополнительных инструментов**
- Компактность и бесшумность: **может быть использован непосредственно перед посетителями**
- Простота в обращении: идеально подходит для **самообслуживания**



Непревзойдённая 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 расчёта принятая продажа 20 стаканов сока в день

** Неполный перечень: яблоки, апельсины, ананасы, груши, персики, киви, виноград, огурцы, сельдерей, морковь, свекла, шпинат и т.д.

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



ПОЛЕЗНАЯ
ВЫСОТА
154
ММ

Плюсы + Компактная и бесшумная машина, может быть использована непосредственно перед посетителями.



Поддон для капель



Носик с функцией анти-разбрызгивания



Моторный блок и
чаша из нерж. стали
для лёгкого ухода



Сверхтихий
мотор 700 Вт



Автоматическая
воронка для непре-
рывного выжимания
сока без усилий



Непревзойденное
качество сока
и отличная
производительность

Идеально подходит
для самообслуживания
на континентальных
завтраках (завтрак-
буфет), в столовых
и кафетериях школ
и предприятий, на
мероприятиях и т.д.



ПОЛЕЗНАЯ
ВЫСОТА
172
ММ

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



Большой объём
контейнера для
жмыха (6,5 л)



Корзинка из
нерж. стали, для сня-
тия не требуется доп.
инструментов



ХЛ
Большой объём поддона для
капель для поддержания
чистоты рабочей поверхности



Носики с функцией
анти-разбрызгивания, специально
для самообслуживания

Идеальное
решение для
джус-баров и
супермаркетов.



Плюсы + Мощный мотор и упрочнённый тёрочный диск
специально разработаны для интенсивного
использования.



ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



ЭФФЕКТИВНОСТЬ



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



2 СПОСОБА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАШЕЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРА

① Выброс мякоти в непрерывном режиме



② Сброс жмыха в поставляемый контейнер



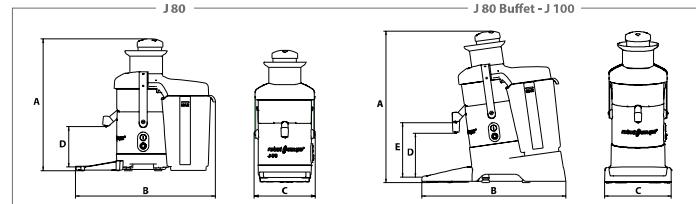


Откройте для себя всю гамму нашей
продукции на www.robot-coupe.com

Посмотрите демонстрационные видео на
нашем канале.

Норма ЕС	Электрические характеристики			Размеры (мм)					Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	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.



robot coupe®
Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUPE S.M.C.
Главный офис, Департаменты по
маркетингу и по экспорту
Tél: + 33 1 43 98 88 33
48, rue des Vigneron - 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
входит: Directive 2006/42/EC, 2014/35/EU,
2014/30/EU, 2011/65/EU, 2012/19/EU, 2012/2006/CE,
1935/2004/CE, 2003/2006/CE, 10/2011/EU.
• Положениями 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.

