

# robot coupe<sup>®</sup>

 **EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES**  
J 80 • J 80 Buffet • J 100

**Nouveau**



# Nos utilisateurs

Les Extracteurs de Jus Robot-Coupe accompagnent les **professionnels** de secteurs très variés. **Rapides, efficaces, robustes et rentables**, J 80, J 80 Buffet et J 100 apportent une solution pour travailler tous types de fruits et de légumes et pour répondre à la **demande croissante des consommateurs**.

## Hôtels

Au buffet du petit-déjeuner, en cuisine ou au bar



## Restauration Commerciale

Vente à emporter, boulangeries, bars et bars à jus



## Traiteurs et évènements

En libre-service ou service au verre



## Supermarchés

En verre et en bouteille



## Collectivités

Cantines scolaires et d'entreprises

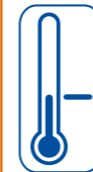


## Secteur médico-social

Maisons de retraite et hôpitaux



# Les avantages des Extracteurs de Jus Robot-Coupe



N'échauffe pas les aliments



Préserve les vitamines



## Jus Ultra Frais

- Nutriments et antioxydants préservés
- **Pas d'échauffement** des produits travaillés
- Jus Ultra Frais en **grande quantité** et tout au long du service
- Juste quantité de pulpe pour un jus désaltérant et **facile à boire**

## Confort d'utilisation

- Grande goulotte automatique (Ø 79 mm) : **travail en continu des fruits entiers**
- Nettoyage facile : pièces en **inox** et démontage du panier **sans outil**
- Compact et silencieux : travail **face au consommateur**
- Facile à manipuler : favorise **l'utilisation en libre-service**



## Rentabilité inégalée

- Retour sur investissement rapide : 21 jours pour amortir votre J 100 \*
- Les meilleurs rendements du marché avec les ingrédients fréquemment utilisés \*\*
- Grande longévité grâce à un moteur industriel

\* A raison de 20 verres vendus par jour

\*\* Pommes, oranges, ananas, poires, pêches, kiwis, raisins, concombre, céleri branche, carottes, betteraves, épinards, etc. Liste non exhaustive.



Idéal pour ajouter une touche de fraîcheur à la carte des bars et des restaurants.



HAUTEUR UTILE  
154 mm

LONGÉVITÉ

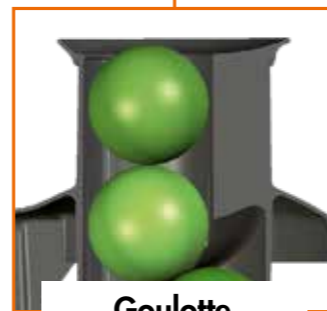


Bloc moteur et cuve inox pour un entretien facile



Moteur silencieux 700 W

PERFORMANCE



Goulotte automatique pour un travail continu sans effort



Rendement et qualité de jus incomparables

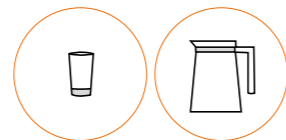
Idéal pour les buffets de petits déjeuner en self-service, les cantines scolaires ou d'entreprise, les événements etc...



HAUTEUR UTILE  
172 mm

ERGONOMIE

**Le +** Compact et silencieux, il peut être utilisé face au client.



6,5 L

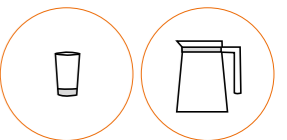
Evacuation des



Panier inox

**Le +**

- Base inclinée pour une évacuation optimale du jus.
- Livrée avec 2 bacs verseurs anti-éclaboussures :
  - Court pour service au pichet
  - Long pour service au verre



**XL**



Ramasses-gouttes grande capacité pour un espace de travail propre



Becs verseurs anti-éclaboussures spécial « self-service »

# J 100 - Utilisation intensive

Idéal pour les bars à jus et les supermarchés.



**Le +** Moteur industriel et disque râpeur spécialement conçus pour les utilisations intensives.

## LONGÉVITÉ



Bloc moteur et cuve inox pour un entretien facile

EXCLUSIVITE  
J 100



Moteur industriel silencieux 1000 W Spécial utilisation intensive

EXCLUSIVITE  
J 100

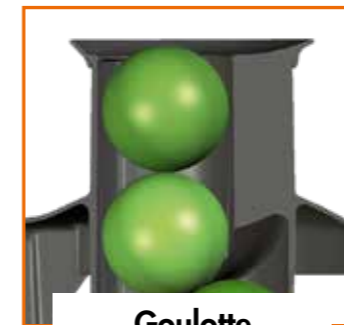


Disque râpeur renforcé pour une utilisation intensive et une plus grande durabilité

## PERFORMANCE



Rendement et qualité de jus incomparables



Goulotte automatique pour un travail continu sans effort



Base inclinée pour une évacuation optimale du jus

## ERGONOMIE



**XL**  
Ramasses-gouttes grande capacité pour un espace de travail propre



Becs verseurs anti-éclaboussures (2 tailles)



Panier inox amovible sans outil

## 2 POSSIBILITÉS D'UTILISATION

### ① Évacuation des résidus en continu



### ② Évacuation des résidus dans le bac



# robot coupe®

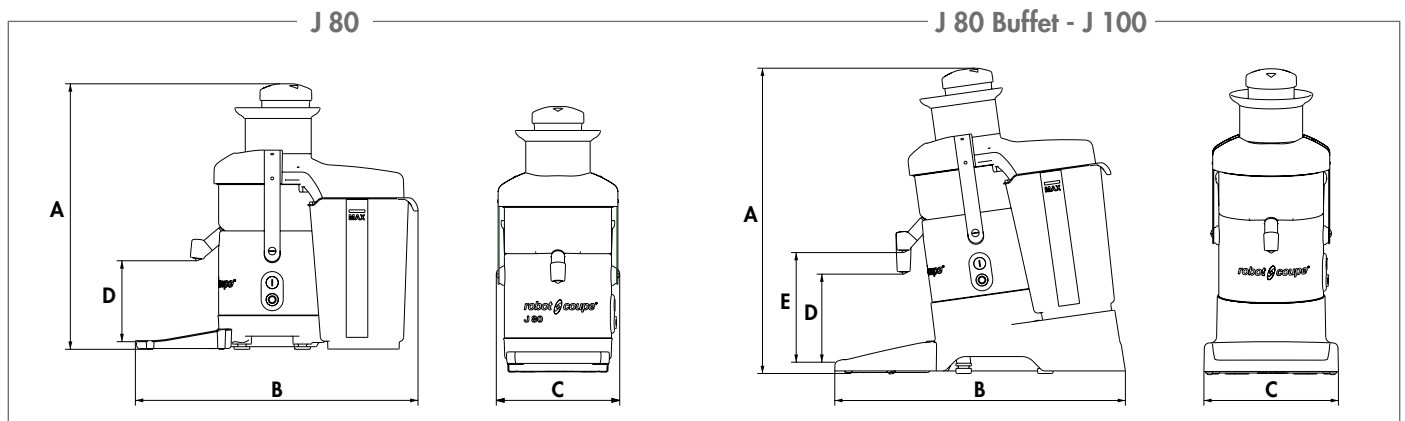
Découvrez tous nos produits sur  
[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)

Visionnez les vidéos de démonstration produits  
 sur notre chaîne 

Norme  
CE

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

\* Autres voltages disponibles



robot coupe®

Direction Générale, France, Internationale et Marketing :

Tél.: 01 43 98 88 33

email : international@robot-coupe.com

Service clients France : Tél. : 03 85 69 50 00

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

DISTRIBUTEUR

NORMES :

Appareils conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE/1907/2006, CE/1935/2004, CE/2023/2006, UE/10/2011.
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678.

