

SKU: RBCJ100

Robot-Coupe

Centrifuga Professionale Modello J100 Velocità costante 3000 giri/min - Produzione fino a 160 litri/h - Potenza W 1000



Descrizione

Centrifuga professionale Robot Coupe J100 1000 W

La centrifuga professionale Robot Coupe J100 è studiata per un uso intensivo in juice bar, bar e supermercati che devono servire grandi quantità di succhi freschi in tempi rapidi, senza compromettere la qualità del prodotto.

La combinazione tra motore potente, velocità costante e tramoggia automatica permette di lavorare con continuità, mantenendo succhi ricchi di vitamine, nutrienti e antiossidanti.

Uso intensivo e produzione fino a 160 l/ora

La J100 è pensata per speciali usi intensivi, con una portata fino a 160 litri di succo all'ora, ideale per punti vendita con un elevato flusso di clienti e richieste concentrate in determinate fasce orarie.

La velocità costante di 3000 giri al minuto è progettata per non riscaldare gli alimenti, così da preservare al meglio le qualità organolettiche di frutta e verdura lavorate.

Tramoggia automatica Ø 79 mm

La tramoggia automatica da 79 mm di diametro consente di introdurre rapidamente frutta e verdura senza la necessità di usare il pressore, riducendo lo sforzo dell'operatore.

Questo sistema permette di realizzare grandi quantità di succo in poco tempo e con meno passaggi operativi, rendendo la macchina particolarmente adatta ai contesti a elevata produttività.

Vasca, filtro e disco grattugia in acciaio inox

La vasca, il filtro e il disco grattugia sono realizzati in acciaio inox, materiale che garantisce robustezza, igiene e una qualità costante di estrazione.

L'acciaio inox è resistente ai lavaggi frequenti e facilita la pulizia, aspetto fondamentale per chi utilizza quotidianamente la centrifuga in ambito professionale.

Beccuccio antispruzzo e raccogli-gocce

Il beccuccio antispruzzo, disponibile in versione lunga e corta, consente il servizio diretto in bicchieri, caraffe e bicchieri blender, mantenendo il piano di lavoro più pulito.

Il raccogli-gocce ad alta capacità evita colature tra una preparazione e l'altra, contribuendo a un banco più ordinato e a una migliore esperienza di utilizzo.

Espulsione automatica dei residui

L'espulsione automatica dei residui convoglia gli scarti in una vasca trasparente da 7,2 litri con tramoggia di evacuazione continua, permettendo un lavoro prolungato senza frequenti interruzioni.

Questo sistema riduce i tempi morti e rende la gestione dei picchi di servizio più fluida e organizzata.

Dati tecnici principali

Di seguito le principali specifiche tecniche della centrifuga Robot Coupe J100, utili per valutarne l'inserimento nel tuo locale.

- Motore asincrono
- Potenza: 1000 W
- Tensione: monofase 230 V
- Portata: 160 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 (speciale uso intensivo)
- Altezza utile sotto il beccuccio: 251 mm
- Servizio: bicchiere, caraffa, bicchiere blender
- Beccuccio antispruzzo: 1 lungo e 1 corto
- Raccogli-gocce: sì, grande capacità
- Espulsione automatica dei residui: sì
- Vasca residui trasparente: 7,2 litri
- Tramoggia di evacuazione dei residui in modo continuo
- Peso netto: 14 kg

Ingombri e dimensioni

La centrifuga J100 è progettata per integrarsi nei banchi bar e nelle postazioni di preparazione succhi, con dimensioni proporzionate alle sue elevate capacità produttive.

- Lunghezza: 26 cm
- Profondità: 56,5 cm
- Altezza: 63 cm

Gli ingombri ottimizzati consentono di collocarla accanto ad altre attrezzature, mantenendo il piano di lavoro ordinato e funzionale anche nei locali con spazi strutturati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	63
Lunghezza (cm)	26
Profondità (cm)	56.5