Odšťavňovač Robot Coupe J 100 Ultra



Výrobce	Robot Coupe
Připojení	230V
Vyrobeno	Francie

Naše cena bez DPH : 54.890 Kč
Naše cena s DPH : 66.417 Kč
Dostupnost: Do týdne
Katalogové číslo: 56100B
EAN: 8595620604551

Odšťavňovač Robot Coupe J 100 Ultra je ideální pro přípravu ovocných a zeleninových džusů. Tento přístroj může být umístěn na baru či v kuchyni. V restauraci můžete svým zákazníkům nabídnout džusy podle jejich přání. Díky výkonu 160 kilogramů za hodinu lze připravovat ovocné a zeleninové džusy i v mateřských školkách, na rautech, domovech pro seniory a dalších provozech.

Výhodou odšťavňovače Robot Coupe J 100 je snadná obsluha a naprosto minimální nároky na přípravu zeleniny. Do odšťavňovače lze vkládat celé omyté kusy ovoce a zeleniny. Díky výkonnému motoru a unikátnímu systému odstřeďování tak získáte sklenici s čerstvým džusem během několika vteřin.



Popis variant:

Výrobce Robot Coupe

Robot Coupe je francouzský výrobce zařízení pro profesionální gastronomii. Výrobky Robot Coupe se vyznačují kvalitním zpracováním a vysokou užitnou hodnotou.

Technické parametry Robot Coupe J 100 Ultra:

- Příkon: 1000 W
- Napětí: 230 V / 50 Hz
- Rozměry (ŠxHxV): 235 x 438 x 595 mm
- Hmotnost: 15,4 kg
- Nádoba pro odpad: 7,2 l
- Výkon: až 160 kg/h
- Počet otáček: 3000 ot./min.

Konstrukční vlastnosti Robot Coupe J 100 Ultra:

- Patentované automatické vkládání surovin s otvorem o průměru 79 mm. Zajišťuje průběžné zpracování ovoce a zeleniny.
- Nerezová konstrukce stroje vč. strouhacího kotouče a filtru.
- Vyjímání koše nevyžaduje žádné nástroje, všechny části lze mýt v myčce.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Silný, velice tichý, profesionální motor se stálou rychlostí 3000 ot./min.
- Odpad je odstředivým kotoučem dopraven do velkého plastového zásobníku s kapacitou 7,2 litru.
- Speciální nalévací hrdlo zabraňující vystřikování džusu.
- Plnění nádob o maximální výšce 256 mm rychlostí 25 cl jablečné šťávy za 6 sekund.



Výhody Robot Coupe J 100 Ultra:

- Standartní velikost jablek lze vkládat bez předchozího krájení.
- Jednoduché čištění
- Kapacita až 160 kg/hod.
- Díky nízké úrovni hluku vhodný i pro použití před zákazníkem
- Méně časté vyprazdňování odpadu.

Návratnost Robot Coupe J 100 Ultra:

Kolik sklenic ovocného/zeleninového džusu musíte prodat, aby se Vám přístroj zaplatil? 20 sklenic denně = 600 sklenic za měsíc.

(per kilo)	55 Kč	50 Kč	45 Kč	40 Kč	35 Kč	30 Kč
25 Kč	705	799	922	1090	1332	1713
22 Kč	681	769	882	1034	1249	1578
20 Kč	666	750	857	999	1199	1499
17 Kč	645	722	821	952	1131	1394
15 Kč	631	705	799	922	1090	1332

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

Vhodný pro fast foody, prodejny sendvičů, školky, domovy pro seniory, jesle, nemocnice, restaurace a bistra, klasické bary, stánky rychlého občerstvení, restaurační kuchyně (lze použít pro přípravu šťáv z bylinek, zeleninových a ovocných šťáv, zálivek a omáček)

Video prezentace odstředivky (menší přístroj Robot Coupe J 80 Ultra):

Naše firma je autorizovaným prodejním a servisním partnerem Robot Coupe. Díky vlastnímu servisnímu a technickému zázemí jsme schopni zajistit záruční i pozáruční opravy a údržbu strojů Robot Coupe.

Další fotografie:



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz