


robot @ coupe®

 АВТОМАТИЧЕСКИЕ
СОКОВЫЖИМАЛКИ
J 80 Ultra • J 100 Ultra

НОВИНКА



БАРЫ - ФАСТ-ФУД - РЕСТОРАНЫ - ГОСТИНИЦЫ - СТОЛОВЫЕ

▶ АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 80 Ultra

Выброс жмыха в контейнер. Поставляется с Контейнером для отжатой мякоти, объёмом в 6,5 л. Через полупрозрачные стенки легко контролировать процесс заполнения контейнера.



6,5 л

▶ АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 Ultra

« Специально для Интенсивного использования »



ЭРГОНОМИЧНОСТЬ



Корзинка из нерж. стали легко снимается

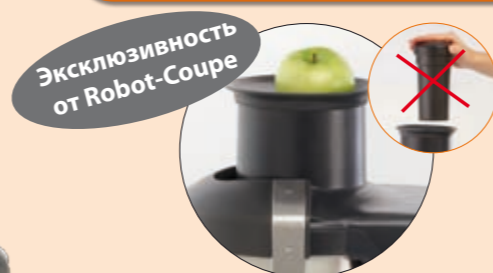


Поддон для капель



Носик предотвращает разбрызгивание

ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Система автоматического продвижения для непрерывной подачи

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



Моторный блок и чаша из нерж. стали для лёгкого ухода

МОЩНОСТЬ



700 W

1000 W

Бесшумный мотор промышленного изготовления

▶ АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 Ultra

2 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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 в 7,2 литра



УНИКАЛЬНАЯ РАЗРАБОТКА

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Оснащены запатентованной автоматической воронкой диаметром 79 мм для непрерывной подачи и приготовления свежих соков без усилий



7 СЕКУНД
=
СТАКАН СВЕЖЕГО СОКА!

СОКОВЫЖИМАЛКА

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Преимущества модели:

- **Автоматическая:** благодаря уникальной форме воронки больше нет необходимости использовать толкатель! Вы сможете приготавливать в больших количествах свежесжатые соки превосходного качества. Быстро и без дополнительных усилий!
- **Мощность и бесшумность:** мощный мотор промышленного назначения обеспечивает скорость вращения 3000 об/мин, благодаря которой соки окисляются медленнее, имеют однородную консистенцию и отличаются превосходным вкусом. Низкий уровень шума позволяет использовать соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra перед клиентом.
- **Практично:** Поддон для капель удерживает до 300 мл жидкости. Рабочая поверхность всегда остаётся чистой.
- **Контейнер для жмыха большого объёма!** Прозрачный контейнер подставляется под выбрасывающее отверстие, что помогает избежать разбрызгивание отходов по рабочей поверхности.

Соковыжималка J 100 Ultra предлагает 2 возможности применения:

1. Непрерывный выброс жмыха. Сопло обеспечивает непрерывный сброс прямо под рабочую поверхность.
 2. Выброс жмыха в контейнер. С соковыжималкой поставляется прозрачный контейнер объёмом в 7,2 литра.
- Съемная центрифужная корзинка для легкой очистки.



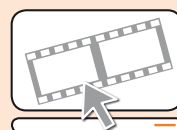
Назначение:

бары - фаст-фуд - рестораны - гостиницы - столовые



Коротко:

Соковыжималки Robot-Coupe отвечают любым Вашим запросам: быстрые, эффективные, надёжные, соки безупречного качества.



Видео презентация на сайте:
www.robot-coupe.com

Индукционный двигатель

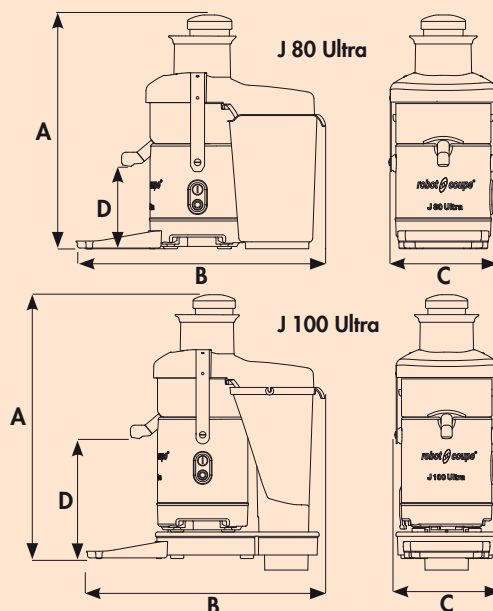
- Асинхронный двигатель промышленного изготовления, предназначенный для интенсивной работы, характеризуется высокой мощностью, надёжностью, долговечностью и низким уровнем шума..
- Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток).
- Все аксессуары имеют непосредственный привод от двигателя :
 - увеличенная выходная мощность
 - отсутствие сложной системы редуктора.
- Вал двигателя из нержавеющей стали.



Норма ЕС

	Электрические характеристики			Размеры (мм)				Вес (кг)	
	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Напряжение* (А)	A	B	C	D	нетто	в упаковке
J 80 Ultra	3000	700	230 V/ 50 Hz/ 1	505	535	235	162	10,9	12,8
J 100 Ultra	3000	1000	230 V/ 50 Hz/ 1	596	538	235	256	12,9	15,6

* Предусмотрены и другие параметры напряжения.



robot coupe®

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

Генеральная дирекция, Франция,
Международная дирекция и маркетинг:
Тél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com
www.robot-coupe.com

Дистрибьютор

ChefStore
Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли

ООО "ШефСтор" г. Москва
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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Положениям стандартизованных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены: EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

