

# robot coupe®

 **AUTOMATA ZÖLDSÉG ÉS  
GYÜMÖLCS CENTRIFUGA**  
J 80 Ultra



**ÚJDONSÁG**



**BÁROK - ELVITELRE TÖRTÉNŐ ÁRUSÍTÁS - ÉTTERMEK - SZÁLLODAIPAR - INTÉZMÉNYEK**



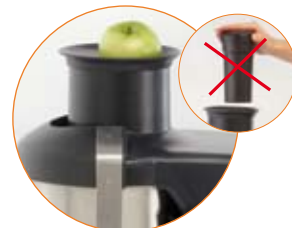
## **AUTOMATA ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS CENTRIFUGA J80 ULTRA**

**VILÁGELSŐ**

**A szabadalmaztatott rendszerű automata adagoló edény kizárólag a J80 ultra centrifugán található. Egyedülálló formája nagy teljesítményt tesz lehetővé anélkül, hogy a passzírozót használná !**

Lépjen be a Robot Coupe legújabb fejlesztéseinek világába :

- Az új centrifuga friss zöldség és gyümölcslevek készítésére alkalmas.
- A szabadalmaztatott rendszerű automata adagoló edény lehetővé teszi a 79 mm átmérőjű zöldségek és gyümölcsök folyamatos adagolását.
- Hatalmas teljesítményű csendes ipari motorral van ellátva.
- Állandó sebesség 3000 fordulat/perc.
- Inox motorkar a hosszabb élettartam és könnyű karbantarthatóság érdekében.
- Csepegés gátló kiöntő csőrrel ellátott edény.



Szabadalmaztatott 79 mm átmérőjű automata adagoló edény, a folyamatos adagoláshoz.



Szerszám segítségével nélkül lehet az inox kosár a könnyű és gyors takarítás érdekében.



Inox, csepegés gátló kiöntő csőrrel ellátott edény.



6,5 literes nagy befogadóképességű ülepítő tartály.

# EGÉSZEN EGYSZERŰEN

## AUTOMATA CENTIFUGA



### A termékek előnye :

- **Automata** : Az adagolóedény egyedülálló formájának köszönhetően nincs többé szükség passzírozó használatára ! Így Ön kiváló gyümölcsös zöldségleveket készíthet nagy mennyiségben, gyorsan erőfeszítés nélkül !
- **Nagy teljesítményű és csendes** : A nagy teljesítményű robusztus ipari motor 3000 fordulat/perccel forog ami megakadályozza a levek oxidációját. Az így kapott levek homogének és nagyon ízletesek. A J80 Ultra alacsony zajszintje lehetővé teszi, hogy a fogyasztó előtt használjuk a gépet.
- **Praktikus** : Csepegés gátló kiöntő csőr : hogy korlátozzuk a lé munkafelületre történő kifolyását minden egyes zöldség vagy gyümölcslel elkészítése után, elég mindössze elfordítani a csőrt.
- **Nagy befogadó képességű ülepítő edény !** A 6,5 literes edény tökéletesen illeszkedik a felfogó edényhez, így elkerülhető, hogy a lé kilövelljen a munkafelületre.
- **Centifuga kosár** : a centrifuga kosár szerszám nélkül is levehető, hogy megkönnyítse a takarítást.



### Célközönség :

Bárok, elvitelre történő árusítás, éttermek, szállodaipar, intézmények.



### Röviden :

Minden ütőkártyával rendelkezik, hogy Ön elégedett legyen : gyors, hatékony, robusztus, és kifogástalan minőségű leveket készíthet vele.



### ▶ Gyártási lehetőségek

A gyümölcsök és zöldségek jótékony hatását nem kell többé bizonyítani. A táplálkozás szakértők és dietetikusok napi 5-10 gyümölcs és/vagy zöldség fogyasztását tanácsolják. A J80 Ultra centrifugával leveket készíteni igazi örömet jelent. A vitaminok és egyéb jótékony hatású összetevők a jövőben kéznél lesznek hála ennek az egyedülálló készüléknek !

A J 80 Ultra centrifuga különösen alkalmas az ananász-, cékla-, zeller-, alma-, uborka-, répa-, sárgadinnye-, paradicsom-, narancs-, szőlőlé stb. készítéséhez.

Csak a vastag héjú gyümölcsöket és zöldségeket, mint a citrus-félék és az ananász, kell meghámozni.

## Elég csak bekapcsolni a gyümölcsök és zöldségek feldolgozásához...



**Kiváló levek erőfeszítés nélkül !**





## RECEPTEK

### BONNE MINE

Hozzávalók (3 pohárhoz) : 2 répa, 2 zöldalma, 1 zöldcitrom.

Hámozza meg a citromot. Tegye az almákat, a répákat és a citromot a J80 Ultra centrifugába.

### RED COCKTAIL

Hozzávalók (3 pohárhoz) : 1 közepes méretű friss cékla, 1 répa, 1 kis fürt vörös szőlő, 1 bio alma.

Hámozza meg a zöldségeket, magvazza ki a szőlőt. Tegye a céklát a répát és a gyümölcsöket a J80 Ultra centrifugába.

Fűszerezze Cayenne borssal.

### SMOOTHIE DOUCEUR

Hozzávalók (4 pohárhoz) : 1 érett mangó, 2 banán, 2 joghurt, 2 evőkanál méz.

Hámozza meg a mangót és vegye ki magját. Tegye a gyümölcsöket a J80 Ultra centrifugába.

Keverje össze a kapott gyümölcslevet a joghurttal és a mézzel. Öntse ki az egészet 4 pohárba és szervírozza.

### EXOTIKUS ANANÁSZ

Hozzávalók (4 pohárhoz) : 1 mangó, 2 zöldcitrom, 1 ananász, 2 narancs, 50 g cukor, néhány jégkocka.

Tegye a citromokat, az ananászt és a mangót külön-külön a J80 Ultra centrifugába miután eltávolította a mangó magját. Öntse egy shakerbe a leveket a következő sorrendben : citromlé, mangólé, ananászlé, narancslé. Tegye hozzá a cukrot. Keverje határozottan/gyorsan néhány másodpercig. Koktélos pohárban szolgálja fel. Gyümölcsdarabokkal díszítse.

### MÁLNA COCKTAIL

Hozzávalók (3 pohárhoz) : 500 g málna, 1 fürt fehér szőlő, 100 ml nádcukor szirup.

Magvazza ki a szőlőt. Tegye a gyümölcsöket a J80 Ultra centrifugába, és keverje össze a sziruppal.

Nagyon frissen kell felszolgálni.



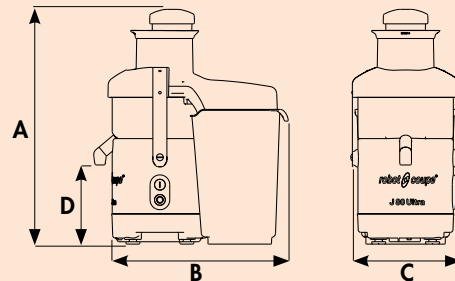
## ASZINKRON MOTOR

- Gyakori használatra készült, nagyon megbízható és hosszú élettartamú ipari motor.
- Golyóscsapágyra szerelt motor, amely csendes és rezgésmentes működést biztosít.
- Az adapter közvetlen meghajtását biztosító motor:
  - nagyobb teljesítmény
  - bonyolult meghajtóátvitel nélküli.
- Karbantartást nem igényel : kopásmentes (nem szénből készült) alkatrészek.
- Rozsdamentes acélból készült motortengely.



EC szabvány	Elektromos jellemzők			Méretek (mm)				Súly (kg)	
	Állítható sebesség (f/p)	Teljesítmény (Watts)	Feszültség* (Amp.)	A	B	C	D	nettó	csomagolással
J 80 Ultra	3000	700	230 V / 50 Hz / 1	505	420	235	170	10,9	12,8

\* Egyéb feszültségek szintén hozzáférhetők.



**robot coupe®**

FRANCIAORSZÁGBAN KÉSZÜLT A ROBOT-COUPÉ s.n.c.  
SEGÍTSÉGÉVEL

Franciaországi, Nemzetközi és Marketing Főigazgatóság:

Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

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

**FORGALMAZÓ**

**SZABVÁNYOK:**

A készülékek megfelelnek:

- A következő európai direktívák endelkezéseinek, valamint az azokat bevezető nemzeti jogszabályoknak: 2006/42/CE, 73/23/CEE, 89/109/CEE, 89/336/CEE, 2002/72/CE, ROHS 2002/95/CE, DEEE 2002/96/CE.
- A következő egyeztetett európai szabványok rendelkezéseinek, valamint a biztonsági és egészségügyi előírásokat pontosító szabványoknak : EN 292 - 1 és 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12853.

