

robot coupe®

ESPECIALISTA DOS PREPARADORES CULINÁRIOS

 **CENTRIFUGADORA**
J 80 Ultra • J 100 Ultra

Novidades



BARES - PASTELARIAS - RESTAURANTES - HOTELARIA - COLECTIVIDADES

▶ CENTRIFUGADORA J 80 Ultra

Evacuação dos resíduos no recipiente.
Fornecida com um recipiente de resíduos de grande capacidade 6,5 litros e translúcido para visualizar o enchimento.



▶ CENTRIFUGADORA J 100 Ultra

« Especial Uso Intensivo »



ERGONOMIA



Cesto amovível



Apara-pingos



Bico anti-salpicos

PERFORMANCE



Rendimento e qualidade dos sumos incomparáveis

LONGEVIDADE



Bloco motor e cuba em inox para facilitar a limpeza

POTÊNCIA



700 W

1000 W

Motor industrial silencioso.
Travão elétrico ultra potente.



▶ CENTRIFUGADORA J 100 Ultra

DUAS POSSIBILIDADES DE UTILIZAÇÃO

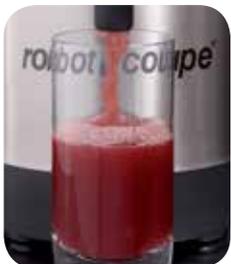
1 Evacuação dos resíduos em contínuo

Cone de evacuação, assegura a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo directamente debaixo da bancada.



2 Evacuação dos resíduos no recipiente

Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litros



CENTRIFUGADORA

J 80 Ultra • J 100 Ultra

Possuem uma boca com um diâmetro de 79 mm para uma alimentação em contínuo, permitindo realizar todos os tipos de sumos sem esforço.



7 SEGUNDOS
=
UM COPO DE SUMO
ULTRA FRESCO!

CENTRIFUGADORA

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Os Produtos Extras:

- Em poucos segundos, realize excelentes sumos de frutos e legumes em grande quantidade.
- **Potente e silencioso:** o motor industrial potente e robusto roda a 3000 rpm o que limita a oxidação dos sumos. Os sumos assim obtidos são muito homogêneos e saborosos. O baixo nível sonoro da J 80 Ultra/J 100 Ultra permite utilizar a máquina em frente do consumidor.
- **Prático:** Aparar-pingos que retém até 30 cl de líquido para uma bancada sempre limpa.
- **Recipiente de resíduos grande capacidade!** O recipiente translúcido encaixa-se perfeitamente debaixo da boca de ejeção de modo a evitar as projecções na bancada.

A centrifugadora J 100 Ultra oferece duas possibilidades de utilização:

1. Evacuação dos resíduos em contínuo. Cone de evacuação que assegura a ejeção dos resíduos em fluxo contínuo directamente debaixo da bancada.
2. Evacuação dos resíduos num recipiente. Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade 7,2 litros.

- **Cesto centrifugador:** O cesto é amovível sem ferramenta para facilitar a limpeza.



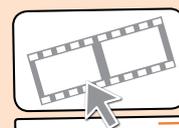
Utilizadores:

Bares, Pastelarias, Restaurantes, Hotelaria, Colectividades



Em suma:

Apresentam todas as vantagens de satisfação: rápidas, eficientes, robustas, qualidade de sumo impecável.



Video disponível em:
www.robot-coupe.com

MOTOR ASSÍNCRONO

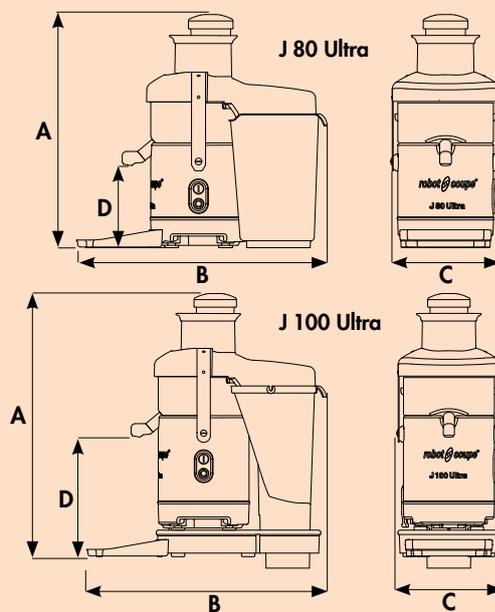
- Motor industrial assíncrono de uso intensivo para grande fiabilidade e longevidade.
- Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento silencioso, isento de qualquer vibração.
- Motor em ligação directa com o acessório:
 - aumento da potência emitida.
 - sem sistema complexo de accionamento.
- Nenhuma manutenção: sem peça de desgaste (sem carvões).
- Veio do motor em inox.



Norma CE

	Características eléctricas			Dimensões (mm)				Peso (kg)	
	Velocidade (Rt/mn)	Potência (Watts)	Voltagens* (Amp.)	A	B	C	D	liquido	embalado
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

* Outras voltagens disponíveis.



robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUBE S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR

NORMAS : Máquinas conformes com :

- Com as disposições das directivas europeias seguintes e com as legislações nacionais que as transpõem: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Com as disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e com as normas que definem as prescrições relativas à segurança e à higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

