

robot coupe®

 **AUTOMATISK RÅSAFTCENTRIFUG
J 80 Ultra**



NYHET



BARER - CATERING - RESTAURANGER - HOTELL - STORKÖK



▶ **AUTOMATISK RÅSAFTCENTRIFUG J 80 Ultra**

**VÄRLDS-
PERMIÄR**

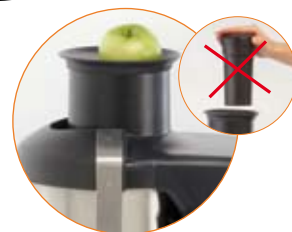
**Patenterad automatisk nedmatare!
Gör det möjligt att automatisk processa stora volymer
frukt och grönsaker.**

Unika innovationer från Robot-Coupe:

- Patenterad automatisk nedmatare med en diameter på 79 mm.
- Unikt tystgående motor.
- Kraftfull induktionsmotor med 1-varvtal, 3000 v/m.
- Rostfritt motorchassi.
- Droppfri matarpip.



**AUTOMATISK
J 80
Ultra
AUTOMATISK**



Patenterad automatisk nedmatare med en diameter på 79 mm för en snabb kontinuerlig matning.



Råsaftcylindern tas lätt bort för enkel och snabb rengöring.



Stor behållare på 6,5 liter för restprodukterna.

RÅSAFTCENTRIFUG

AUTOMATISK



Några starka argument:

- **Automatisk:** den patenterade automatiska nedmataren för kontinuerlig matning gör arbetet snabbt och lätt.
- **Kraftig och tystgående:** den kraftfulla och unikt tystgående motorn på 3000 v/m fördröjer oxidationen av juicen och gör det möjligt att använda J80 i en bar nära en gäst.
- **Droppfri:** matarrörets topp vrids 90 grader efter avslutad beredning för att undvika dropp och spill.
- **Praktisk:** tack vare den stora behållaren på 6,5 liter för restprodukterna.
- **Hygienisk:** råsaftcylindern kan lätt tas bort för en snabb och effektiv rengöring.



Målgrupp:

Barer, Catering, Restaurang, Hotell, Storkök



I korthet:

En snabb, tyst och kraftfull beredare för juice med mycket hög kvalité, rik på smak, färg och vitaminer!



OÄNDLIGA MÖJLIGHETER

Att frukt och grönsaker är nyttigt vet alla. Näringsfysiologer och dietister rekommenderar att vi skall äta 5 till 10 olika frukter och grönsaker varje dag. J 80 Ultra gör arbetet snabbt, tyst och lätt.

J 80 Ultra passar särskilt bra till: ananas, rödbetor, rotselleri, äpple, gurka, morötter, melon, tomater, apelsiner och vindruvor.

Endast frukter och grönsaker med tjockt skal, exempelvis citrusfrukter och ananas, behöver skalas.

Tryck på startknappen...
och du får snabbt



en fantastisk juice, utan ansträngning!



RECEPT

FRISKUS

Ingredienser (3 glas): 2 morötter, 2 gröna äpplen, 1 limefrukt

Skala morötterna och limen. Skölj äpplena. Kör ingredienserna genom J 80 Ultra.

RED COCKTAIL

Ingredienser (3 glas): 1 medelstor färsk rödbeta, 1 morot, 1 liten klase röda vindruvor, 1 ekologiskt äpple

Skala grönsakerna och repa druvorna av klasen. Kör rödbetan och frukterna i J 80 Ultra. Spetsa med lite cayennepeppar.

MJUK SMOOTHIE

Ingredienser (4 glas): 1 mogen mangofrukt, 2 bananer, 2 yoghurt, 2 msk honung

Skala och kärna ur mangon. Kör frukten i J 80 Ultra.

Blanda juicen med yoghurt och honung. Häll upp i 4 glas och servera.

EXOTISK ANANAS

Ingredienser (4 glas): 1 mangofrukt, 2 limefrukter, 1 ananas, 2 apelsiner, 50 g socker, ett par isbitar.

Kör lime, ananas och urkärnad mango var för sig i J 80 Ultra. Häll i tur och ordning limejuicen, mangojuicen, ananasjuicen och apelsinjuicen i en shaker. Tillsätt socker. Blanda kraftigt ett par sekunder. Servera i cocktailskålar. Garnera med fruktbitar.

HALLONCOCKTAIL

Ingredienser (3 glas): 500 g hallon, 1 klase gröna vindruvor, 100 ml rörsockersaft.

Repa druvorna från klasen. Kör frukten i J 80 Ultra och blanda med rörsockersaften.

Servera väl kyld.



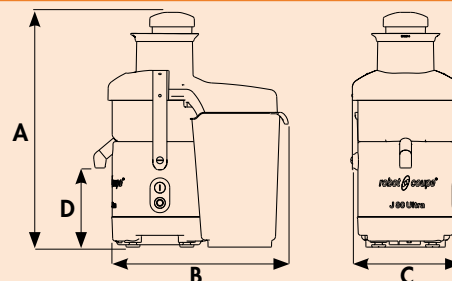
INDUKTIONSMOTOR

- Kraftfull
- Tyst
- Driftsäker
- Underhållsfri



CE standard	Elektriska data			Mått (mm)				Vikt (kg)	
	Varvtal v/m	Watt	Anslutn.	A	B	C	D	Netto	Brutto
J 80 Ultra	3000	700	230 V / 50 Hz / 1	505	420	235	170	10,9	12,8

*Finns även med andra spänningar.



robot coupe®

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUCPE s.n.c

Försäljningskontor Sverige:

Box 16, 134 21 Gustavsberg

Tel.: 08/570 339 67 - Fax: 08/570 339 63

Email: robot-coupe@telia.com

Huvudkontor, export-

och marknadsföringsavdelning:

Tel.: + 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

ÅTERFÖRSÄLJARE

STANDARD :

Maskinerna överensstämmer :

- Med följande europeiska direktiv och nationella lagstiftningar som införlivar dessa direktiv: 2006/42/EEG, 73/23/EEG, 89/109/EEG, 89/336/EEG, 2002/72/EEG, ROHS 2002/95/EEG, DEEE 2002/96/EEG.
- Med följande harmoniserad europeisk standard samt standard om säkerhet och hygien: ISO 12100 - 1 & 2 - 2003, EN 60204 -1 2006, EN 1678 (1998), IP 55, IP 34.

