

SKU: RBCJ80

Robot-Coupe

Centrifuga Professionale Modello J80 Velocità costante 3000 giri/min - Produzione fino a 120 litri/h - Potenza W 700



Descrizione

Centrifuga professionale Robot Coupe J80 700 W

La centrifuga professionale Robot Coupe J80 è progettata per un uso intensivo in juice bar, bar e supermercati che vogliono servire grandi quantità di succhi freschi in poco tempo, senza sforzo da parte dell'operatore.

La velocità costante e la struttura robusta garantiscono una produzione continua e regolare, con succhi che mantengono intatti vitamine, nutrienti e antiossidanti.

Uso intensivo e produzione fino a 120 l/ora

Pensata per lavorare a ritmo sostenuto, la J80 può raggiungere una portata fino a 120 litri di succo all'ora, risultando ideale per locali con un elevato flusso di clienti.

La velocità di 3000 giri al minuto è studiata per non riscaldare gli alimenti, così da preservare al meglio le qualità organolettiche e il colore naturale di frutta e verdura.

Tramoggia automatica senza pressore

La tramoggia automatica con diametro di 79 mm permette di introdurre rapidamente frutta e verdura senza dover utilizzare il pressore, riducendo tempi e fatica.

Questa caratteristica consente di lavorare in modo più fluido e veloce, particolarmente utile nei momenti di maggiore affluenza al banco.

Vasca, filtro e disco grattugia in acciaio inox

La vasca, il filtro e il disco grattugia sono realizzati in acciaio inox, materiale che assicura resistenza, igiene e una qualità costante di estrazione nel tempo.

L'acciaio inox semplifica anche le operazioni di pulizia e manutenzione, fondamentale per chi usa quotidianamente la macchina in ambito professionale.

Beccuccio antispruzzo e raccogli-gocce

Il beccuccio antispruzzo corto, con altezza utile di 155 mm sotto l'uscita, è adatto al servizio diretto in bicchiere o caraffa, mantenendo il banco pulito.

Il sistema raccogli-gocce evita fastidiose colature tra una preparazione e l'altra, contribuendo a un piano di lavoro più ordinato e professionale.

Espulsione automatica dei residui

L'espulsione automatica dei residui convoglia gli scarti in una vasca trasparente da 6,5 litri, consentendo un lavoro continuativo senza frequenti interruzioni per lo svuotamento.

Il contenitore di grande capacità è utile soprattutto quando si lavora a pieno regime, riducendo i tempi morti e migliorando l'organizzazione del servizio.

Dati tecnici principali

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

- Motore asincrono
- Potenza: 700 W
- Tensione: monofase 230 V
- Velocità costante: 3000 giri/minuto
- Portata: fino a 120 litri/ora
- Tramoggia automatica Ø 79 mm
- Vasca in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox
- Disco grattugia in acciaio inox
- Altezza utile sotto beccuccio: 155 mm
- Servizio: bicchiere o caraffa
- Beccuccio antispruzzo corto
- Raccogli-gocce
- Espulsione automatica dei residui
- Vasca residui trasparente: 6,5 litri
- Peso netto: 11 kg

Ingombri e dimensioni

La centrifuga J80 è progettata per integrarsi facilmente nei banchi bar e nelle postazioni di lavoro professionali, pur offrendo una capacità produttiva elevata.

- Lunghezza: 23,5 cm
- Profondità: 53,5 cm
- Altezza: 50 cm

Gli ingombri ottimizzati permettono di collocarla accanto ad altre attrezzature, mantenendo la postazione ordinata e funzionale anche nei locali con spazio limitato.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Lunghezza (cm)	23.5
Profondità (cm)	53.5