EXTRACTORES DE ZUMOS
AUTOMÁTICOS

VOLVER AL RESUMEN

UN ZUMO ULTRAFRESCO EN UNOS SEGUNDOS

Los extractores de zumos de Robot-Coupe sirven a los profesionales de sectores muy variados: bares, restaurantes, hoteles, colectividades y supermercados.

Son rápidos, eficaces, robustos y rentables y constituyen una solución ideal para realizar excelentes zumos ultrafrescos de frutas y hortalizas en gran cantidad.

EXTRACTORES DE ZUMOS
AUTOMÁTICOS

INNOVACIÓN

TOLVA Ø 79 mm
Permite introducir frutas y hortalizas enteras.

TOLVA AUTOMÁTICA
- Licuar las frutas y hortalizas sin esfuerzo gracias al sistema exclusivo de accionamiento automático.
- Rapidez de trabajo: 25 cl en solo 6 segundos.

FILTRO
Con dos asas para un mejor agarre, un desmontaje sin herramientas y una limpieza fácil.

NUEVO

2 tamaños de picos vertedores antisalpicaduras:
1. Jarra / Cuba del Blender
2. Servicio en vaso

NUEVO

BANDEJA ANTIGOTEO
Gran capacidad para tener un area de trabajo siempre limpio.

NUEVO

BASE INCLINADA
Para evacuar el zumo de manera óptima.

MOTOR
- 1000 W diseñado para uso intensivo durante todo el día.
- Silencioso para poder utilizarse ante el consumidor.

Salida de los residuos bajo la mesa de trabajo.

2 posibilidades de uso:

1. **Evacuación de los residuos de manera continua.**
Tolva de evacuación: Expulsa los residuos en flujo continuo, directamente bajo la mesa de trabajo.

2. **Evacuación de los residuos en un recipiente.**
Recipiente de residuos translúcido de gran capacidad: 7,2 litros.

VOLVER AL RESUMEN

NUESTROS USUARIOS

BARES, RESTAURANTES Y SECTOR MÉDICO-SOCIAL

Los zumos de frutas y hortalizas frescas permiten añadir un toque de frescor a la carta de bares y restaurantes. También son muy apreciados en hospitales y geriátricos para mejorar la hidratación diaria de los residentes.

HOTELES, CANTINAS ESCOLARES Y DE EMPRESA

Los extractores de zumos de Robot-Coupe, fáciles de utilizar y silenciosos, encontrarán su lugar en un autoservicio, un bufet de hotel o una cantina escolar.

BARES DE ZUMOS Y SUPERMERCADOS

Nuestra gama de extractores de zumos, especialmente concebida para usos intensivos, es perfecta para la producción en gran cantidad.

Rápida amortización de la inversión:

- De media, solo es necesario vender 500 vasos de zumo para amortizar un Extractor de Zumos J 100.
- El mejor extractor de zumos del mercado para los ingredientes utilizados más frecuentemente.

	J 80	J 80 Buffet
Motor asíncrono	✓	✓
Potencia	700 W	700 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Monofásico 230 V
Rendimiento	120 l/h	120 l/h
Cuba	Inoxidable	Inoxidable
Tolva	✓ - **Automática** Ø 79 mm	✓ - **Automática** Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable	Inoxidable
Altura útil bajo el pico vertedor	155 mm	177 mm
SERVICIO: Vaso	✓	✓
Jarra pequeña	✓	✓
Cuba del Blender	-	-
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - **1 tamaño**	✓ - **2 tamaños**
Base inclinada	-	✓
Bandeja antigoteo	✓	✓ - Gran capacidad
Expulsión automática de los residuos	✓	✓
Recipiente para residuos translúcido	6,5 l	6,5 l
Tolva de evacuación de residuos en continuo	-	-

Elija su modelo:

J 80	Ref.	€
J 80 230V/50/1	56000B	**1 360**

J 80 Buffet	Ref.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	**1 565**

Escanee este código QR para ver el extractor de zumos en acción.

Elija sus opciones:

Accesorios	Ref.	€
J 80 todos los modelos		
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230	**225**

VOLVER AL RESUMEN

J 100

Motor asíncrono	✓
Potencia	1000 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Rendimiento	160 l/h
Cuba	Inoxidable
Tolva	✓ - **Automática** Ø 79 mm
Filtro	Inoxidable
Disco rallador	Inoxidable - **Especial para usos intensivos**
Altura útil bajo el pico vertedor	251 mm
SERVICIO: Vaso	✓
Jarra pequeña	✓
Cuba del Blender	✓
Pico vertedor antisalpicaduras	✓ - **2 tamaños**
Base inclinada	✓
Bandeja antigoteo	✓ - Gran capacidad
Expulsión automática de los residuos	✓
Recipiente para residuos translúcido	7,2 l
Tolva de evacuación de residuos en continuo	✓

Elija su modelo:

J 100	Ref.	€
J 100 230V/50/1	56100B	**1 875**

Elija sus opciones:

	J 100	
Accesorios	**Ref.**	**€**
Kit zócalo + bandeja antigoteo XL + pico vertedor largo	49230	**225**

VOLVER AL RESUMEN

- **Extracción de zumos** de hortalizas y frutas con mucha pulpa.
- **Extracción de coulis** de hortalizas y frutas cocidas o blandas en pequeñas cantidades.
- **Retiene** la piel, las semillas y las fibras.

C 40

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Rendimiento	12 l/h
Cuba	Materiales compuestos

Elija su modelo:

C 40	Ref.	€
C 40 230V/50/1	55040	**665**

Gazpacho, salsa de tomate, adobos para carnes y pescados, smoothies, coulis de frutas, sorbetes y helados, etc.

Zumo de tomate espeso para gazpacho y salsas.

Zumo de limón para bebidas, sorbetes y helados.

VOLVER AL RESUMEN