

robot @ coupe®

 **AUTOMATISCHE
SAPCENTRIFUGE
J 80 Ultra • J 100 Ultra**

NIEUW



BARS - SELFERVICE - RESTAURANTHOUDERS - HOTELS - GROOTKEUKENS

▶ AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE J 80 Ultra

Uitworp van resten in de bak. Geleverd met een doorschijnende grote afvalbak (inhoud 6,5 liter), om te kunnen zien hoe vol hij is.



▶ AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE J 100 Ultra

« Speciaal voor intensief gebruik »



ERGONOMISCH



Verwijderbare roestvrijstalen zeef

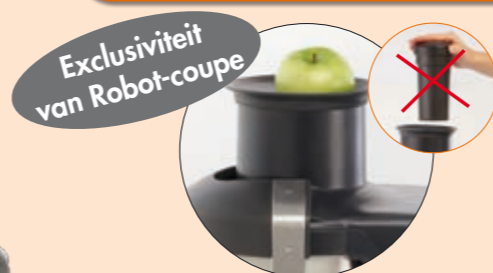


Druppelvanger



Schenktuit met antisplatsysteem

EFFICIËNTER



Automatisch aandrijfsysteem voor continu invoer

LANGE LEVENSDUUR



Roestvrijstalen motorblok voor onderhoudsgemak

KRACHTIG



Geruisloze industriële motor

700 W

1000 W

NUTTIGE
162
mm
HOOGTE

NUTTIGE
256
mm
HOOGTE

6,5 L

▶ AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE J 100 Ultra

2 GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN

1 Continu uitwerp van afval

Via de uitworptrechter wordt afval continu direct onder het werkblad afgevoerd.



2 Uitwerp van afval in de opvangbak

Grote doorschijnende afvalbak met een inhoud van 7,2 liter



UNIEKE INNOVATIE

AUTOMATISCHE SAPCENTRIFUGE

J 80 Ultra • J 100 Ultra



beschikken over een gepatenteerde automatische toevoergoot met een doorsnede van 79 mm voor een continu invoer en om moeiteloos allerlei sappen te maken.



7 SECONDEN

=

EEN GLAS

ULTRAVERS

SAP!

SAPCENTRIFUGE

J 80 Ultra • J 100 Ultra



De Pluspunten:

- **Automatisch:** dankzij de unieke vorm van de invoergoot hoeft u de aanduwer niet meer te gebruiken! Daardoor kunt u snel en moeiteloos grote hoeveelheden uitstekende groente- en vruchtensappen maken!
- **Krachtig en geruisloos:** de krachtige en sterke industriële motor draait met een snelheid van 3000 tpm. Dit beperkt het oxideren van de sappen. De aldus verkregen sappen zijn zeer homogeen en smakelijk. Dankzij het lage geluidsniveau kan de J80 Ultra / J100 Ultra ten overstaan van de consument worden gebruikt.
- **Praktisch:** De druppelvanger kan tot 30 cl vloeistof vasthouden voor een altijd schoon werkblad.
- **Grote afvalopvangbak!** De doorschijnende bak met past precies onder de uitworp-goot om spatten op het werkblad te voorkomen.

De J 100 Ultra sapcentrifuge biedt u 2 gebruiksmogelijkheden:

1. Continu uitworp van afval. Via de uitworp-trechter wordt afval continue direct onder het werkblad afgevoerd.
2. Uitworp van afval in een opvangbak: Doorschijnende grote afvalopvangbak met een inhoud van 7,2 liter.

- **Centrifugeerzeef:** de zeef kan zonder gereedschap worden verwijderd, om het schoonmaken te vergemakkelijken.



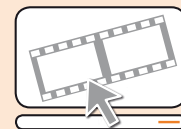
Gebruikers:

Bars, Selfservice, Restauranthouders, Hotels, Grootkeukens



Kortom:

Ze hebben alles om u volledige voldoening te schenken: ze zijn snel, efficiënt en robuust en produceren sappen van perfecte kwaliteit.



Video beschikbaar op:
www.robot-coupe.com

INDUCTIEMOTOR

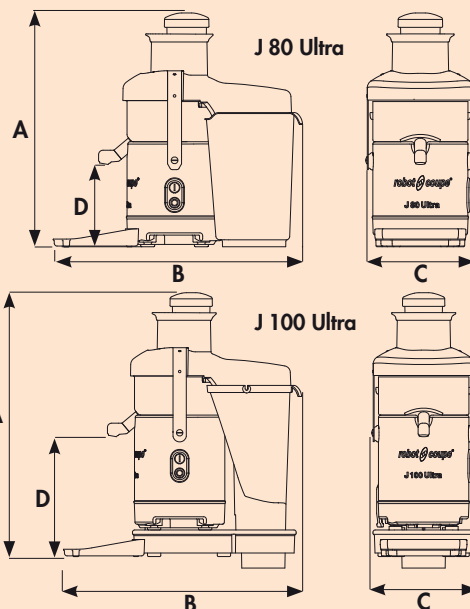
- Industriële asynchroonmotor voor intensief gebruik voor een zeer grote bedrijfszekerheid en lange levensduur.
- Motor gemonteerd op rollagers voor geruisloze werking, zonder trillingen.
- Rechtstreekse aandrijving van de accessoire door de motor :
 - groter afgeleverd vermogen
 - geen complex aandrijfsysteem.
- Geen onderhoud : geen slijtstukken (geen koolborstels).
- Roestvrijstalen motoras.



EG norm

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

* Raadpleeg ons voor andere voltages.



robot coupe

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

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

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, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne: EN 12100-1 en 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 1678- 1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

