ROBOT-COUPE J100 ULTRA

DESCRIPTION

Extracteur de Jus ROBOT-COUPE J100 ULTRA - Performance et Silence Absolu

Découvrez le Robot-Coupe J100 ULTRA, l'extracteur de jus professionnel le plus silencieux et le plus puissant. Avec son éjection automatique et son moteur asynchrone, il est idéal pour les bars et restaurants exigeants en quête de productivité.

Description complète du produit :

ROBOT-COUPE J100 ULTRA : Le Haut de Gamme des Extracteurs de Jus pour Professionnels

Le Robot-Coupe J100 ULTRA est l'outil indispensable pour les professionnels de la restauration, des hôtels et des bars à jus qui ne veulent faire aucun compromis entre puissance, productivité et silence. Il combine les performances exceptionnelles du modèle J100 avec un niveau sonore réduit, permettant de l'utiliser en continu devant la clientèle sans la déranger.

Le Mix Parfait entre Silence et Haute Performance

- **Discrétion Absolue :** Le J100 ULTRA est le modèle le plus silencieux de sa catégorie. Son moteur asynchrone est spécialement conçu pour fonctionner de manière quasiment inaudible, ce qui en fait l'appareil idéal pour une utilisation sur un comptoir ou en salle.
- **Extraction Ultra-Rapide :** Capable de produire jusqu'à **160 litres de jus par heure**, cet extracteur est un véritable atout productif. Son panier centrifuge breveté et incliné assure une évacuation optimale de la pulpe, garantissant un flux continu et sans interruption.
- **Goulotte d'Introduction Innovante :** Le design de sa goulotte de 79 mm de diamètre vous permet d'introduire fruits et légumes entiers, évitant ainsi l'étape fastidieuse de la pré-coupe et optimisant votre temps de travail.
- **Robustesse et Facilité d'Entretien :** Fabriqué avec une cuve et un couvercle en inox, le J100 ULTRA est non seulement robuste, mais aussi extrêmement facile à nettoyer. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles pour un nettoyage rapide, sans outils.

Un Investissement de Choix pour une Productivité Maximale

En optant pour le Robot-Coupe J100 ULTRA, vous investissez dans un équipement durable et performant. Il vous permettra de satisfaire une forte demande en jus frais tout en maintenant une ambiance sereine dans votre établissement. C'est la solution parfaite pour allier qualité, rapidité et confort.

Fiche Technique Détaillée :

- **Marque :** Robot-Coupe
- **Modèle :** J100 ULTRA
- **Type :** Extracteur de jus centrifuge à éjection automatique
- **Production par heure :** Jusqu'à 160 litres
- **Vitesse :** 3000 tr/min
- **Moteur :** Moteur asynchrone, ultra-silencieux
- **Alimentation électrique :** Monophasé 230 V
- **Puissance :** 1000 W
- **Goulotte d'introduction :** Extra-large de 79 mm, permet d'introduire des fruits et légumes entiers.
- **Matériaux :**
    - Cuve, panier et couvercle : Acier inoxydable
    - Corps : Polyéthylène
- **Dimensions (L x P x H) :** 235 x 538 x 503 mm
- **Poids net :** 13,8 kg
- **Fonctionnalités et avantages clés :**
    - Éjection automatique de la pulpe dans un bac à résidus translucide de 7,2 litres.
    - Bac à égouttures pour un travail plus propre.
    - Panier extracteur amovible sans outil.
    - Conception silencieuse et anti-vibrations, idéale pour une utilisation en zone visible par la clientèle.
    - Entretien facile.

Foire aux questions :

Quelle est la particularité du ROBOT-COUPE J100 ULTRA comparé aux autres extracteurs ?

Le **ROBOT-COUPE J100 ULTRA** se distingue par sa combinaison unique de **haute productivité** et de **silence absolu**. Il est capable de traiter de grandes quantités de fruits et légumes (jusqu'à 160 litres/heure) tout en étant l'un des appareils les plus silencieux du marché, ce qui le rend idéal pour une utilisation devant les clients, sur un comptoir de bar ou de restaurant.

Est-il nécessaire de couper les fruits et légumes avant de les insérer ?

Non, grâce à sa **goulotte extra-large de 79 mm**, vous pouvez insérer des fruits et légumes entiers comme des pommes ou des carottes sans avoir à les découper au préalable. Cela représente un gain de temps considérable, car vous pouvez passer directement de la préparation des ingrédients à la production de jus.

Le J100 ULTRA est-il facile à nettoyer ?

Oui, l'entretien est très simple. Le bac à résidus, le panier, la cuve et le couvercle sont tous **démontables sans outils**. Ces pièces, au contact des aliments, sont en acier inoxydable et peuvent être nettoyées rapidement, ce qui est essentiel pour maintenir l'hygiène en cuisine professionnelle.

Comment l'appareil gère-t-il la pulpe ?

Le J100 ULTRA est équipé d'un système d'**éjection automatique de la pulpe** dans un grand bac à résidus translucide d'une capacité de 7,2 litres. Cela permet de travailler en continu sans avoir à vider la machine fréquemment, assurant une productivité maximale.

Quel type de jus puis-je faire avec cet extracteur ?

Le J100 ULTRA est une centrifugeuse qui excelle dans la production de **jus clairs et sans pulpe**. Il est parfait pour extraire le jus de la plupart des fruits et légumes durs, comme les pommes, les poires, les carottes, le céleri ou les betteraves.