

robot coupe®

Řešení

Čerstvost a Vitamíny

Radost a pohoda kdykoli
v průběhu dne



robot coupe®

Tato knížka s recepty je určena pro odborníky z oboru gastronomie, kteří hledají inspiraci v ultra čerstvých, chutných a zdravých ovocných i zeleninových šťávách.



Autentické chutě, zachované vitamíny, ultra čerstvé džusy se k radosti vašich hostů s potěšením konzumují kdykoli v průběhu dne.

Vylepšete si našimi recepty image i nabídku.

Podívejte se také na naše tipy, jak svůj odšťavňovač lépe využívat a rozvíjet svou kreativitu.

Užijte si četbu i degustaci!



SNIŽOVÁNÍ MNOŽSTVÍ OBALŮ:

Omezte spotřebu obalů tím, že svým zákazníkům na přání budete nabízet ultra čerstvé džusy.

Recepty



Snídaňové koktejly

Multivitaminová šťáva	16
Energizující šťáva	18
Morning juice	20
Pomeranč s mrkví	22
Povzbuzující šťáva	24

Tradiční koktejly

Medový meloun	28
Vodní meloun s borůvkami	30
Pink Boost	32
Red cocktail	34
Šumivá broskev	36
Zelené potěšení	38
Sladký grapefruit	40
Afternoon delight	42
Hrušky-meloun s kurkumou	44
Granátové jablko s kiwi	46
Orientální koktejl	48
Koktejl Rio	50
Červený bonbon	52
Okurka s mlékem	54
Melounový koktejl	56
Citronáda	58
Mango s borůvkami	60

Detoxikační šťáva

Green juice	64
Detox red juice	66
Detox juice	68
Ohnivý chřest	70
Jablka s kiwi	72

Smoothies

Smoothie marakuja	76
Smoothie avokádo	78
Kiwi-kokosový ořech	80

Tipy pro nulový odpad v kuchyni	83
Řešení pro všechny profese	89
Často kladené otázky	96

Ultra čerstvé džusy



Robot-Coupe

Ultra-čerstvé džusy jsou odšťavněny ze zeleniny nebo ovoce a jsou určeny k okamžité spotřebě. Zachovávají si proto všechny své výživové vlastnosti.

Není třeba přidávat cukr ani žádné přísady!

Tyto šťávy nesou chuť použitých plodů, na rozdíl od šťáv vyrobených z koncentrátů nebo ovocných nektarů.



Výhody odšťavňovačů značky Robot-Coupe

Rychlost

- **6 sekund** stačí na přípravu ultra-čerstvé šťávy ultra čerstvé džusy.

Pohodlí při používání

- Široká automatická **násyпка** pro průchod plodů bez námahy či krájení na kusy.

Snadné čištění

- Všechny části lze rozebrat bez použití nářadí a umýt v **myčce**.

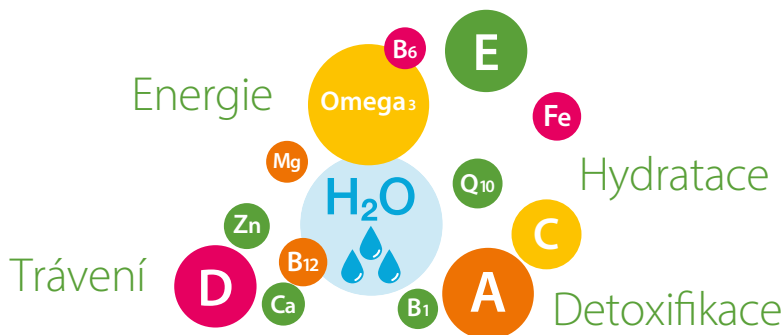
Rychlý návrat investice

- **15 dnů** na amortizaci nákladů na váš odšťavňovač (při 20 prodaných sklenicích denně).

Uchovává vitamíny

- Ovoce a zelenina **si při odšťavňování zachovávají své živiny** a nedochází k jejich **zahřátí**.

Výhody

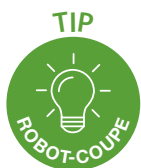


Ultra-čerstvé džusy vám umožní snadno a rychle konzumovat více ovoce a zeleniny.

Dodávají energii díky koncentraci vitamínů a živin.

Podporují hydrataci, zejména u starších osob a malých dětí. Při konzumaci před jídlem usnadňují trávení.

Ultra-čerstvé šťávy také posilují trávicí orgány a detoxikují tělo.



Pokud připravujete šťávy s předstihem, zabraňte oxidaci po přípravě šťávy přidáním přírodních antioxidantů (citron, pomeranč, grapefruit).



Příznivé účinky ovoce a zeleniny

na zdraví

Jablka

Antioxidační vlastnosti jablka pomáhají snižovat riziko kardiovaskulárních onemocnění. Pektin a polyfenoly obsažené v jablku skutečně pomáhají snižovat hladinu cholesterolu v krvi.

Citrusové plody

Citrusové plody jsou známé svým vysokým obsahem vitamínu C. Obsahují také velké množství antioxidantů jako jsou flavonoidy, které působí v kombinaci s vitamínem C.

Citrusové plody posilují imunitní systém a mají protizánětlivé vlastnosti.

Mrkev

Mrkev je bohatá na beta-karoteny, jedná se o velmi silný antioxidant, který zpomaluje stárnutí a zlepšuje stav pokožky. Mrkev navíc podporuje hojení a je bohatá na vitamín A.

Řepa

Řepa obsahuje draslík a antioxidanty. Draslík pomáhá snižovat krevní tlak a antioxidanty chrání před volnými radikály, které se podílejí na kardiovaskulárních onemocněních.





Okurka

Okurka pomáhá neutralizovat kyselost a obnovit acidobazickou rovnováhu v těle. Reguluje také krevní tlak.



Kiwi

Kiwi je alkalizující potravina, která díky obsaženým minerálům pomáhá vyvážit okyselující potraviny. Kiwi je také velmi bohatým zdrojem vitamínu C.

Zázvor

Kromě své pověsti silného afrodisiaka je zázvor rostlina, která zlepšuje trávení a používá se také jako tonikum. Má navíc antibakteriální účinky a schopnost snižovat horečku.



Překvapte své hosty nápojem s chutí

povzbuzující

mírně
nakyslou

provoněnou
sluncem





s anýzovými tóny

osvěžující

pikantní

Používejte vždy sezónní plody, jen tak zachováte plné chutě

Jaro



- Jablko
- Mrkev
- Okurka
- Celer
- Jahoda

Léto



- Cukrový meloun
- Vodní meloun
- Broskev
- Okurka
- Lesní plody
- Bazalka

Podzim



- Hroznové víno
- Jablko
- Kiwi
- Hruška

Zima



- Jablko
- Hruška
- Kiwi
- Řepa
- Pomelo
- Fenykl
- Mandarinka
- Pomeranč
- Ananas

Jak číst stránku s receptem?

Příklady

Obtížnost receptu

DETOX
Green Juice

Příklady

- 1 okurka
- 3 jablka
- 1 balení čerstvého špenátu

Postup

- Umyjte okurku, jablka a svazek špenátu.
- Vložte postupně svazek špenátu, jablka a okurku do odšťavňovače.
- Dobře promíchejte a ihned podávejte.

Dobrou chuť!

TIP
U J 80 nebo J 100 nemusíte jablka krájet ani odšťavňovat. Totéž platí pro okurku.

64 Řešení Čerstvost a Vitamíny robot@coupe

SNADNĚ **OBTÍŽNĚ**

PRO:

Počet sklenic



Způsob přípravy

Počet sklenic

Recepty

robot coupe[®]



Snídaně

nabízená

robot  *coupe*[®]

Multivitaminová šťáva

Přísady

- 3 pomeranče
- 3 jablka
- 1 mrkev
- 1 kiwi



Postup

- Umyjte jablka a mrkev, ale neloupejte je.
- Oloupejte pomeranče a kiwi.
- Vložte suroviny do odšťavňovače.
- Zamíchejte a ihned podávejte!

Dobrou chuť!



Podávejte ihned po odšťavnění, a třeba se špetkou kurkumy, která má mnoho příznivých účinků.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Multivitaminová šťáva



Přísady

- 1 kus zázvoru
- 1 citron
- 4 mrkve
- 3 jablka

Postup

- Olupejte citron. Mrkve ani jablka není třeba loupat, umyjte je kartáčkem.
- Vložte zázvor, citron, mrkve a jablka do odšťavňovače.
- Dobře promíchejte a podávejte.

Dobrou chuť!



**S odšťavovačem Robot-Coupe Juice nemusíte
krájet středně velká jablka!**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



SNÍDANĚ

Morning Juice

Přísady

- ½ ananasu
- 2 jablka
- 2 citróny



Postup

- Olupejte citróny a ananas a umyjte jablka.
- Dejte jablka, citróny a ananas do odšťavňovače.
- Ihned podávejte.

Dobrou chuť!



Ovoce se silnou slupkou je třeba před vložením do odšťavovače oloupat (např. ananas).

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Pomeranč s mrkví

Přísady

- 1 kus zázvoru
- 3 mrkve
- 3 pomeranče



Postup

- Není nutné loupat mrkve, umyjte je kartáčkem.
- Oloupejte pomeranče.
- Vkládejte postupně zázvor, mrkve a naposledy pomeranče do odšťavňovače.

Dobrou chuť!



Oloupejte citrusové plody, zabráníte tak hořké chuti, vkládejte je celé a bez krájení.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Multivitaminová šťáva

Přísady

- 2 mrkve
- 3 jablka
- 1 cuketa



Postup

- Odřízněte konec cukety a umyjte ji spolu s jablky a mrkvemi.
- Vložte mrkve, jablka a cuketu do odšťavňovače.

Dobrou chuť!



**Mrkev dobře umyjte kartáčkem, ale neloupejte ji,
vaše šťáva bude mít maximum vitaminů!**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Tradiční šťávy

nabízené

robot coupe[®]

Medový meloun



Přísady

- ½ vodního melounu
- ½ citronu
- 20 g medu
- 20 g vody

Postup

- Svařte med s vodou. Nechte vychladnout.
- Z oloupaného melounu odstraňte semínka a nakrájejte ho na větší kusy.
- Olupejte půlku citronu.
- Vložte meloun a půlku citronu do odšťavňovače.
- Do sklenice nejprve nalijte medový roztok a poté šťávu z melounu.

Dobrou chuť!



Ovoce a zeleninu se silnou slupkou je třeba před vložením do odšťavňovače oloupat (například: meloun).

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Vodní meloun s borůvkami



Přísady

- ½ vodního melounu
- 100 g borůvek
- Několik lístků máty

Postup

- Z oloupaného melounu odstraňte semínka a nakrájejte ho na větší kusy.
- Umyjte borůvky.
- Vložte suroviny do odšťavňovače.

Dobrou chuť!



**Máta dodá osvěžující nádech:
lístky máty ozdobte sklenici s nápojem.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Pink Boost

Přísady

- 2 jablka
- 50 g malin
- 2 hrušky odrůdy Williams
- ½ citronu



Postup

- Umyjte ovoce a oloupejte půlku citronu.
- Vložte všechny suroviny do odšťavňovače.
- Zamíchejte a ihned podávejte.

Dobrou chuť!



**U J 80 nebo J 100 nemusíte krájet ovoce,
ani odstraňovat jádra ani středy!**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Red Cocktail

Přísady

- 1 syrová řepa
- 2 mrkve
- 2 menší červené hrozny
- 2 jablka
- Kajenský pepř



Postup

- Oberte víno z hroznu a všechny plody umyjte.
- Vložte všechny suroviny do odšťavňovače.
- Ihned podávejte.

Dobrou chuť!



Ochuťte šťávu kajenským pepřem!

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Šumivá broskev



Přísady

- 1 kus zázvoru
- 6 broskví bez pecek
- ½ citronu
- 1 větší špetka mletého muškátového oříšku
- 300 ml limonády

Postup

- Umyjte broskve a vyjměte z nich pecky, oloupejte citron.
- Vkládejte postupně: zázvor, broskve a naposledy půlku citronu do odšťavňovače.
- Před podáváním přimíchejte mletý muškátový oříšek a limonádu.

Dobrou chuť!



Nezapomenejte vždy vypeckovat peckové ovoce (příklad: broskev).

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Zelené potěšení



Přísady

- 1 kus zázvoru
- ½ ananasu
- 1 svazek petržele
- 1 citron
- 1 jablko
- 2 celerové natě

Postup

- Olupejte ananas, nakrájejte ho na větší kusy a poté oloupejte citron.
- Umyjte jablka, celer, petržel a zázvor.
- Vložte všechny suroviny do odšťavňovače, jako první dejte zázvor.
- Ihned podávejte.

Dobrou chuť!



U J 80 nebo J 100 nemusíte loupat zázvor.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Sladký grapefruit

Přísady

- 4 pomeranče
- 3 grapefruity
- 300 g jahod



Postup

- Olupejte pomeranče a grapefruity, vyhnete se tak hořké chuti.
- Umyjte jahody a nemusíte je odstopkovat.
- Vložte vše do odšťavňovače.
- Před podáváním dobře promíchejte.

Dobrou chuť!



Citrusové plody vkládejte oloupané a celé, není nutné je krájet na kousky.

SNADNĚ



OBTÍŽNĚ

PRO:



Afternoon Delight



Přísady

- 4 mrkve
- 1 mango
- 1 hruška

Postup

- Olupejte mango a vyjměte z něj pecku.
- Umyjte hrušku a mrkve.
- Vložte veškeré ovoce do odšťavňovače.
- Ihned podávejte.

Dobrou chuť!



U J 80 nebo J 100 není třeba loupat hrušku ani mrkve.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Hrušky-meloun s kurkumou



Přísady

- 1 kus zázvoru
- ½ žlutého melounu
- 1 grapefruit
- ½ hrušky
- ½ jablka odrůdy Golden
- 1 špetka kurkumy

Postup

- Olupejte meloun, nakrájejte ho na větší kusy a poté oloupejte grapefruit.
- Vkládejte postupně: zázvor, půlku jablka, půlku hrušky, půlku melounu a poté grapefruit.
- Do vzniklé šťávy přidejte kurkumu.
- Dobře promíchejte a ihned podávejte.

Dobrou chuť!



Ovoce a zeleninu se silnou slupkou je třeba před vložením do odšťavovače oloupat (například: meloun) a odstranit všechna větší jádra.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Granátové jablko s Kiwi

Přísady

- 10 kiwi
- 2 granátová jablka



Postup

- Rozkrojte granátová jablka na polovinu a vyjměte z nich semínka.
- Oloupejte kiwi.
- Vložte kiwi a semínka z granátového jablka do odšťavňovače.

Dobrou chuť!



Ovoce a zeleninu se silnou slupkou je třeba před vložením do odšťavovače oloupat (například: kiwi).

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Cocktail koktejl

Přísady

- ½ ananasu
- 3 pomeranče
- 1 kávová lžička vanilkového extraktu



Postup

- Olupejte pomeranče a ananas.
- Vložte polovinu ananasu a pomeranče do odšťavňovače.
- Vanilkový extrakt promíchejte s vzniklou šťávou a nápoj podávejte.

Dobrou chuť!



**Olupejte citrusové plody, zabráníte tak hořké chuti.
Vkládejte je celé a bez předkrájení.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Cocktail Rio



Přísady

- 2 pomeranče
- 400 ml limonády
- 1 polévková lžice sirupu z granátového jablka

Postup

- Pomeranče oloupejte a vložte do odšťavňovače.
- Přidejte limonádu.
- Přidejte lžici sirupu z granátového jablka a ihned podávejte.

Dobrou chuť!



Můžete dozdobit plátky limetky.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



TRADIČNÍ ŠTÁVY

Červený bonbon



Přísady

- 300 g jahod
- 3 mrkve
- ¼ ananasu

Postup

- Olupejte ananas, umyjte mrkve a jahody.
- Vkládejte postupně ananas, jahody a naposledy mrkve do odšťavňovače.
- Dobře promíchejte a ihned podávejte.

Dobrou chuť!



S odšťavovačem Robot-Coupe Juice nemusíte odstopkovat jahody, zelené konce automaticky odejdou do odpadní nádoby.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Okurka s mlékem



Přísady

- 1 okurka
- 4 jablka odrůdy Granny
- 3 polévkové lžíce kopr
- ½ citronu
- Mléko

Postup

- Olupejte půlku citronu, omyjte okurku, jablka a kopr.
- Vkládejte postupně: okurku, jablka, kopr a naposledy půlku citronu do odšťavňovače.
- Do vzniklé šťávy vlijte mléko.

Dobrou chuť!



**Okurku není nutné loupat, protože její slupka obsahuje vitamíny a pěkně šťávu obarví.
V tomto případě upřednostňujte bio okurky.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Cocktail koktejl



Přísady

- ½ melounu
- 3 jablka
- 1 citron

Postup

- Oloupaný meloun nakrájejte na větší kusy a poté oloupejte citron.
- Vložte meloun, citron a jablka do odšťavňovače.
- Vše promíchejte a dochuťte několika lístky máty.

Dobrou chuť!



Použijte přednostně jablka odrůdy Golden, která jsou nejšťavnatější.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Citronáda



Přísady

- 8 citronů
- 60 g třtinového cukru
- 750 ml vody

Postup

- Citrony oloupejte a vložte do odšťavňovače.
- Rozpusťte veškerý cukr v citronové šťávě a promíchejte.
- Jakmile se cukr zcela rozpustí v citronové šťávě, přidejte hodně studenou vodu.

Dobrou chuť!



Můžete přidat lístky máty a malý kousek čerstvého zázvoru.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Mango s borůvkami



Přísady

- 1 miska borůvek
- 2 manga
- ½ lžičky skořice

Postup

- Umyjte borůvky.
- Oloupejte manga a vyjměte z nich pecku.
- Vložte kousky manga s borůvkami do odšťavňovače.
- Do vzniklé šťávy přidejte skořici a před podáváním promíchejte.

Dobrou chuť!



Z manga vyjměte jádro a oloupejte jej před vložením do odšťavňovače.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Detoxikační šťáva

nabízená

robot  *coupe*[®]

DETOX

Green Juice

Přísady

- 1 okurka
- 3 jablka
- 1 balení čerstvého špenátu



Postup

- Umyjte okurku, jablka a svazek špenátu.
- Vložte postupně svazek špenátu, jablka a okurku do odšťavňovače.
- Dobře promíchejte a ihned podávejte.

Dobrou chuť!



U J 80 nebo J 100 nemusíte jablka krájet, ani odstopkovat. Totéž platí pro okurku.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Detox Red Juice



Přísady

- 2 syrové řepy
- 4 mrkve
- 1 svazek petržele

Postup

- Umyjte řepu, mrkev a petržel.
- Vložte je do odšťavňovače, vždy začínejte petrželí.
- Ihned podávejte.

Dobrou chuť!



**Podávejte ihned po odšťavnění,
proč a třeba se špetkou mletého kmínu.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



DETOX

Detox Juice

Přísady

- 3 jablka
- 1 stonk celerové natě
- 1 okurka



Postup

- Umyjte jablka, celer a okurku
- Vložte vše do odšťavňovače.

Dobrou chuť!



**Pěkné lístečky petržele nechte stranou
na ozdobu nápoje.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



DETOX

Ohnivý chřest

Přísady

- 1 kg chřestu
- 1 špetka papriček Espelette
- 1 špetka koření solný květ



Postup

- Olupejte chřest a odstraňte tvrdé konce.
- Vložte je přímo do odšťavňovače.
- Dochutěte papričkami Espelette a solným květem dle chuti.

Dobrou chuť!



Do odšťavňovače můžete vložit rovnou i koření nebo celé papričky Espelette spolu s jinými druhy ovoce či zeleniny a vytvořit pikantní koktejl.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



DETOX

Jablko s kiwi

Přísady

- 3 zelená jablka odrůdy
Granny-Smith
- 1 limetka
- 3 kiwi



Postup

- Olupejte limetku a kiwi.
- Umyjte jablka.
- Vložte suroviny do odšťavňovače.
- Promíchejte a okamžitě podávejte, aby jablko příliš rychle neoxidovalo.

Dobrou chuť!



**S odšťavňovačem Robot-Coupe není nutné krájet
ani loupat jablka.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Smoothie

nabízené

robot  *coupe*[®]

Smoothie Marakuja



Přísady

- 3 jablka
- 4 pomeranče
- 10 plodů marakuji
- 1 kus zázvoru

Postup

- Umyjte jablka, oloupejte pomeranče a vyloupněte dužinu marakuji.
- Vložte jablka a pomeranče do odšťavňovače.
- Do mixéru přidejte získanou šťávu a poté dužinu marakuji a zázvor.
- Mixujte 1 minutu a podávejte.

Dobrou chuť!



**Nasadte na odšťavňovač J 100 malé hrdlo
a nechte téct šťávu přímo do nádoby mixéru.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



SMOOTHIE

Smoothie Avokádo

Přísady

- 2 avokáda
- 150 g čerstvého špenátu
- 5 jablek
- Drcený led



Postup

- Opláchněte jablka a špenát.
- Vložte nejdříve špenát a jablka do odšťavňovače.
- Do mixéru přidejte získanou šťávu, avokádo oloupané na kousky a drcený led.
- Mixujte 1 minutu a podávejte ve sklenicích.

Dobrou chuť!



**Nasadte na odšťavňovač J 100 malé hrdlo
a nechte téct šťávu přímo do nádoby mixéru.**

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



SMOOTHIE

Kiwi kokosový ořech



Přísady

- 6 kiwi
- 20 cl kokosové zmrzliny
- 10 cl kokosového mléka
- Drcený led

Postup

- Kiwi oloupejte a vložte do odšťavňovače.
- Do mixéru nalijte kokosovou zmrzlinu, šťávu z kiwi a kokosové mléko. Přidejte drcený led a míchejte 1 minutu.
- Nalijte nápoj do sklenic. Ihned konzumujte.

Dobrou chuť!



Kokosové mléko můžete nahradit jiným rostlinným nápojem, například mandlovým mlékem.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

PRO:



Tipy Nulový odpad

zajištěný

robot coupe[®]



**Jak znovu použít dužinu z ovoce a zeleniny
z vašeho odšťavňovače?**

Dort s ovocnou dužinou

Příklad přidávané dužiny
z mrkve



Přísady

- 200 g dužiny z ovoce
např.: 120 g jablek
a 80 g mrkve
- 200 g mouky
- 1 sáček sušeného droždí
- 50 g cukru
- 10 cl mléka
- 1 špetka soli
- 5 cl olivového oleje
- 2 polévkové lžíce
chia semínek

Postup

- Do korpusu dortového těsta zapracujte ovocnou dužinu získanou v odšťavňovači, poté přidejte chia semínka.
- Opatrně promíchejte.
- Směs nalijte do dortové formy.
- Pečte 25 minut v předehřáté troubě na 200° C.



Na závěr přidejte ovocnou dužinu.

SNADNÉ



OBTÍŽNÉ

CÍL



Muffiny s dužinou a čokoládou

Příklad přidané dužiny
z marakuji



Přísady

- 200 g dužiny z ovoce
- 160 g hořké čokolády
- 80 g mouky
- 60 g cukru
- 50 g másla
- 3 vejce
- Droždí



Postup

- Do korpusu těsta na čokoládové muffiny zapracujte ovocnou dužinu získanou ve vašem odšťavňovači.
- Směs vložte do formiček a pečte v troubě na 180 ° C po dobu 15 minut.



Pro zlepšení chuti přidejte vanilku.

SNADNĚ



OBTÍŽNĚ

CÍL



Využití dužiny z ovoce a zeleniny

Přidávejte zeleninovou nebo ovocnou dužinu do těsta na vafle, palačinky, do salátů nebo omelet.



robot coupe[®]

**Řešení pro
všechny profese**

Odšťavňovače Robot-Coupe®

INOVACE

NÁSNYPNÝ OTVOR

Ø 79 mm

Pro vkládání celých plodů ovoce a zeleniny.



AUTOMATICKÝ NÁSNYPNÝ OTVOR

- Vkládání ovoce a zeleniny bez námahy díky exkluzivnímu systému automatického posuvu.

- Rychlost práce: 25 cl za pouhých 6 sekund.



ODSTŘEDIVÝ KOŠ

Se dvěma držadly pro lepší uchopení, demontáž bez použití nástrojů a snadné čištění.

NOVÉ

2 velikosti hrdla, které zabraňují vystřikování:

- 1 Džbánek/ Nádoba blenderu
- 2 Samoobslužný servis do sklenic



NOVÉ

ODKAPÁVACÍ NÁDOBKÁ

Velký objem pro vždy čistou pracovní plochu.



NOVÉ

NAKLONĚNÁ ZÁKLADNA

Pro optimální odvod šťávy.

MOTOR

- 1000 W pro intenzivní použití v průběhu celého dne.
- Tichý, aby se dal použít před spotřebitelem.



Odvod odpadu pod pracovní plochu.



2 možnosti použití:

1 - Nepřetržitý odvod odpadu.

Vypouštěcí násypka: zajišťuje odsun odpadu nepřetržitě přímo pod pracovní plochu.

2 - Odvod odpadu do koše.

Průhledný odpadní koš o objemu 7,2 litry.



Vaše podnikání?

Restaurace, bary a zdravotně-
sociální, veřejný sektor:

J 80



Hotely, školní a závodní
jidelny:

J 80 Buffet

pro použití
v samoobslužném provozu



Juice bary a supermarket,
školní jídelny (kromě
samoobslužného provozu):

J 100

pro intenzivní použití

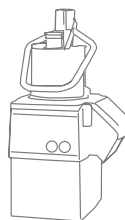


Řešení Robot-Coupe

Přípravky z čerstvých produktů

Krouhače zeleniny

Jak snadno vytvořit originální prezentace zeleniny a ovoce?



Krouhače zeleniny umožňují více než 50 inovativních a originálních druhů řezů zeleniny a ovoce.

Můžete mlít, strouhat, vytvářet nudličky, salátové směsi, hranolky, kostičky a mřížky...

Šéfkuchař tak efektivně vytváří nové chutné a rozmanité prezentace.

Výhody⁺⁺

**krouhačů zeleniny
Robot-Coupe**

- + **Největší rozmanitost řezů:**
K dispozici 53 disků.
- + **Spolehlivost, síla a robustnost.**

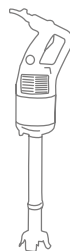


Ponorný mixér

Jak výživně a chutně připravit polévky z čerstvých produktů?

Řada 21 robustních a výkonných ponorných mixérů přemění veškerou sezónní zeleninu na čerstvé, krémové a lahodné polévky pro potěšení vašich hostů.

- **Robustnost:** celonerezový zvon.
- **Dokonalá hygiena:** plně odnímatelná noha i nůž pro snadné čištění a údržbu.
- **Výkon:** nejrychlejší mixování s nejmenším množstvím odpadu.



Výhody⁺⁺

ponorných mixérů
Robot-Coupe

- + **Přísun vlákniny.**
- + **Zachování organoleptických vlastností**
- + **Kontrola nákladů na suroviny.**



Řešení Robot-Coupe

Pro přípravu z čerstvých produktů

Snacking



J 80

CL 20

Salátový bar



J 80

CL 50

Polévkový bar



J 80

MP 350 Ultra

Hotely



J 80 Buffet

CL 50

Džusový bar



J 100

CL 20

Supermarkety



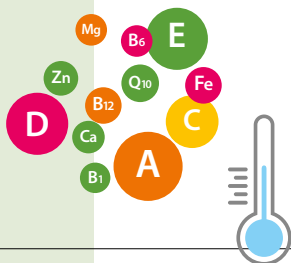
J 100

CL 52

Často kladené otázky



Jsou při odšťavňování zachovány vitamíny?



Odšťavňovače Robot-Coupe nezahřívají ovoce a zeleninu, takže nehrozí riziko zničení vitamínů. Všechny výživové hodnoty ovoce a zeleniny jsou zachovány.



Jak dlouho trvá příprava jedné sklenice čerstvé šťávy?

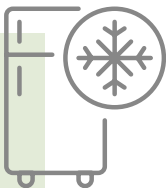
Na výrobu jedné sklenice ultra čerstvé šťávy s odšťavňovačem Robot-Coupe stačí 6 sekund.



Kolik ovoce a zeleniny je třeba k přípravě jedné sklenice?

Výkon odšťavňovače Robot-Coupe patří k nejvyšším na trhu. Na jednu sklenici o objemu 15 cl stačí pouze 2 středně velká jablka.

Musí být ovoce a zelenina před vkládáním do odšťavňovače uchovávané v chladu?



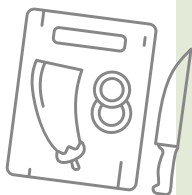
Doporučujeme vám, abyste ovoce a zeleninu uchovávali v chladničce. Před podáváním je rozložte na led, nabídnete tak ještě více osvěžující šťávu!

Lze odšťavnit citrusové plody (pomeranče, citróny, grapefruity, limetky)?



Ano. Doporučujeme však, abyste je předem oloupali, vyhnete se hořké chuti z kůry.

Je nutné ovoce a zeleninu nakrájet před vložením do odšťavňovače?



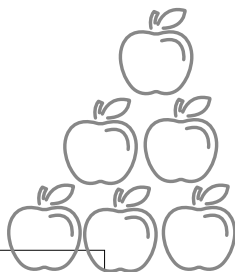
Ovoce a zelenina nejčastěji používaná v džusech (jablka, hrušky, mrkev) nevyžaduje žádnou další přípravu: není třeba je krájet, loupat ani odstraňovat stopky či jádřince. Doporučujeme vám přednostně používat plody z bio produkce, budete moci použít i slupku, která je bohatá na vitamíny, vlákninu a minerály. Ovoce s velkými peckami, například broskve, je třeba vypeckovat.

Lze odšťavňovat bylinky a listy (špenát, kapustu, petrželku...)?



Odšťavňovače Robot-Coupe nejsou určeny pro toto použití. Je však možné pro dochucení přidávat i bylinky nebo listy, které však do zařízení vkládejte před ovocem nebo zeleninou.

Jaké množství ovoce a zeleniny lze zpracovat, než se nádoba na odpad naplní?



Doporučujeme vyprazdňovat nádobu na odpad přibližně po 20 kg. Nádoby na odpad u odšťavňovačů Robot-Coupe jsou průhledné, můžete tak snadno pohledem zjistit, kdy je čas je vyprázdnit.



Jak dlouho trvá čištění zařízení na konci směny?

Počet dílů, které je třeba na našich odšťavňovačích čistit, je snížen na nezbytně nutnou míru. Kromě toho je lze snadno demontovat bez použití nástrojů a lze je mýt v myčce pro zkrácení doby čištění.

Je nutné zařízení oplachovat po každé přípravě šťávy?



Ne. Aby však nedocházelo k obarvení mezi 2 šťávami, je vhodné odšťavňovač propláchnout tak, že se ½ litru vody nalije do násypky a nechá se v chodu. Nemusíte tak přístroj rozebírat.

Jak začlenit ultra-čerstvé šťávy do vaší nabídky?

**Zefektivněte své zásoby ovoce
a zeleniny pro celý váš provoz:**



- Na jídelním lístku nabízejte „nápoj dne“
- Používejte čerstvé produkty z vašeho jídelního lístku



**Z „nevhledného“ ovoce či zeleniny
lze také vytvořit výborné šťávy:**



- Použijte ovoce a zeleninu, kterou jste nezpracovali v kuchyni
- Zajistěte si další zdroj příjmu



**Předem si zajistěte množství ovoce
a zeleniny pro objem připravovaných
šťáv:**



- Snižte na minimum potřebnou manipulaci, a ušetřete si tak při práci čas
- Používejte jen správné množství, a zabraňte tak plýtvání



robot coupe[®]



Požádejte o ukázkou zdarma ve své kuchyni.

**Vyrobeno ve Francii v ROBOT-COUPÉ s.n.c.
Management, Exportní a Marketingové oddělení:**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel. + 33 1 43 98 88 33
international@robot-coupe.com

Více informací na
www.robot-coupe.com/cz