

robot coupe®

 **AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

NIEUW



BARS - RESTAURANTS - HOTELS - KANTINES - SUPERMARKTEN - EVENEMENTEN

Onze gebruikers

Robot-Coupe sapcentrifuges worden gebruikt door vakmensen in tal van verschillende sectoren. Snel, efficiënt, robuust en rendabel, de J 80, J 80 Buffet en J 100 bieden de perfecte oplossing voor het verwerken van alle soorten groenten en fruit, om te voldoen aan de stijgende vraag van de consumenten.

Hotels

Aan het ontbijtbuffet, in de keuken of aan de bar



Cafés, bars & restaurants

Snackbars, cafés, bars en sappenbars



Catering voor evenementen

Zelfbediening of per glas uitgeserveerd



Supermarkten

Verkoop per glas of per fles



Massacatering

Kantines en cafetaria's

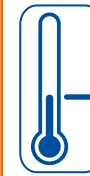


De zorgsector

Bejaardentehuizen en ziekenhuizen

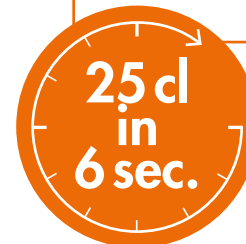


De voordelen van Robot-Coupe sapextractors



De voedingsmiddelen worden niet verwarmd

Behoudt de vitaminen



Ultravers sap

- Behoud van voedingsstoffen en antioxidanten
- De verwerkte ingrediënten **worden niet verwarmd**
- Onmiddellijk ultravers sap, in **grote hoeveelheden**, op elk gewenst moment
- De juiste hoeveelheid pulp voor dorstlessend, **gemakkelijk drinkbaar** sap

Gebruiksgemak

- Grote automatische invoergoot (Ø 79 mm) voor continue verwerking van hele vruchten
- Gemakkelijk schoon te maken: roestvrijstalen onderdelen en verwijderen van de zeef zonder speciaal gereedschap
- Compact en geruisloos: kan ten overstaan van de consument worden gebruikt
- Gemakkelijk te bedienen: uitstekend voor zelfbediening



Ongeëvenaarde kostenefficiëntie

- Snel rendement op investering: afschrijving van de kosten van uw J 100 in slechts 21 dagen*
- De efficiëntste sapmachine op de markt voor de meest gangbare ingrediënten**
- Lange levensduur dankzij de industriële motor

* Gebaseerd op de verkoop van 20 glazen per dag

** Appels, sinaasappels, ananas, peren, perziken, kiwi's, druiven, komkommer, bleekselderij, wortels, spinazie etc. Deze opsomming is niet uitputtend.



Ideaal voor een verse noot op het menu van bars en restaurant.



LANGE LEVENSDUUR



Roestvrijstalen motorblok voor onderhoudsgemak



Ultragervisloze 700W motor

EFFICIËNTER



Automatische invoergoot voor moeiteloze, continue sapextractie



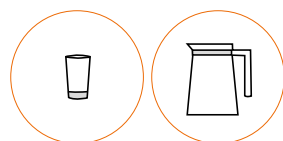
Ongeëvenaard rendement en sapkwaliteit

Ideaal voor zelfbediening bij ontbijtbuffetten, in kantines en cafetaria's op school en op het werk, bij evenementen etc.



De+

Compact en geruisloos, kan ten overstaan van de consument worden gebruikt.



Druppelvanger



Schenktuiten met antispatsysteem

ERGONOMISCH



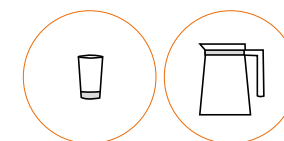
Grote pulp collector (6,5 l)



De roestvrijstalen zeef kan zonder speciaal gereedschap worden verwijderd

De+

- Schuin voetstuk voor optimale sapafvoer
- Geleverd met 2 schenktuiten met antispatsysteem:
 - Korte voor karaffen
 - Lange voor glazen



XL



Grote druppelvanger voor een schoon werkblad



Speciale schenktuiten met antispatsysteem voor zelfbediening

J 100 - voor intensief gebruik

Ideaal voor
sappenbars en
supermarkten.

LANGE LEVENSDUUR



Roestvrijstalen
motorblok voor
onderhoudsgemak



Ultragruisloze
industriële 1000 W
motor voor intensief
gebruik



Versterkte
raspschijf voor
intensief gebruik

EFFICIËNTER



Ongeëvenaard
rendement en
sapkwaliteit



Automatische
invoergoot voor
moeiteloze, continue
sapextractie



Schuine voetstuk
voor optimale sapafvoer

ERGONOMISCH



Grote druppelvan-
ger voor een schoon
werkblad



Schenktuiten met
antispatsysteem
(2 maten)



De roestvrijstalen
zeef kan zonder
speciaal gereedschap
worden verwijderd

2 GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN VOOR UW SAPCEXTRACTOR

① Continu uitworp van afval



Via de uitworprech-
ter wordt afval con-
tinu direct onder het
werkblad afgevoerd.

② Uitworp van afval in de opvangbak



Grote doorschijn-
de afvalbak met een
inhoud van 7,2 liter

7,2 L

De + Krachtige motor en versterkte raspschijf speciaal
voor intensief gebruik.



Ontdek al onze producten op
www.robot-coupe.com

Bekijk onze demonstratievideo's
 op ons  kanaal.

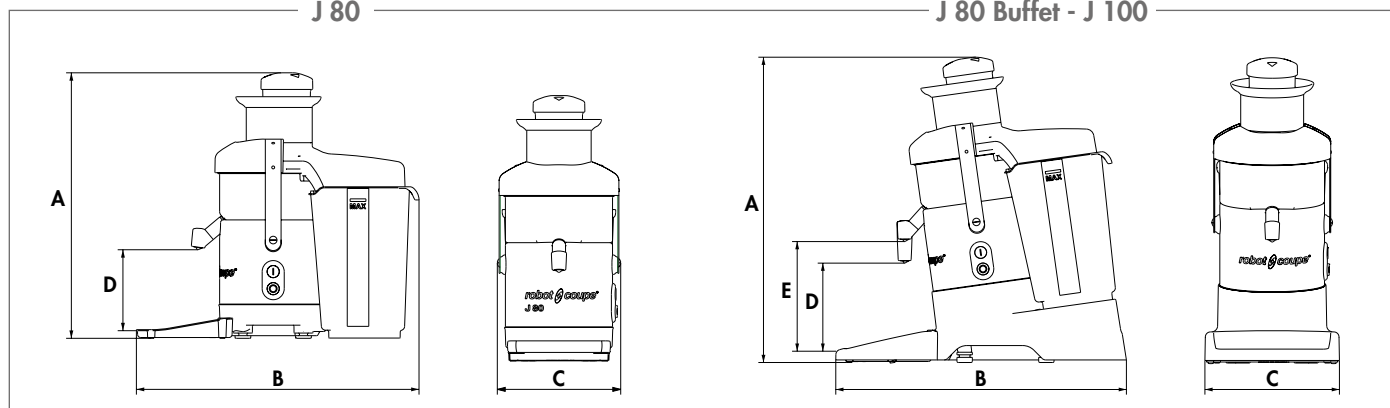
EG
norm

	Elektrische kenmerken			Afmetingen (mm)					Gewicht (kg)	
	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	E	netto	verpakt
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

* Raadpleeg ons voor andere voltages.

J 80

J 80 Buffet - J 100



robot coupe®

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

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Email: international@robot-coupe.com

Robot-Coupe België:

Tel.: (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

Email: info@robot-coupe.be - www.robot-coupe.be

Robot-coupe Netherlands:

Telefoon : 06 30 37 50 82

Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol/

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, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

