

robot coupe®

 **AUTOMATICKÝ ODŠTAVNOVAC**
J 80 • J 80 Buffet • J 100

NOVÉ



BARY - RESTAURACE - HOTELY - JÍDELNY - SUPERMARKETY - AKCE

Odstředivky společnosti Robot-Coupe používají profesionálové v mnoha různých odvětvích. Přístroje J 80, J 80 Buffet a J 100 jsou rychlé, účinné, robustní, úsporné a představují dokonalé řešení pro zpracování jakéhokoli ovoce a zeleniny. Dokáží tak splnit rostoucí požadavky spotřebitelů.

Hotely

At the breakfast buffet, in the kitchen or at the bar



Kavárny, bary a restaurace

Stánky, kavárny, bary a ovocné bary



Občerstvení na akcích

Pro samoobsluhu nebo servírované ve skle



Supermarkety

Prodávané po sklenicích nebo v lahvích



Hromadné stravování

Jídelny a bufety



Zdravotnictví

Domovy důchodců a nemocnice



nedochází k zahřívání ingrediencí

vitamíny zůstávají zachovány



25 cl
za 6
sekund

Nejčerstvější džus

- Jsou zachovány živiny a antioxidanty
- Zpracovávané produkty se nezahřívají
- Nejčerstvější džus podle chuti, ve velkém množství, kdykoli je třeba
- Správné množství dužiny pro uhašení žízně, snadno pitelná šťáva

Pohodlí uživatele

- Velká automatická podávací trubice (Ø 79 mm) pro průběžné zpracování celého ovoce
- Snadné čištění: díly z nerezové oceli a vyjmutí koše bez speciálního nástroje
- Kompaktní a tichý: lze použít přímo před zákazníkem
- Snadná manipulace: skvělý pro samoobsluhu



Nedostižná nákladová efektivita

- Rychlá návratnost investice: návratnost nákladů na J 100 za pouhých 21 dní*
- Nejúčinnější odšťavňovač na trhu pro nejčastěji používané ingredience**
- Dlouhá životnost díky komerčnímu motoru

* Na základě 20 sklenic prodaných za den

** Jablko, pomeranč, ananas, hruška, broskev, kiwi, hrozny, okurka, celer, mrkev, červená řepa, špenát atd. Seznam není úplný.



Ideální pro dodání
svěžesti do barových
a restauračních menu.



DLOUHÁ ŽIVOTNOST



Blok motoru a
nádobu z nerez pro
snadné čištění



Extremně tichý
700W motor

VÝKONNOST



Automatická
podávací násypka pro
nepřetržité a snadné
odšťavňování



Nesrovnatelná
výkonnost a
kvalita šťávy

ERGONOMIE



Velkokapacitní
zásobník na
dužinu (6,5 l)



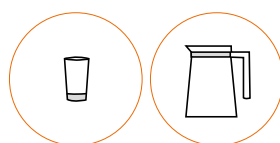
Koš z nerezové
oceli lze vyjmout bez
speciálního nástroje

Ideální pro samo-
obslužné snídaně
bufety, ve školních i
zaměstnaneckých jídel-
nách, na různých akcích
atd.



The+

Kompaktní a tichý, lze použít přímo před zákazníkem.



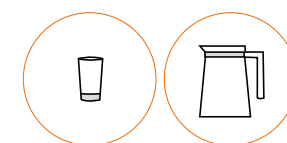
Odkapávací plocha



Hrdla, která nekapou

The+

- Nakloněná základna pro optimální tok šťávy
- Dodává se se 2 hrdly, která nekapou:
 - Krátké pro džbánky
 - Dlouhé pro sklenice



XL



Velkokapacitní odkapávací miska
pro udržení čisté pracovní plochy



Speciální samoobslužná
hrdla, která nekapou

J 100 - intenzivní použití

Ideální pro
džusové bary a
supermarkety.

DLOUHÁ ŽIVOTNOST



Blok motoru a nádoba z nerezů pro snadné čištění



Velmi tichý a výkonný 1000W motor pro intenzivní použití



Vyztužený strouhací kotouč pro intenzivní použití

VÝKONNOST



Nesrovnatelná výkonnost a kvalita šťávy



Automatická násypka pro nepřetržité a snadné odšťavňování



Nakloněná základna pro optimální tok šťávy

ERGONOMIE



Velkokapacitní odkapávací miska pro udržení čisté pracovní plochy



Hrdla, která nekapou (2 velikosti)



Koš z nerezové oceli lze vyjmout bez speciálního nástroje

2 ZPŮSOBY POUŽITÍ VAŠEHO ODŠŤAVŇOVAČE

① Nepřetržité vypouštění odpadu



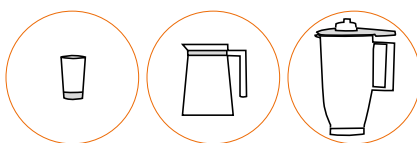
Vypouštěcí násypka zajišťuje nepřerušovaný odvod odpadu přímo pod pracovní plochu.

② Vypouštění odpadu do nádoby



Průsvitná nádoba na odpad velkého objemu 7,2 litru.

The + Výkonný motor a zesílený strouhací kotouč speciálně navržený pro intenzivní použití.



robot coupe®

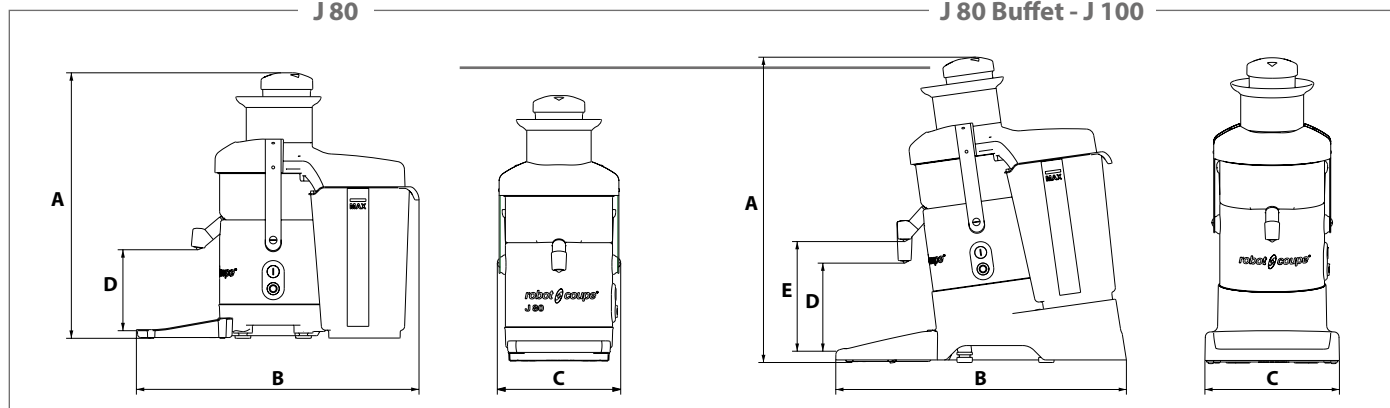
Normy
UE

	Technické údaje			Rozměry (mm)					Váha (kg)	
	Rychlost (ot./mn)	Výkon (W)	Napětí* (A)	A	B	C	D	E	netto	brutto
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

* K dispozici i další napětí

J 80

J 80 Buffet - J 100



robot coupe®

Vyrobene ve Francii společností ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie

DISTRIBUTOR

MONTYCON gastro, s.r.o.
Rudná 907/37
700 30 Ostrava - Zábřeh
tel:+420 596 624 904
mobil:+420 602 725 999
email: info@montycon.cz
www.montycon.cz

NORMY :

Přístroj odpovídá :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy : 22006/42/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...
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem a norem týkajících se bezpečnosti a hygieny : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

