

robot coupe[®]

 **AUTOMATIK -ENTSAFTER**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

NEU



BARS - GASTSTÄTTEN - HOTELS - KANTINEN - SUPERMÄRKTE - EVENTS

Robot-Coupe-Entsafter werden in vielen unterschiedlichen Bereichen gewerblich genutzt.

Schnell, effizient, robust und kostengünstig – der J80, J80 Buffet und der J100 bieten die perfekte Lösung für das Entsaften aller Arten von Obst und Gemüse.

Hotels

Am Frühstücksbuffet, in der Küche oder an der Bar



Cafés, bars & restaurants

Take-Away-Anbieter, Cafés, Bars und Saftbars



Event catering

Als Selbstbedienung oder im Glas serviert



Supermärkte

Verkauf in Gläsern oder in Flaschen



Gemeinschaftsverpflegung

Kantinen und Cafeterias



Gesundheitswesen

Seniorenheime und Kliniken



Ohne Erwärmung der Nahrungsmittel

Die Vitamine bleiben erhalten



Absolut frischer Saft

- Nährstoffe und Antioxidantien werden bewahrt.
- Die Zutaten werden nicht erwärmt.
- Jederzeit absolut frischer Saft in großen Mengen und zu jeder Zeit.
- Die richtige Menge Fruchtfleisch für einen durstlöschenden, leicht zu trinkenden Saft.

Benutzerfreundlich

- Großer Einfüllschacht (Ø 79 mm) für ununterbrochenes Entsaften ganzer Früchte
- Leicht zu reinigen: Teile aus Edelstahl und Sieb herausnehmbar ohne Spezialwerkzeug
- Kompakt und leise: Verwendung in Anwesenheit der Kunden möglich
- Leicht zu bedienen: ideal für Selbstbedienung



Unschlagbare Kosteneffizienz

- Zahlt sich rasch aus: Der Kauf Ihres J 100 rentiert sich bereits nach 3 Wochen*.
- Der kostengünstigste Entsafter auf dem Markt für die am meisten verwendeten Zutaten**.
- Langlebig dank Hochleistungsmotor.

* bei 20 Glas Saft pro Tag

** Äpfel, Orangen, Ananas, Birnen, Pfirsiche, Kiwi, Weintrauben, Salatgurke, Sellerie, Möhren, Rote Bete, Spinat usw. (nicht vollständige Liste)



Als ideale frische Ergänzung der Speisekarte von Bars und Gaststätten.



NUTZ-HÖHE
154 mm

LANGLEBIGKEIT



Motorblock und Saftauffänger aus Edelstahl leicht zu reinigen



Äußerst leiser 700-Watt-Motor

Ideal für Selbstbedienung an Frühstücksbuffets, in Kantinen und Cafeterias in der Schule und im Betrieb, bei Events usw.



NUTZ-HÖHE
172 mm

EFFIZIENZ

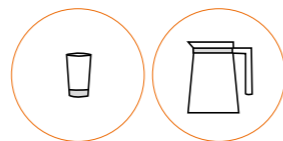


Einfüllautomatik für ununterbrochenes und müheloses Entsaften



Unvergleichliche Saftausbeute und Qualität

Das + Die kompakten und leisen Entsafter können in Anwesenheit der Kunden verwendet werden.



EINFACH



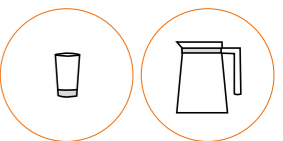
Großer Tresterbehälter (6,5 l)



Der Saftauffänger aus Edelstahl kann ohne Spezialwerkzeug abgenommen werden

Das +

- Schräger Sockel für optimalen Saftausfluss
- Mit 2 Anti-Spritz-Tüllen:
 - kurz für Krüge
 - lang für Gläser



Tropfenfänger



Tülle mit Anti-Spritz-System



Großer Tropfenfänger für eine saubere Arbeitsfläche



Anti-Spritz-System speziell für Selbstbedienung

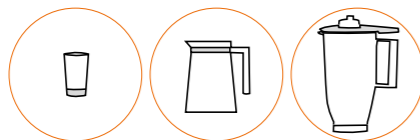
J 100 - Intensiver Gebrauch

Ideal für Saftbars
und Supermärkte.



NUTZ-
247
mm
HÖHE

Das + Hochleistungsmotor und verstärkte Reibplatte
speziell für intensiven Gebrauch



LANGLEBIGKEIT



Motorblock und
Saftauffänger aus Edel-
stahl leicht zu reinigen



Äußerst leiser 1000
Watt-Hochleistungsmotor
für intensiven Gebrauch



Verstärkte
Reibplatte für
intensiven Gebrauch

EXKLUSIVITÄT
J 100

EXKLUSIVITÄT
J 100

EFFIZIENZ



Unvergleichliche
Saftausbeute
und Qualität



Einfüllautomatik
für ununterbrochenes
und müheloses Entsaften



Schräger Sockel
für optimalen
Saftausfluss

EINFACH



Großer
Tropfenfänger für eine
saubere Arbeitsfläche



Anti-Spritz-Tüllen
(2 Größen)



Der Saftauffänger
aus Edelstahl kann ohne
Spezialwerkzeug
abgenommen werden

2 ANWENDUNGSMÖGLICH- KEITEN FÜR IHREN ENTSAFTER

① Ununterbrochener Tresterauswurf



Auswurftrichter für
ununterbrochenen
Auswurf in einen
Behälter unter der
Arbeitsfläche

② Auswurf der Rückstände in Tresterbehälter



Durchsichtiger
Tresterbehälter
mit 7,2 Liter
Fassungsvermögen



robot coupe®

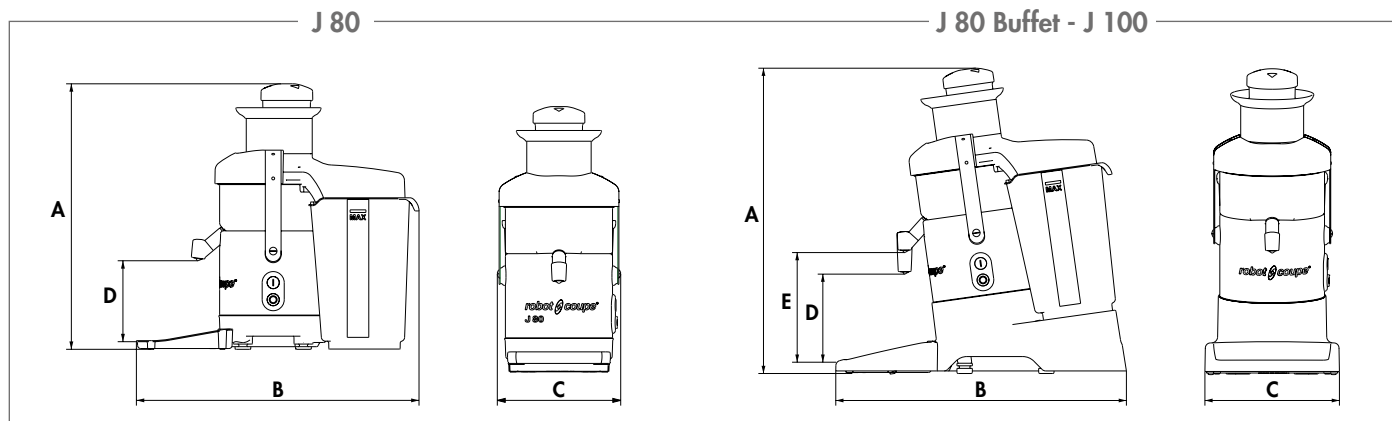
Entdecken Sie alle unsere Produkte auf
www.robot-coupe.com

Sehen Sie sich unsere Demovideos
auf unserem  Kanal an.

EG
Norm

	Elektrische Daten			Abmessungen (mm)					Gewicht (kg)	
	Drehzahl (U/min)	Leistung (Watt)	Spannung* (A)	A	B	C	D	E	Netto	Brutto
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

* Für andere Netzspannungen lieferbar.



robot coupe®

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland :

Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.com

VERTRIEB

GASTRO
Meurer

Frankfurter Allee 149, 10365 Berlin

Tel.: 030 / 92093600

Fax: 030 / 92093605

www.gastro-meurer.de

info@gastro-meurer.de

NORMEN:

Die Geräte entsprechen:



• Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE..

• Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.