SUPERLICUADORA!!!
Robot Coupe J 80 Buffet , una opción que permite introducir frutas y hortalizas sin utilizar el mazo empujador. Altura útil de la máquina que permite posicionar una cuba de batidora bajo el pico vertedor. Motor super potente de 700 W para una producción continua durante todo el día.

Licuadora profesional Robot Coupe J80 Buffet

Catálogo de licuadoras industriales

Robot Coupé J 80 Buffet, una licuadora de alta calidad que gracias a la forma única de la tolva, ya no es necesario utilizar el empujador. Por lo tanto, se pueden realizar excelentes zumos en grandes cantidades rápidamente y sin esfuerzo.

No calienta los alimentos

• Se preservan los nutrientes y antioxidantes.
• Los productos licuados no se calientan

Potente y silencioso

El motor industrial, potente y robusto gira a 3000 rpm, lo que reduce la oxidación de los zumos. Los zumos obtenidos son homogéneos y sabrosos. La baja sonoridad de la J

80 Ultra permite utilizar el aparato delante del consumidor.
Gran capacidad del recipiente para pulpa
El recolector de pulpa de 6,5 litros en caja perfectamente bajo el canal de descarga para evitar salpicaduras en la encimera.
Cesta de acero inoxidable
La cesta se puede retirar sin herramientas para facilitar la limpieza

- Potencia 700 Watts
- Voltaje Monofásico 230 V
- Capacidad de hasta 120 litros/h
- Altura útil bajo el pico vertedor: 177 mm
- Se entrega con - recipiente para residuos translúcido de 6,5 litros que encaja bajo el recipiente de expulsión
- Pico vertedor antisalpicaduras: 2 tamaños
- Dispositivo antigoteo de gran capacidad
- Dimensiones (AxPxA) 260 x 565 x 595 mm
- Peso bruto 13 Kg

En **EQUIPO H**, ofrecemos una amplia gama de extractores de zumos de las marcas más reconocidas del mercado. Nuestro equipo de expertos en gastronomía está listo para asesorarte en la elección del modelo que mejor se adapte a tus necesidades y presupuesto.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 260 x 565 x 595