

robot coupe®

 CENTRIFUGEUSES
AUTOMATIQUES
J 80 Ultra • J 100 Ultra

NOUVEAU



BARS - VENTE À EMPORTER - RESTAURANTS - HÔTELLERIE - COLLECTIVITÉS

▶ CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE J 80 Ultra

Evacuation des résidus dans le bac. Livrée avec un bac à résidus de grande capacité 6,5 litres et translucide pour visualiser le taux de remplissage.



6,5 L

▶ CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE J 100 Ultra

« Spécial Usage Intensif »



ERGONOMIE



Panier inox amovible



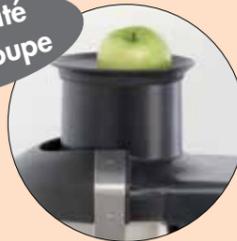
Ramasse gouttes



Bec verseur anti-éclaboussures

PERFORMANCE

Exclusivité Robot-Coupe



Système, d'auto-entraînement pour l'alimentation en continu

LONGÉVITÉ



Bloc moteur et cuve inox pour un entretien facile

PUISSANCE



Moteur industriel silencieux

700 W

1000 W

▶ CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE J 100 Ultra

2 POSSIBILITÉS D'UTILISATION

1 Évacuation des résidus en continu

Trémie d'évacuation
assure l'éjection
des résidus en
flux continu
directement sous
plan de travail.



2 Évacuation des résidus dans le bac

**Bac à résidus
translucide**
grande capacité
7,2 litres



INNOVATION UNIQUE

LES CENTRIFUGEUSES AUTOMATIQUES

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Disposent d'une goulotte automatique brevetée d'un diamètre de 79 mm pour une alimentation en continu et pour la réalisation sans efforts de tous les jus.



7 SECONDES
=
UN VERRE DE JUS
ULTRA FRAIS!

CENTRIFUGEUSES

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Les Plus Produits :

- **Automatique** : grâce à la forme unique de la goulotte, plus besoin d'utiliser le poussoir ! Vous pourrez donc réaliser d'excellents jus en grandes quantités rapidement et sans effort !
- **Puissant et silencieux** : le moteur industriel puissant et robuste tourne à 3000 tr/min. ce qui limite l'oxydation des jus. Les jus ainsi obtenus sont très homogènes et savoureux. Le faible niveau sonore de la J 80 Ultra/J 100 Ultra autorise l'utilisation de la machine face au consommateur.
- **Pratique** : Ramasse-gouttes retient jusqu'à 30 cl de liquide pour un plan de travail toujours propre.
- **Bac à résidus grande capacité** ! Le bac translucide s'emboîte parfaitement sous la goulotte d'éjection pour éviter les projections sur le plan de travail.

La centrifugeuse J 100 Ultra vous offre 2 possibilités d'utilisation :

1. Évacuation des résidus en continu. Trémie d'évacuation assure l'éjection des résidus en flux continu directement sous plan de travail.
 2. Évacuation des résidus dans un bac: Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.
- **Panier centrifugeur** : le panier est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.



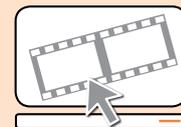
Utilisateurs :

Bars, vente à emporter, restaurants, hôtellerie, collectivités



En bref :

Elles ont tous les atouts pour vous satisfaire : rapides, efficaces, robustes, une qualité du jus irréprochable.



Vidéo disponible sur : www.robot-coupe.com



MOTEUR ASYNCHRONE

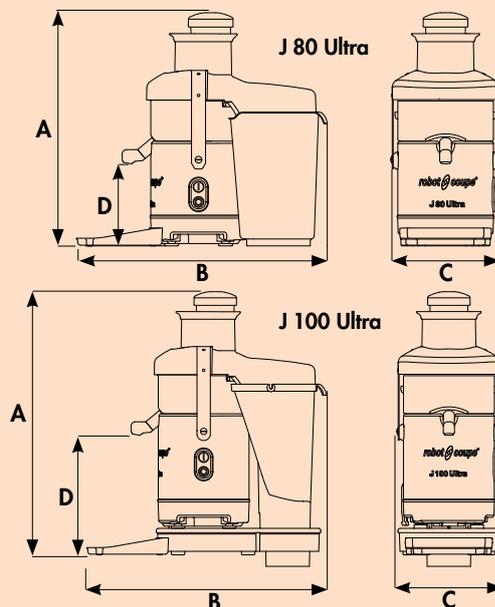
- Moteur industriel à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.
- Moteur en prise directe avec l'accessoire :
 - puissance délivrée accrue
 - pas de système complexe d'entraînement.
- Aucune maintenance : pas de pièce d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.



Norme CE

	Caractéristiques électriques			Dimensions (mm)				Poids (kg)	
	Vitesse (tr/mn)	Puissance (Watts)	Voltage* (Amp.)	A	B	C	D	Net	Emballé
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

* Autres voltages disponibles



robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26
email : international@robot-coupe.com

Service clients France :

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
email : france@robot-coupe.fr

Robot-Coupe Belgique :

Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04
email : info@robot-coupe.be

Robot Coupe U.S.A.: Tél. : 1-800-824-1646 - Fax : 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com

www.robot-coupe.com

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, "RoHS" 2002/95/CE, "DEEE" 2002/96/CE.
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204-1 - 2006, NF EN 1678 - 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

