

SKU: J80Buffet

Robot-Coupe

Centrifuga Professionale Modello J80Buffet Velocità costante 3000 giri/min - Produzione fino a 120 litri/h - Potenza W 700



Descrizione

Centrifuga professionale Robot Coupe J80 Buffet 700 W

La centrifuga professionale Robot Coupe J80 Buffet è pensata per buffet, hotel, juice bar e ristoranti che vogliono offrire grandi quantità di succhi freschi in autonomia, lasciando il cliente libero di servirsi.

La velocità costante e la struttura robusta assicurano una produzione continua fino a 120 litri/ora, con succhi che preservano vitamine, nutrienti e antiossidanti grazie alla corretta gestione della velocità di rotazione.

Uso intensivo e produzione fino a 120 l/ora

La J80 Buffet nasce per un utilizzo intensivo, ideale in contesti in cui il consumo di succhi è elevato e concentrato in determinati momenti della giornata, come colazioni di hotel e brunch a buffet.

La velocità costante di 3000 giri al minuto consente di lavorare rapidamente frutta e verdura senza riscaldare eccessivamente il prodotto, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche.

Tramoggia automatica Ø 79 mm

La tramoggia automatica con diametro di 79 mm permette di introdurre frutta e verdura senza l'uso del pressore, riducendo lo sforzo dell'operatore e velocizzando il flusso di lavoro.

Questa caratteristica è particolarmente utile nelle situazioni self-service, dove la semplicità di utilizzo è fondamentale per l'esperienza del cliente.

Vasca, filtro e disco grattugia in acciaio inox

Vasca, filtro e disco grattugia sono realizzati in acciaio inox, garantendo robustezza, igiene e una qualità di estrazione costante nel tempo anche con uso intensivo.

L'acciaio inox facilita la pulizia e resiste bene ai lavaggi frequenti, requisito essenziale in contesti professionali ad alta rotazione.

Beccucci antispruzzo e raccogli-gocce ad alta capacità

La versione Buffet dispone di un beccuccio antispruzzo lungo (oltre a quello corto), pensato per il servizio diretto in caraffe e contenitori più alti.

Il raccogli-gocce ad alta capacità limita le colature tra una caraffa e l'altra, mantenendo il piano di lavoro e l'area buffet più puliti e ordinati.

Espulsione automatica dei residui

L'espulsione automatica dei residui convoglia gli scarti in una vasca trasparente da 6,5 litri, permettendo di lavorare a lungo senza fermarsi spesso per lo svuotamento.

Questo consente di affrontare i picchi di servizio con meno interruzioni e una gestione più fluida delle preparazioni.

Dati tecnici principali

Di seguito le principali specifiche tecniche della centrifuga Robot Coupe J80 Buffet, utili per valutarne l'inserimento nel tuo locale.

- Motore asincrono
- Potenza: 700 W
- Tensione: monofase 230 V
- Portata: fino a 120 litri/ora
- Velocità costante: 3000 giri/min
- Tramoggia automatica Ø 79 mm
- Vasca in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox
- Disco grattugia in acciaio inox
- Altezza utile sotto beccuccio: 177 mm
- Servizio: bicchiere, caraffa
- Beccuccio antispruzzo: 1 lungo e 1 corto
- Raccogli-gocce: sì, grande capacità
- Espulsione automatica dei residui
- Vasca residui trasparente: 6,5 litri
- Peso netto: 11 kg

Ingombri e dimensioni

La centrifuga J80 Buffet è progettata per integrarsi facilmente nelle aree buffet e nei banchi bar, con dimensioni adeguate a una capacità produttiva elevata.

- Lunghezza: 26 cm
- Profondità: 56,5 cm
- Altezza: 59,5 cm

Gli ingombri ottimizzati consentono di collocarla accanto ad altre attrezzature, mantenendo la postazione ordinata e funzionale anche negli spazi più strutturati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	59.5
Lunghezza (cm)	26
Profondità (cm)	56.5