

robot coupe[®]

 **EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

Nouveau



BARS - RESTAURANTS - HOTELLERIE - COLLECTIVITÉS - SUPERMARCHES - EVENEMENTS

Nos utilisateurs

Les Extracteurs de Jus Robot-Coupe accompagnent les **professionnels** de secteurs très variés. **Rapides, efficaces, robustes et rentables**, J 80, J 80 Buffet et J 100 apportent une solution pour travailler tous types de fruits et de légumes et pour répondre à la **demande croissante des consommateurs**.

Hôtels

Au buffet du petit-déjeuner, en cuisine ou au bar



Restauration Commerciale

Vente à emporter, boulangeries, bars et bars à jus



Traiteurs et évènements

En libre-service ou service au verre



Supermarchés

En verre et en bouteille



Collectivités

Cantines scolaires et d'entreprises

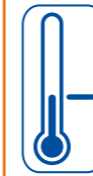


Secteur médico-social

Maisons de retraite et hôpitaux



Les avantages des Extracteurs de Jus Robot-Coupe



N'échauffe pas les aliments



Préserve les vitamines

25 cl en 6 sec.

Jus Ultra Frais

- Nutriments et antioxydants préservés
- **Pas d'échauffement** des produits travaillés
- Jus Ultra Frais en **grande quantité** et tout au long du service
- Juste quantité de pulpe pour un jus désaltérant et **facile à boire**

Confort d'utilisation

- Grande goulotte automatique (Ø 79 mm) : **travail en continu des fruits entiers**
- Nettoyage facile : pièces en **inox** et démontage du panier **sans outil**
- Compact et silencieux : travail **face au consommateur**
- Facile à manipuler : favorise **l'utilisation en libre-service**



Rentabilité inégalée

- Retour sur investissement rapide : 21 jours pour amortir votre J 100 *
- Les meilleurs rendements du marché avec les ingrédients fréquemment utilisés **
- Grande longévité grâce à un moteur industriel

* A raison de 20 verres vendus par jour

** Pommes, oranges, ananas, poires, pêches, kiwis, raisins, concombre, céleri branche, carottes, betteraves, épinards, etc. Liste non exhaustive.



Idéal pour ajouter une touche de fraîcheur à la carte des bars et des restaurants.



HAUTEUR UTILE
154 mm

LONGÉVITÉ



Bloc moteur et cuve inox pour un entretien facile



Moteur silencieux 700 W

Idéal pour les buffets de petits déjeuner en self-service, les cantines scolaires ou d'entreprise, les événements etc...



HAUTEUR UTILE
172 mm

PERFORMANCE

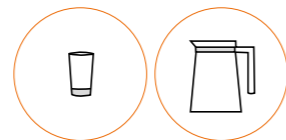


Goulotte automatique pour un travail continu sans effort



Rendement et qualité de jus incomparables

Le+ Compact et silencieux, il peut être utilisé face au client.



ERGONOMIE



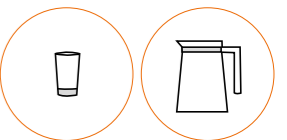
Evacuation des déchets dans le bac transparent (6,5L)



Panier inox amovible sans outil

Le+

- Base inclinée pour une évacuation optimale du jus.
- Livrée avec 2 bcs verseurs anti-éclaboussures :
 - Court pour service au pichet
 - Long pour service au verre



Ramasse gouttes



Bec verseur anti-éclaboussures

XL



Ramasses-gouttes grande capacité pour un espace de travail propre



Bcs verseurs anti-éclaboussures spécial « self-service »

J 100 - Utilisation intensive

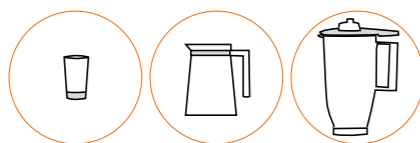
Idéal pour les bars à jus et les supermarchés.



HAUTEUR
247 mm
UTILE



Moteur industriel et disque râpeur spécialement conçus pour les utilisations intensives.



LONGÉVITÉ



Bloc moteur et cuve inox pour un entretien facile

EXCLUSIVITE
J 100



Moteur industriel silencieux 1000 W Spécial utilisation intensive

EXCLUSIVITE
J 100

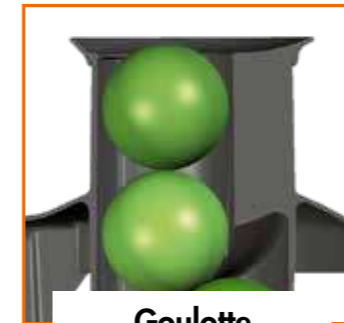


Disque râpeur renforcé pour une utilisation intensive et une plus grande durabilité

PERFORMANCE



Rendement et qualité de jus incomparables



Goulotte automatique pour un travail continu sans effort



Base inclinée pour une évacuation optimale du jus

ERGONOMIE



XL
Ramasses-gouttes grande capacité pour un espace de travail propre



Becs verseurs anti-éclaboussures (2 tailles)



Panier inox amovible sans outil

2 POSSIBILITÉS D'UTILISATION

① Évacuation des résidus en continu



Trémie d'évacuation assure l'éjection des résidus en flux continu directement sous le plan de travail.

② Évacuation des résidus dans le bac



Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres



robot coupe®

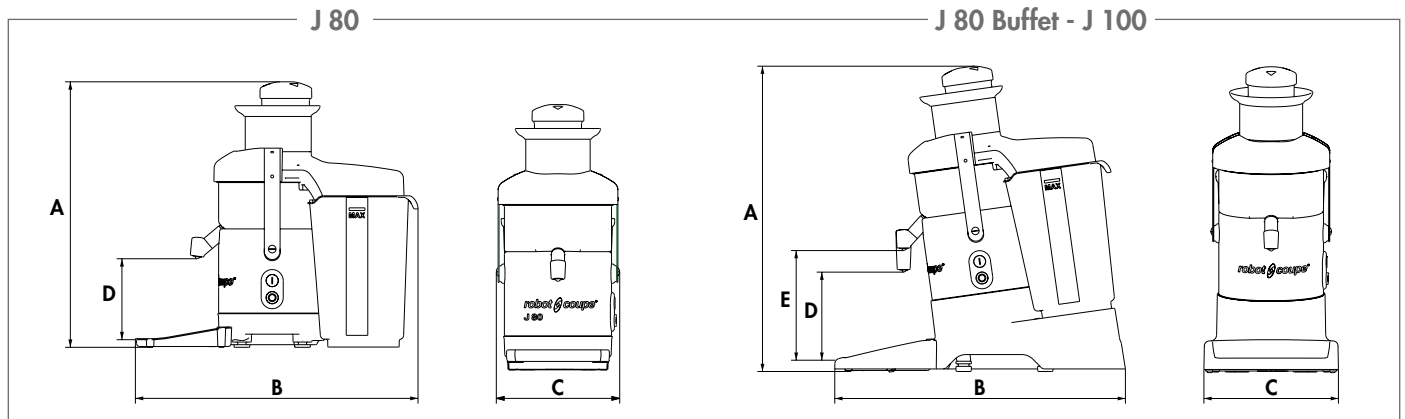
Découvrez tous nos produits sur
www.robot-coupe.fr

Visionnez les vidéos de démonstration produits
 sur notre chaîne 

Norme
CE

	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)					Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	Net	Emballé
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

* Autres voltages disponibles



robot coupe®

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE/1907/2006, CE/1935/2004, CE/2023/2006, UE/10/2011.
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.



Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33
 email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00
 email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique : Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
 email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com