

robot coupe®



**CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE
J 80 Ultra**



NOUVEAU



BARS - VENTE À EMPORTER - RESTAURANTS - HÔTELLERIE - COLLECTIVITÉS



▶ CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE J 80 Ultra

**PREMIÈRE
MONDIALE**

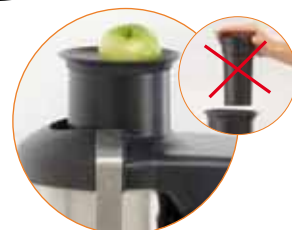
Système breveté de la goulotte automatique
disponible en exclusivité sur la centrifugeuse J 80 Ultra.
Sa forme unique permet un très grand débit sans utiliser le poussoir !

Entrez dans l'univers des dernières innovations Robot-Coupe :

- Nouvelle centrifugeuse à éjection destinée à la préparation des jus frais de légumes et de fruits.
- Système breveté de goulotte automatique autorisant l'introduction en continu de légumes et de fruits d'un diamètre de 79 mm.
- Utilisation d'un moteur industriel très puissant et silencieux.
- Vitesse constante de 3 000 tr/min.
- Support moteur inox pour une longévité accrue et un entretien facile
- Cuve avec bec verseur anti-gouttes.



**J 80
Ultra**
• TOUT SIMPLEMENT •
AUTOMATIQUE •



Goulotte automatique
brevetée d'un diamètre
de 79 mm pour une ali-
mentation en continu



Panier inox amovible sans
outil pour nettoyage facile
et rapide



Bac à résidus grande
capacité 6,5 litres

CENTRIFUGEUSE

TOUT SIMPLEMENT AUTOMATIQUE



Les Plus Produits :

- **Automatique** : grâce à la forme unique de la goulotte, plus besoin d'utiliser le poussoir! Vous pourrez donc réaliser d'excellents jus en grandes quantités rapidement et sans effort!
- **Puissant et silencieux** : le moteur industriel puissant et robuste tourne à 3000 tr/min ce qui limite l'oxydation des jus. Les jus ainsi obtenus sont très homogènes et savoureux. Le faible niveau sonore de la J80 Ultra autorise l'utilisation de la machine face au consommateur.
- **Pratique** : Bec verseur anti-gouttes: pour limiter l'écoulement du jus sur le plan de travail après chaque préparation, il suffit de tourner le bec.
- **Bac à résidus grande capacité** ! Le bac de 6,5 litres s'emboîte parfaitement sous la goulotte d'éjection pour éviter les projections sur le plan de travail.
- **Panier centrifugeur**: le panier est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.



Utilisateurs :

Bars, vente à emporter, restaurants, hôtellerie, collectivités



En bref :

Elle a tous les atouts pour vous satisfaire : rapides, efficaces, robustes, une qualité du jus irréprochable.

► Possibilités de fabrication

Les bienfaits des fruits et légumes frais ne sont plus à prouver. Les nutritionnistes et les diététiciens recommandent de consommer chaque jour 5 à 10 fruits et légumes. Avec la centrifugeuse J80 Ultra faire le jus devient un véritable plaisir. Les vitamines et autres bienfaits des fruits et légumes sont désormais à votre portée avec cet appareil unique !

La centrifugeuse J 80 Ultra est particulièrement adaptée à l'extraction de jus d'ananas, de betteraves, de céleris, de pommes, de concombres, de carottes, de melons, de tomates, d'oranges, de raisins, etc...

Seuls les fruits ou légumes à peau épaisse comme les agrumes ou les ananas doivent être épluchés.

Il suffit d'appuyer sur le bouton Marche....
pour transformer



en excellents jus sans effort!



RECETTES

BONNE MINE

Ingrédients (pour 3 verres) : 2 carottes, 2 pommes vertes, 1 citron vert

Peler le citron. Introduire les pommes, les carottes et le citron dans la centrifugeuse J80 Ultra.

RED COCKTAIL

Ingrédients (pour 3 verres) : 1 betterave fraîche de grosseur moyenne, 1 carotte, 1 petite grappe de raisins rouges, 1 pomme bio

Peler les légumes et égrener le raisin. Introduire la betterave et les fruits dans la centrifugeuse J80 Ultra. Relever avec du poivre de Cayenne.

SMOOTHIE DOUCEUR

Ingrédients (pour 4 verres) : 1 mangue mûre, 2 bananes, 2 yaourts, 2 c. a. s. de miel

Eplucher et retirer le noyau de la mangue. Passer les fruits à la centrifugeuse J80 Ultra. Mélanger le jus obtenu avec les yaourts et le miel. Verser tout dans 4 verres et servir.

EXOTIQUE ANANAS

Ingrédients (pour 4 verres) : 1 mangue, 2 citrons verts, 1 ananas, 2 oranges, 50 g de sucre, quelques glaçons.

Passer les citrons, l'ananas et la mangue en retirant le noyau séparément à la centrifugeuse J80 Ultra. Dans un shaker verser dans l'ordre le jus de citron, le jus de mangue, le jus d'ananas et le jus d'oranges. Ajouter le sucre. Mélanger vivement quelques secondes. Servir dans une coupe à cocktail. Décorer avec les morceaux de fruits.

COCKTAIL FRAMBOISE

Ingrédients (pour 3 verres) : 500 g de framboises, 1 grappe de raisin blanc, 100 ml de sirop de canne.

Egrener le raisin. Passer les fruits à la centrifugeuse J80 Ultra et mélanger avec le sirop de canne. Servir très frais.



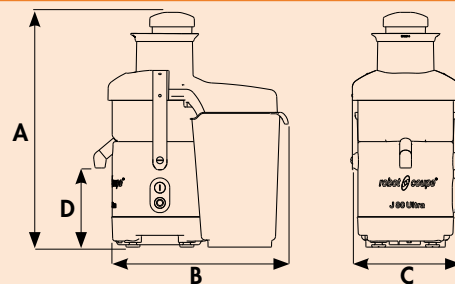
MOTEUR ASYNCHRONE

- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Norme CE	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	net	emballé
J 80 Ultra	3000	700	230 V / 50 Hz / 1	505	420	235	170	10,9	12,8

* Autres voltages disponibles



robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service commercial France :

Tél.: 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

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

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 73/23/CEE, 89/109/CEE, 89/336/CEE, 2002/72/CE, ROHS 2002/95/CE, DEEE 2002/96/CE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes, et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : ISO 12100 -1 & 2 - 2003, EN 60204-1 2006, NF EN 1678 (1998), IP 55, IP 34.

