

HOREPA

WWW.HOREPA.NL

+31226 354535

robot coupe®



AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE J 80 Ultra



NIEUW



BARS - SELFSERVICE - RESTAURANTHOUDERS - HOTELS - GROOTKEUKENS



HOREPA



AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE J 80 Ultra

WWW.HOREPA.NL

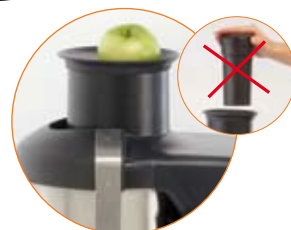
131226 354536

**WERELD-
PRIMEUR**

Gepatenteerd automatisch invoergoot uitsluitend verkrijgbaar op de J 80 Ultra sapcentrifuge.
De unieke vorm maakt het mogelijk grote hoeveelheden te verwerken zonder de aanduwer te gebruiken!

Welkom in de wereld van de laatste Robot-Coupe innovaties:

- Nieuwe sapcentrifuge voor de bereiding van verse groente- en vruchtensappen waarbij het sap direct in het glas stroomt.
- Invoergoot met gepatenteerd automatisch systeem voor ononderbroken invoer van groenten en fruit met een doorsnede van 79 mm.
- Uitgerust met een zeer krachtige en geruisloze industriële motor.
- Constant toerental van 3000 tpm.
- Roestvrijstalen motorbehuizing voor een langere levensduur en onderhoudsgemak.
- Kuip met schenktuit en antidruppelsysteem.



Gepatenteerde automatische goot met een doorsnede van 79 mm voor ononderbroken invoer.



Zonder gereedschap uitneembare roestvrijstalen zeef voor snel en gemakkelijke schoonmaken.



Grote opvangbak met een inhoud van 6,5 liter.

SAPCENTRIFUGE

GEWOONWEG AUTOMATISCH



De Pluspunten:

- **Automatisch:** dankzij de unieke vorm van de invoergoot hoeft u de aanduwer niet meer te gebruiken! Daardoor kunt u snel en moeiteloos grote hoeveelheden uitstekende groente- en vruchtensappen maken!
- **Krachtig en gervisloos:** de krachtige en sterke industriële motor draait met een snelheid van 3000 tpm. Dit beperkt het oxideren van de sappen. De aldus verkregen sappen zijn zeer homogeen en smakelijk. Dankzij het lage geluidsniveau kan de J80 Ultra ten overstaan van de consument worden gebruikt.
- **Praktisch:** schenktuit met antidruppelsysteem. Om te voorkomen dat na elke bereiding sap op het werkblad lekt, volstaat het om de schenktuit te draaien.
- **Grote opvangbak:** de bak met een inhoud van 6,5 liter past perfect onder de uitvoergoot, om spatten op het werkblad te voorkomen.
- **Centrifugeerzeef:** de zeef kan zonder gereedschap worden verwijderd, om het schoonmaken te vergemakkelijken.



Gebruikers:

Bars, Selfservice, Restauranthouders, Hotels, Grootkeukens



Kortom:

De machine bezit alle eigenschappen om u voldoening te schenken: zij is snel, efficiënt, robuust en produceert perfecte sapkwaliteit.



Productiemogelijkheden

De weldaden van verse vruchten en groenten behoeven geen betoog. Voedingsdeskundigen en diëtisten raden aan om dagelijks 5 tot 10 verschillende vruchten en groenten te eten.

Met de J80 Ultra sapcentrifuge wordt het maken van sappen puur plezier. Dit unieke apparaat brengt de vitamines en andere weldaden van groenten en fruit binnen handbereik!

De J 80 Ultra sapcentrifuge is bij uitstek geschikt voor het bereiden van sap uit ananas, rode biet, selder, appel, komkommer, wortels, meloen, tomaat, sinaasappel, druiven enz.

Alleen vruchten of groenten met een dikke schil, zoals citrusvruchten of ananas, moeten worden geschild.

Eén druk op de Start knop volstaat om



moeiteloos te verwerken tot uitstekende sappen!





GLAASJE GEZOND

Ingrediënten (voor 3 glazen): 2 wortels, 2 groene appels, 1 limoen

Schil de limoen. Verwerk de appels, wortels en limoen met de J80 Ultra sapcentrifuge tot sap.



RODE COCKTAIL

Ingrediënten (voor 3 glazen): 1 middelgrote verse rode biet, 1 wortel, 1 kleine tros blauwe druiven, 1 biologische appel

Schil de groenten en ontpit de druiven. Verwerk de rode biet, de wortel en de vruchten in de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Maak het sap pittiger met wat Cayennepeper.



ZACHTE SMOOTHIE

Ingrediënten (voor 4 glazen): 1 rijpe mango, 2 bananen, 2 bekertjes yoghurt, 2 el honing

Schil de mango en verwijder de pit. Pel de bananen. Verwerk de vruchten met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap.

Meng het verkregen sap met de yoghurt en de honing. Verdeel de smoothie over 4 glazen.



EXOTISCH ANANASSAP

Ingrediënten (voor 4 glazen): 1 mango, 2 limoenen, 1 ananas, 2 sinaasappels, 50 g suiker, enkele ijsblokjes

Schil de citroenen, de ananas en de mango en verwijder de pit. Verwerk de vruchten afzonderlijk met de J 80 Ultra sapcentrifuge tot sap. Giet achtereenvolgens het limoensap, het mangosap, het ananassap en het sinaasappelsap in een shaker. Voeg de suiker toe. Enkele seconden flink shaken en in cocktailglazen schenken. Garneren met stukjes fruit.



FRAMBOZENCOCKTAIL

Ingrediënten (voor 3 glazen): 500 g frambozen, 1 tros witte druiven, 100 ml rietsuikersiroop

Ontpit de druiven. Verwerk de vruchten met de J80 Ultra sapcentrifuge tot sap en meng het sap met de rietsuikersiroop.

Heel koud serveren.



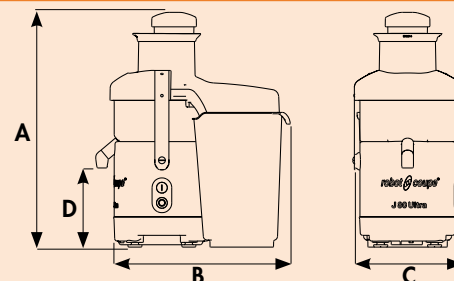
INDUCTIEMOTOR

- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor :
 - groter afgeleverd vermogen
 - geen complex aandrijfsysteem.
- Geen onderhoud : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- Roestvrijstalen motoras.



EG norm	Elektrische kenmerken			Afmetingen (mm)				Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	netto	verpakt
J 80 Ultra	3000	700	230 V / 50 Hz / 1	505	420	235	170	10,9	12,8

* Raadpleeg ons voor andere voltages.



robot coupe

GEPRODUCEERD IN FRANKRIJK DOOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België : Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève
info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Netherlands: Telefoon : + 33 1 43 98 88 33
info.nl@robot-coupe.be

www.robot-coupe.com

VERKOOPADRES

NORMEN:

Toestellen gelijkvormig aan:

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet: 2006/42/CE, 73/23/CEE, 89/109/CEE, 89/336/CEE, 2002/72/CE, ROHS 2002/95/CE, DEEE 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: ISO 12100 -1 & 2 - 2003, EN 60204 -1 2006, EN 1678 (1998), IP 55, IP 34.

