

robot coupe®

EQUIPOS PARA LA ELABORACION CULINARIA

 **LICUADORA**
J 80 Ultra • J 100 Ultra

Nuevo



BARES - AUTOSERVICIOS - RESTAURANTES - HOSTELERIA - COLECTIVIDADES

▶ LICUADORA J 80 Ultra

Evacuación de los residuos al recipiente.
Se entrega con un recipiente para
residuos de gran capacidad, de 6,5 litros,
y translúcido para poder visualizar la
proporción de llenado.



ALTURA
162
mm
ÚTIL

6,5 L

▶ LICUADORA J 100 Ultra

« Especial para uso intensivo »

ERGONOMIA

Cesta de acero inoxidable Receptor de gotas Pico vertedor antisalpicaduras

RENDIMIENTO

Rendimiento y calidad de los zumos incomparables

LONGEVIDAD

Bloque motor y cuba inoxidable para una limpieza fácil

POTENCIA

700 W 1000 W

Motor industrial silencioso. Freno eléctrico ultrapotente

USO
J 100
Ultra
INTENSIVO

Nuevo



ALTURA
256
mm
ÚTIL

▶ LICUADORA J 100 Ultra

2 POSIBILIDADES DE USO

1 Evacuación continua de los residuos.

Conducto de evacuación que permite la expulsión de los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.



2 Evacuación de los residuos al recipiente.

Recipiente para residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros.



LICUADORA

J 80 Ultra • J 100 Ultra

Equipados con una tolva de 79 mm de diámetro para disponer de una alimentación continua y realizar todos los zumos sin esfuerzos



7 SEGUNDOS
=
¡UN VASO DE ZUMO
ULTRAFRESCO!

LICUADORA

J 80 Ultra • J 100 Ultra



Ventajas competitivas:

- **En unos segundos, haga excelentes zumos de frutas y hortalizas en gran cantidad.**
- **Potente y silencioso:** el motor industrial, potente y robusto gira a 3000 rpm, lo que reduce la oxidación de los zumos. Los zumos obtenidos son homogéneos y sabrosos. La baja sonoridad de la J 80 Ultra/J 100 permite utilizar el aparato delante del consumidor.
- **Práctico:** Receptor de gotas que retiene hasta 30 cl de líquido para mantener limpia la mesa de trabajo.
- **Recipiente para residuos de gran capacidad** El recipiente translúcido encaja perfectamente bajo la tolva de expulsión para evitar las proyecciones sobre la mesa de trabajo.

La licuadora J 100 Ultra ofrece dos posibilidades de uso:

1. Evacuación continua de los residuos. Conducto de evacuación que permite la expulsión de los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.
2. Evacuación de los residuos al recipiente. Recipiente para residuos de gran capacidad: 7,2 litros.

- **Cesta de la licuadora:** la cesta se puede retirar sin herramientas para facilitar la limpieza.



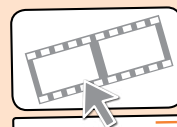
Tipos de clientes:

Bares, Autoservicios, Restaurantes, Hostelería, Colectividades



En Resumen:

Ofrecen todas las ventajas para satisfacer al usuario: rápidas, eficaces, sólidas y una calidad de zumo irreprochable.



Video disponible en:
www.robot-coupe.com



MOTOR DE INDUCCION

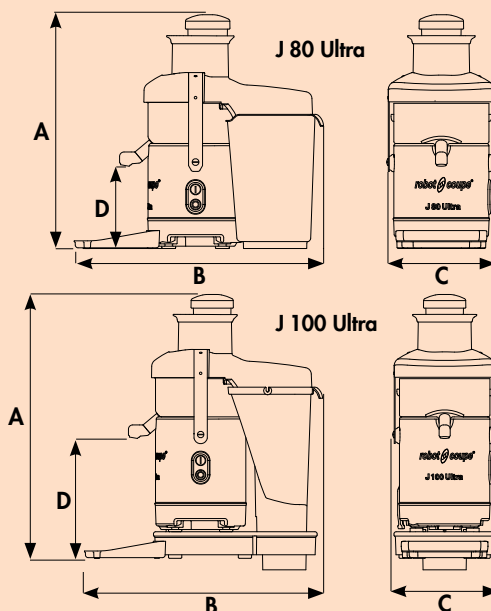
- Motor asíncrono industrial de uso intensivo que asegura una gran fiabilidad y longevidad.
- Motor montado sobre rodamientos de bolas que permite un funcionamiento silencioso y sin vibraciones.
- Motor en toma directa con el accesorio :
 - mayor potencia
 - sistema sencillo de accionamiento
- No es necesario mantenimiento: las piezas no se desgastan (no hay carbón).
- Eje motor de acero inoxidable.



Norma CE

	Características eléctricas			Dimensiones (mm)				Peso (kg)	
	Velocidad (rpm)	Potencia (Wattios)	Voltajes* (Amp.)	A	B	C	D	neto	con embalaje
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

* Existen otros voltajes.



robot coupe®

FABRICADO EN FRANCIA POR ROBOT-COUCPE S.N.C
Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

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

www.robot-coupe.com

DISTRIBUIDOR



NBS Bazar
nbsbazar.com.ar

NORMAS: Aparatos conformes:

- Con las disposiciones de las siguientes directivas europeas y las legislaciones nacionales correspondientes: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 10/2011/UE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- Con las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y con las normas que contienen las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene: EN ISO 12100 - 2010, EN 60204-1 - 2006, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55, IP 34.

