

robot @ coupe®

 **СОКОВЫЖИМАЛКИ**
J 80 Ultra • J 100 Ultra

Новинка



БАРЫ - ФАСТ-ФУД - РЕСТОРАНЫ - ГОСТИНИЦЫ - СТОЛОВЫЕ

СОКОВЫЖИМАЛКА J 80 Ultra

Выброс жмыха в контейнер.

Поставляется с Контейнером для отжатой мякоти, объёмом в 6,5 л.

Через полупрозрачные стенки легко контролировать процесс заполнения контейнера.



СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 Ultra

« Специально для Интенсивного использования »

ИНТЕНСИВНОЕ
J 100
Ultra
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Новинка



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Корзинка из нерж. стали легко снимается



Поддон для капель



Носик предотвращает разбрызгивание

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Непревзойденное качество сока и отличная производительность

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



Моторный блок и чаша из нерж. стали для лёгкого ухода

МОЩНОСТЬ



700 W

1000 W

Бесшумный мотор промышленного изготовления. Ультра-мощный электрический тормоз

СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 Ultra

2 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



СОКОВЫЖИМАЛКИ

J 80 Ultra • J 100 Ultra

Оснащены воронкой диаметром
79 мм для непрерывной загрузки и
приготовления всех видов сока
без усилий



7 СЕКУНД
=
**СТАКАН СВЕЖЕГО
СОКА!**

СОКОВЫЖИМАЛКИ

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Преимущества модели:

- За несколько секунд приготовьте отличные фруктовые и овощные соки в больших количествах.
- **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/J 100 Ultra перед клиентом.
- **Практично:** Поддон для капель удерживает до 300 мл жидкости. Рабочая поверхность всегда остаётся чистой.
- **Контейнер для жмыха большого объёма!** Прозрачный контейнер подставляется под выбрасывающее отверстие, что помогает избежать разбрызгивание отходов по рабочей поверхности.

Соковыжималка J 100 Ultra предлагает 2 возможности применения:

1. Непрерывный выброс жмыха. Сопло обеспечивает непрерывный сброс прямо под рабочую поверхность.
2. Выброс жмыха в контейнер. С соковыжималкой поставляется прозрачный контейнер объёмом в 7,2 литра.

- Съемная центрифужная корзинка для легкой очистки.



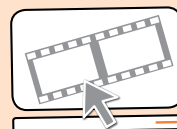
Назначение:

бары - фаст-фуд - рестораны - гостиницы
- столовые



Коротко:

Соковыжималки Robot-Coupe отвечают любым Вашим запросам: быстрые, эффективные, надёжные, соки безупречного качества.



Видео презентация на сайте:
www.robot-coupe.com

Индукционный двигатель

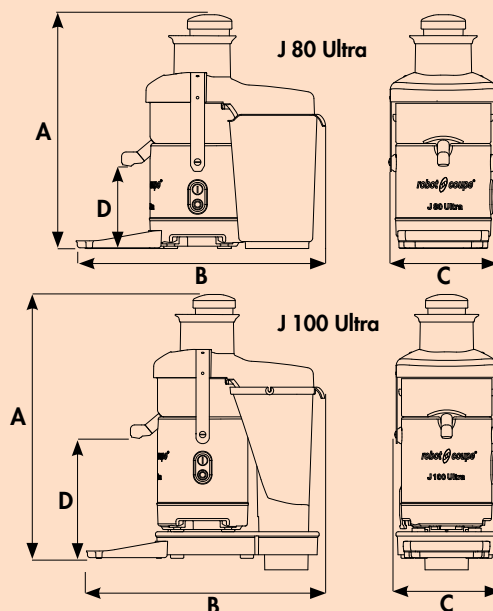
- Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой мощностью, надёжностью, долговечностью и низким уровнем шума..
- Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щёток).
- Все аксессуары имеют непосредственный привод 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	535	235	162	10,9	12,8
J 100 Ultra	3000	1000	230 V/ 50 Hz/ 1	596	538	235	256	12,9	15,6

* Предусмотрены и другие параметры напряжения.



robot coupe®

Изготовлено во Франции компанией
ROBOT-COUBE s.n.c.

Главный офис, Департаменты по
маркетингу и по экспорту

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - 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 преобразованы: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

