

# robot coupe®

 АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА - ЭКСТРАКТОР  
J 80 • J 80 Buffet • J 100

**НОВИНКА**



БАРЫ - РЕСТОРАНЫ - ГОСТИНИЦЫ - СТОЛОВЫЕ - СУПЕРМАРКЕТЫ - МЕРОПРИЯТИЯ



Соковыжималки-экстракторы от Robot-Coupe используются **профессионалами** в различных сферах деятельности. **Быстрые, высокопроизводительные, надёжные и выгодные в использовании**, соковыжималки-экстракторы J 80, J 80 Buffet и J 100 – идеальное решение для получения сока из всех видов фруктов и овощей, которое удовлетворит **растущий спрос потребителей**.

### Гостиницы

Для обслуживания на завтрак, для использования на кухне или в баре



### Кафе, бары & рестораны

Еда на вынос, кофе-шопы, бары, джус-бары



### Кейтеринг на мероприятиях

Подача в стакане или самообслуживание



### Супермаркеты

Продажа сока в стаканах или бутылках



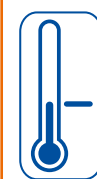
### Социальный кейтеринг

Столовые и кафетерии



### Здравоохранительные учреждения

Дома престарелых, больницы



Без нагрева ингредиентов

Витамины сохраняются



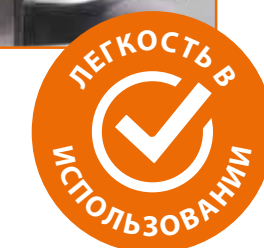
250 мл за 6 сек.

### Свежевыжатый сок

- Сохранение питательных веществ и антиоксидантов
- Без нагрева ингредиентов
- Приготовление свежевыжатого сока в момент заказа, **в больших объёмах**, в любое время.
- Жаждоутоляющий, **легко пьющийся** сок с нужным количеством мякоти.

### Удобство использования

- Широкая автоматическая воронка (Ø 79 мм) для **непрерывной загрузки целых фруктов**
- Лёгкая очистка: запчасти из **нержавеющей стали**, для снятия корзинки **не требуется дополнительных инструментов**
- Компактность и бесшумность: **может быть использован непосредственно перед посетителями**
- Простота в обращении: идеально подходит для **самообслуживания**



### Непревзойдённая рентабельность

- Быстрая окупаемость: окупите стоимость своей J 100 всего за 21 день\*
- Самая высокопроизводительная соковыжималка на рынке для наиболее часто используемых ингредиентов\*\*
- Долгий срок службы благодаря мотору промышленного назначения

\* За основу расчёта принята продажа 20 стаканов сока в день

\*\* Неполный перечень: яблоки, апельсины, ананасы, груши, персики, киви, виноград, огурцы, сельдерей, морковь, свекла, шпинат и т.д.





Идеальное решение для добавления нотки свежести в меню **баров и ресторанов.**



ПОЛЕЗНАЯ  
154  
ММ  
ВЫСОТА

**ДОЛГОВЕЧНОСТЬ**



Моторный блок и чаша из нерж. стали для лёгкого ухода



Сверхтихий мотор 700 Вт

Идеально подходит для самообслуживания на континентальных завтраках (завтрак-буфет), в столовых и кафетериях школ и предприятий, на мероприятиях и т.д.

**ЭФФЕКТИВНОСТЬ**



Автоматическая воронка для непрерывного выжимания сока без усилий

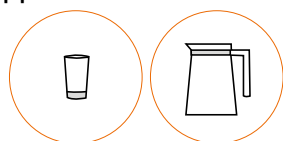


Непревзойденное качество сока и отличная производительность



ПОЛЕЗНАЯ  
172  
ММ  
ВЫСОТА

**Плюсы** + Компактная и бесшумная машина, может быть использована непосредственно перед посетителями.



**ЭРГОНОМИЧНОСТЬ**

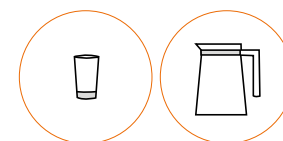


Большой объём контейнера для жмыха (6,5 л)



Корзинка из нерж. стали, для снятия не требуется доп. инструментов

**Плюсы** + Наклонное основание для оптимального слива сока  
+ Поставляется с 2 носиками с функцией анти-разбрызгивания:  
- Короткий для графинов  
- Длинный для стаканов



Поддон для капель



Носик с функцией анти-разбрызгивания

**XL**



Большой объём поддона для капель для поддержания чистоты рабочей поверхности



Носики с функцией анти-разбрызгивания, специально для самообслуживания

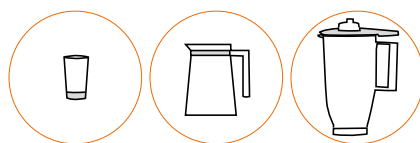
# J 100 - Для интенсивного использования

Идеальное решение для джус-баров и супермаркетов.



ПОЛЕЗНАЯ  
247  
ММ  
ВЫСОТА

**Плюсы** + Мощный мотор и упрочнённый тёрочный диск специально разработаны для интенсивного использования.



## ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



Моторный блок и чаша из нерж. стали для лёгкого ухода



**ЭКСКЛЮЗИВ J 100**  
Сверхтихий мощный мотор 1000 Вт для интенсивного использования



**ЭКСКЛЮЗИВ J 100**  
Упрочнённый тёрочный диск для интенсивного использования

## ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Непревзойденное качество сока и отличная производительность



Автоматическая воронка для непрерывного выжимания сока без усилий



Наклонное основание для оптимального слива сока

## ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



**XL**  
Большой объём поддона для капель для поддержания чистоты рабочей поверхности



Носики с функцией анти-разбрызгивания (2 размера)



Корзинка из нерж. стали, для снятия не требуется доп. инструментов

## 2 СПОСОБА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАШЕЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ-ЭКСТРАКТОРА

### 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 7,2 литра

7,2 л





# robot coupe®

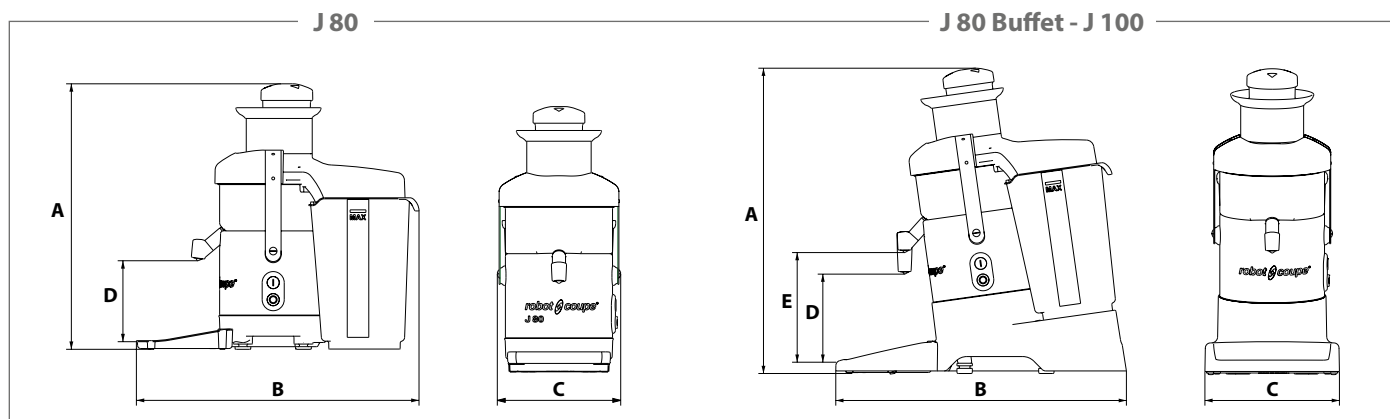
Откройте для себя всю гамму нашей продукции на [www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

Посмотрите демонстрационные видео на нашем  **YouTube** канале.

Норма ЕС

	Электрические характеристики			Размеры (мм)					Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	E	нетто	в упаковке
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

\* Предусмотрены и другие параметры напряжения.



robot  coupe®

Изготовлено во Франции компанией  
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Главный офис, Департаменты по  
маркетингу и по экспорту

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

email: [russia@robot-coupe.eu](mailto:russia@robot-coupe.eu)

[ukraine@robot-coupe.eu](mailto:ukraine@robot-coupe.eu)

[www.robot-coupe.com/rus](http://www.robot-coupe.com/rus)

ДИСТРИБЬЮТОР

  
Оборудование для профессиональной  
кухни и предприятий торговли

ООО "ШефСтор" г. Москва

[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)

Тел +7 (495) 212 18 44

НОРМЫ:

Аппараты соответствуют:

•• Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы: 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..

• Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

