robot coupe

J 100

D	
Débit pratique	160 Litres / h
Un jus frais en seulement 7 secondes	

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Centrifugeuse J 100 permet de réaliser des jus ultra-frais à partir de tout type de fruits et de légumes, en seulement quelques secondes. Equipée d'une trémie d'évacuation en continu pour encore plus de confort d'utilisation. Support incliné pour une évacuation optimale du jus. N'échauffe pas les aliments. Préserve les vitamines.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Centrifugeuse J 100 - Monophasé 230V/50/1. Puissance : 1000 W. Vitesse constante: 3000 tr/min.Sécurité magnétique et frein moteur. Bloc moteur et cuve en inox. Équipée d'une grande Goulotte Automatique Brevetée de 79 mm. Panier centrifugeur renforcé pour utilisation intensive, disque râpeur et filtre en inox. Débit : 160 litres/h ou un verre de jus en 7 secondes. Livrée avec une Trémie d'évacuation en continu (avec la Sangle fournie) pour l'éjection des résidus en flux continu directement sous plan de travail; et un grand bac à résidus de 7,2 litres; un ramasse-gouttes; et deux becs verseur anti-éclaboussures : un court pour utilisation avec un bol de blender et un long pour service au pichet ou au verre.

NORMES CE

NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 1678 - 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

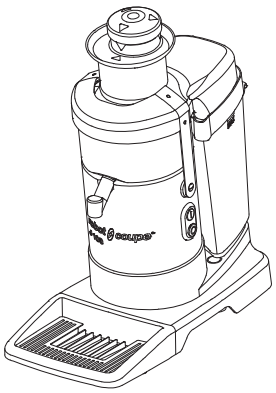
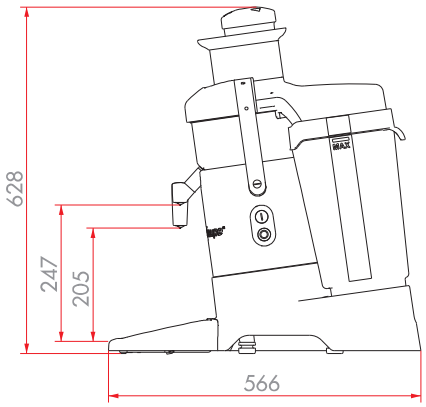
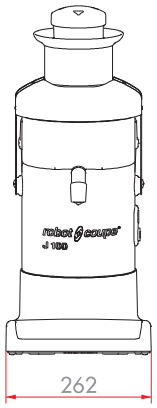
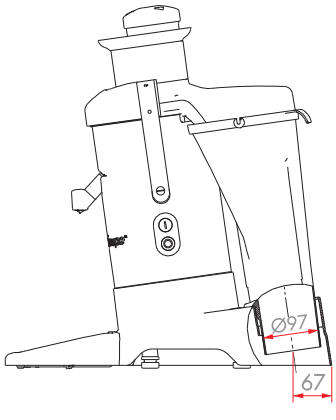
E CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

BLOC MOTEUR

- **Moteur industriel asynchrone** pour un usage intensif.
- Moteur industriel très puissant et silencieux, possibilité de préparer les jus devant le consommateur.
- Puissance 1000 Watts.
- Bloc moteur et cuve en inox.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- Vitesse Constante 3000 tr/min.

FONCTION CENTRIFUGEUSE

- Centrifugeuse métallique équipée d'une Goulotte Automatique Brevetée de 79 mm ou une pomme entière, permettant l'introduction en continu de produits.
- Panier centrifugeur, disque râpeur et filtre sont en inox pour un nettoyage et un entretien facilités.
- Bec verseur avec fonction anti-éclaboussures.
- Hauteurs utiles sous bec verseur :
  - 247 mm, permettant de positionner une cuve de Blender.
  - 205 mm, permettant le service au Pichet et au verre.
- 2 possibilités d'utilisation :
  - évacuation des résidus en continu grâce au Trémie d'évacuation. Permet l'éjection des résidus en flux continu directement sous plan de travail.
  - évacuation des résidus dans un bac. Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	1000 Watts
Données électriques	Monophasé - Prise fournie
Vitesse Constante	3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	262 x 566 x 628 mm
Poids brut	15,6 kg
Alimentation	230V/50/1
Référence	56100B