

# *robot* *coupe*®

Soluções

## Frescor & Vitaminas

Prazer e bem-estar em qualquer momento do dia



# robot coupe®

Este livro de receitas é para vocês, **profissionais da gastronomia**, procurando inspiração para sucos de frutas e de legumes ultrafrescos, saborosos e saudáveis.



Sabores autênticos, conservação de vitaminas, os sucos ultrafrescos podem ser apreciados a qualquer hora do dia, para o prazer de seus convidados.

Melhore sua imagem e seu menu com nossa seleção de receitas.

Descubra também as dicas para usar sua centrífugadora e desenvolver sua criatividade.

Boa leitura e boa degustação!



## REDUÇÃO DAS EMBALAGENS:

**Limite o consumo de embalagens, oferecendo a seus clientes sucos Ultrafrescos sob demanda.**

# Receitas



## Coquetéis de café da manhã

Sucos Multifrutas .....	16
Sucos Energizantes .....	18
Morning Juice .....	20
Laranja & Cenoura .....	22
Suco Tonicante .....	24

## Coquetéis clássicos

Melancia com Mel .....	28
Melancia & Mirtilos .....	30
Pink Boost .....	32
Red Coquetel .....	34
Pêssego Crepitante .....	36
Delícia Verde .....	38
Toranja Suave .....	40
Afternoon Delight .....	42
Peras e Melão com Cúrcuma .....	44
Romã com Kiwi .....	46
Coquetel Oriental .....	48
Coquetel Rio .....	50
Vermelho Tinto .....	52
Pepino com Leite .....	54
Coquetel de Melão .....	56
Limonada .....	58
Manga & Mirtilos .....	60

## Sucos detox

Green Juice .....	64
Detox Red Juice .....	66
Detox Juice .....	68
Shoot de Aspargos .....	70
Maçãs e Kiwi .....	72

## Smoothies

Smoothie de Maracujá .....	76
Smoothie de Abacate .....	78
Kiwi e Coco .....	80

<b>Dicas para lixo zero na cozinha .....</b>	<b>83</b>
--	-----------

<b>Soluções para todos os negócios .....</b>	<b>89</b>
--	-----------

<b>Perguntas Frequentes .....</b>	<b>96</b>
-----------------------------------	-----------

# Os SUCOS



ultrafrescos  
com

## Robot-Coupe

Os sucos Ultrafrescos são extraídos diretamente de legumes ou frutas para consumo imediato, conservando todas as qualidades nutricionais das fruta ou legumes.

**Não há necessidade de adicionar açúcar ou aditivos!**

Estes sucos permanecem fiéis ao sabor dos alimentos utilizados, ao contrário dos sucos feitos à base de concentrados ou de néctares de frutas.



As  
**vantagens**  
das Centrifugadoras  
Robot-Coupe

### Rápido

- **6 segundos** é tudo o que é necessário para fazer um suco Ultrafresco sob demanda.

### Fácil de usar

- Grande tubo **automático** para processar frutas sem esforço, nem corte prévio.

### Fácil de limpar

- Todas as peças podem ser desmontadas sem ferramentas e colocadas na **máquina de lavar**.

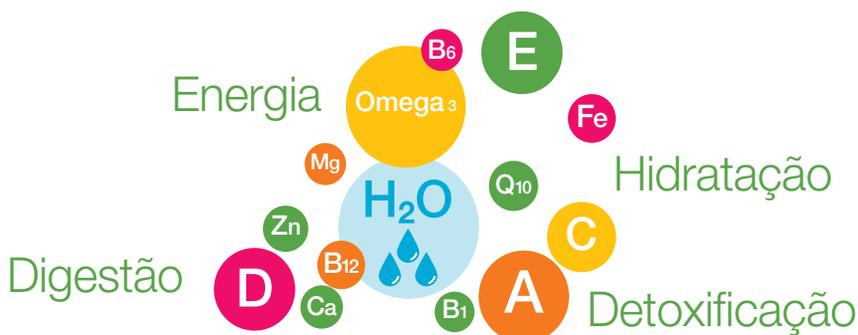
### Retorno sobre o investimento

- **45 dias** para amortizar a compra de sua Centrifugadora (com uma taxa de 20 copos vendidos por dia).

### Conserva as vitaminas

- As frutas e legumes **têm todos os seus nutrientes conservados** durante a extração e os produtos processados **não são aquecidos**.

# Os benefícios



Os sucos ultrafrescos permitem o consumo de mais frutas e legumes de forma simples e rápida.

Concentrados com vitaminas e nutrientes, fornecem energia. Eles favorecem a hidratação, especialmente para os idosos e crianças pequenas. Consumidos antes das refeições, facilitam a digestão.

Os sucos Ultrafrescos também têm a virtude de descansar os órgãos digestivos e desintoxicar o organismo.



Se você prepara sucos com antecedência, limite o fenômeno da oxidação após a extração do suco, adicionando antioxidantes naturais (limão, laranja, toranja, etc).



# Os benefícios à saúde das frutas e legumes

## As maçãs

O poder antioxidante da maçã ajuda a reduzir o risco de doenças cardiovasculares. De fato, a pectina e os polifenóis contidos na maçã ajudam a reduzir o colesterol no sangue.

## As frutas cítricas

As frutas cítricas são conhecidas por seu alto teor de vitamina C. Elas também contêm grandes quantidades de antioxidantes, tais como flavonoides que atuam em sinergia com a vitamina C. As frutas cítricas fortalecem o sistema imunológico e possuem propriedades anti-inflamatórias.

## A cenoura

A cenoura é rica em betacarotenos, poderoso antioxidante que retarda o envelhecimento e melhora a condição da pele. Além disso, a cenoura promove a cicatrização e é rica em vitamina A.

## A beterraba

A beterraba contém potássio e antioxidantes. O potássio ajuda a abaixar a pressão sanguínea e os antioxidantes protegem contra os radicais livres envolvidos nas doenças cardiovasculares.





## O pepino

O pepino ajuda a neutralizar a acidez e restaurar o equilíbrio ácido-base no organismo. Ele também regula a pressão arterial.

## O kiwi

O kiwi é um alimento alcalinizante que contrabalança os alimentos acidificantes graças aos minerais que contém.

O kiwi também é uma fonte muito rica em vitamina C.

## O gengibre

Além da sua reputação como um poderoso afrodisíaco, o gengibre é uma planta que melhora a digestão e também é usado como tônico. Tem também uma ação antibacteriana e a capacidade de reduzir a febre.



# Surpreenda seus convidados com um toque de sabor

tônico

ácido

ensolarado





anisado

refrescante

picante

# Respeitar a sazonalidade para preservar os sabores

## Primavera



- Maçã
- Cenoura
- Pepino
- Aipo
- Morango

## Verão



- Melão
- Melancia
- Pêssego
- Pepino
- Frutas vermelhas
- Manjeriçõ

# Outono



- Uva
- Maçã
- Kiwi
- Pera

# Inverno



- Maçã
- Pera
- Kiwi
- Beterraba
- Toranja
- Aipo
- Tangerina
- Laranja
- Abacaxi

# Como ler uma página de receita?

## Ingredientes

## Dificuldade da receita

DETOX

# Green Juice



**Ingredientes**

- 1 pepino
- 3 maçãs Granny Smith
- 1 maço de espinafre

**Preparo**

- Lave o pepino, as maçãs e o maço de espinafre.
- Coloque o maço de espinafre, as maçãs e o pepino na Centrifugadora, nessa ordem.
- Misture bem e sirva fresco.

Boa degustação!

**DICA**

Com a J 80 ou a J 100, você não precisa cortar as maçãs ou remover o caule! O mesmo vale para o pepino.

64 Soluções Frescor & Vitaminas robot coupe

FÁCIL  DIFÍCIL

PAPA: 



## Desenvolvimento da receita

## Número de copos

# Receitas<sup>As</sup>

*robot coupe*<sup>®</sup>





# Café da Manhã

por

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Sucos Multifrutas

## Ingredientes

- 3 laranjas
- 3 maçãs
- 1 cenoura
- 1 kiwi



## Preparo

- Limpe as maçãs e cenouras, sem descascá-las.
- Descasque as laranjas e o kiwi.
- Coloque os ingredientes na Centrifugadora.
- Misture e desfrute fresco!

Boa degustação!



Sirva imediatamente após a extração do suco. Por que não com uma pitada de cúrcuma, por seus muitos benefícios?

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Suco Energizante



## Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- 1 limão
- 4 cenouras
- 3 maçãs Granny Smith

## Preparo

- Descasque o limão. Não há necessidade de descascar as cenouras, nem as maçãs. Lavá-las com uma escova.
- Colocar o gengibre, o limão, as cenouras e, em seguida, as maçãs na Centrifugadora.
- Misture bem e sirva.

Boa degustação!



Com a Centrifugadora Robot-Coupe, você não precisa cortar as maçãs de tamanho médio!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Morning Juice

## Ingredientes

- ½ abacaxi
- 2 maçãs
- 2 limões



## Preparo

- Descasque os limões e o abacaxi e lave as maçãs.
- Coloque as maçãs, os limões e o abacaxi na Centrifugadora.
- Sirva fresco.

Boa degustação!



Antes de serem colocadas na Centrifugadora, as frutas de casca grossa Devem ser descascadas (ex: abacaxi).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Laranjas e Cenouras

## Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- 3 cenouras
- 3 laranjas



## Preparo

- Não há necessidade de descascar as cenouras. Lave-as com uma escova.
- Descasque as laranjas.
- Coloque o gengibre, as cenouras e as laranjas na Centrifugadora, nessa ordem.

Boa degustação!



**Descasque as frutas cítricas para evitar o amargo.  
Coloque-as inteiras, sem corte prévio.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Suco Tonificante

## Ingredientes

- 2 cenouras
- 3 maçãs
- 1 abobrinha



## Preparo

- Corte a extremidade da abobrinha e lave-a, bem como as maçãs e as cenouras.
- Coloque as cenouras, maçãs e a abobrinha na Centrifugadora.

Boa degustação!



**Esfregue bem as cenouras, mas mantenha as cascas para que seu suco tenha mais vitaminas possível!**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:





# Sucos Clássicos

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Melancia com Mel



## Ingredientes

- ½ melancia
- ½ limão
- 20 g de mel
- 20 g de água

## Preparo

- Ferva o mel e a água. Deixe esfriar.
- Retire a casca da melancia e corte-a em pedaços grandes.
- Descasque a metade do limão.
- Coloque a melancia e a metade do limão na Centrifugadora.
- No copo, despeje primeiro o xarope de mel e depois o suco de melancia.

Boa degustação!



Antes de serem colocados na Centrifugadora, as frutas e os legumes de casca grossa devem ser descascados (ex: melancia).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Melancia e Mirtilos



## Ingredientes

- ½ melancia
- 100 g de mirtilos
- Algumas folhas de hortelã

## Preparo

- Retire a casca e as sementes da melancia, corte-a em pedaços grandes.
- Limpe seus mirtilos.
- Coloque os ingredientes na Centrifugadora.

Boa degustação!



**A hortelã dá um toque refrescante:  
coloque-a em cima da preparação servida.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SUCOS CLÁSSICOS

# Pink Boost

## Ingredientes

- 2 maçãs
- 50 g de framboesas
- 2 peras williams
- ½ limão



## Preparo

- Lave as frutas e descasque apenas a metade do limão.
- Coloque todos os ingredientes na Centrifugadora.
- Misture e sirva imediatamente.

Boa degustação!



Com a J 80 ou J 100, você não precisa cortar suas frutas, nem remover os miolos!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Red Coquetel

## Ingredientes

- 1 beterraba crua
- 2 cenouras
- 2 pequenos cachos de uvas tintas
- 2 maçãs
- Pimenta Caiena



## Preparo

- Retire grosseiramente as uvas do cacho e lave todos os ingredientes.
- Coloque todos os ingredientes na Centrifugadora.
- Sirva bem fresco.

Boa degustação!



Tempere o suco com pimenta Caiena!

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Pêssego Crepitante

## Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- 6 pêssegos sem caroços
- ½ limão
- 1 grande pitada de noz-moscada moída
- 300 ml de soda



## Preparo

- Retire os caroços, lave os pêssegos e depois, descasque o limão.
- Coloque o gengibre, os pêssegos e a metade do limão na Centrifugadora, nessa ordem.
- Misture a noz-moscada moída e a soda com o suco antes de servir.

Boa degustação!



Lembre-se sempre de remover o caroço de frutas (exemplo: pêssego).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Delícia Verde



## Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- ½ abacaxi
- 1 punhado de salsa
- 1 limão
- 1 maçã Granny Smith
- 2 ramos de aipo

## Preparo

- Descasque o abacaxi, corte-o em pedaços grandes e descasque o limão.
- Lave as maçãs, o aipo, a salsa e o gengibre.
- Coloque todos os ingredientes na Centrifugadora, começando pelo gengibre.
- Sirva fresco.

Boa degustação!



Com a J 80 ou a J 100, você não tem que raspar a casca do gengibre.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Toranja Suave

## Ingredientes

- 4 laranjas
- 3 toranjas
- 300 g de morangos



## Preparo

- Descasque as laranjas e as toranjas para evitar o amargo.
- Lave os morangos, sem remover os caules.
- Coloque tudo na Centrifugadora.
- Misture bem antes de servir.

Boa degustação!



**Colocar as frutas cítricas inteiras e descascadas,  
sem necessidade de corte prévio.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Afternoon Delight



## Ingredientes

- 4 cenouras
- 1 manga
- 1 pera

## Preparo

- Retire a casca e o caroço da manga.
- Lave a pera e as cenouras.
- Coloque todas as suas frutas na Centrifugadora.
- Sirva fresco.

Boa degustação!



Com a J 80 ou a J 100, não há necessidade de descascar a pera ou as cenouras.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Peras e Melão com Cúrcuma



## Ingredientes

- 1 pedaço de gengibre
- ½ melão amarelo
- 1 toranja
- ½ pera
- ½ maçã golden
- 1 pitada de cúrcuma

## Preparo

- Descasque o melão, corte-o em pedaços grandes e depois, descasque a toranja.
- Coloque o gengibre, a metade da maçã, a metade da pera, a metade do melão e a toranja, nessa ordem.
- Adicionar a cúrcuma ao suco obtido.
- Misture bem e sirva fresco.

Boa degustação!



**Antes de serem colocados na Centrifugadora, frutas e vegetais de casca grossa devem ser descascados (exemplo: melão) e todas as sementes grandes devem ser removidas.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SUCOS CLÁSSICOS

# Romã com Kiwi

## Ingredientes

- 10 kiwis
- 2 romãs



## Preparo

- Corte suas romãs ao meio e colete as sementes.
- Descasque os kiwis.
- Coloque os kiwis e as sementes de romã na Centrifugadora.

Boa degustação!



Antes de colocar na Centrifugadora, as frutas e os legumes de casca grossa devem ser descascados (exemplo: kiwi).

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Coquetel Oriental

## Ingredientes

- ½ abacaxi
- 3 laranjas
- 1 colher de café de extrato de baunilha líquida



## Preparo

- Descasque as laranjas e o abacaxi.
- Coloque a metade do abacaxi e as laranjas na Centrifugadora.
- Misture o extrato de baunilha com o suco e sirva a preparação.

Boa degustação!



**Descasque as frutas cítricas para evitar o amargo.  
Coloque-as inteiras, sem corte prévio.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SUCOS CLÁSSICOS

# Coquetel Rio



## Ingredientes

- 2 laranjas
- 400 ml de soda
- 1 colher de sopa de xarope de groselha

## Preparo

- Descasque suas laranjas e coloque-as na Centrifugadora.
- Adicione a soda.
- Adicione uma colher de groselha e sirva fresco.

Boa degustação!



Você pode adicionar fatias de limão.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Vermelho Tinto



## Ingredientes

- 300 g de morangos
- 3 cenouras
- ¼ de abacaxi

## Preparo

- Descasque o abacaxi, limpe as cenouras e os morangos.
- Coloque o quarto de abacaxi, os morangos e as cenouras na Centrifugadora, nessa ordem.
- Misture bem e sirva fresco.

Boa degustação!



Com a Centrifugadora Robot-Coupe, você não precisa remover os caules dos morangos. Eles são automaticamente ejetados no recipiente de resíduos.

FÁCIL

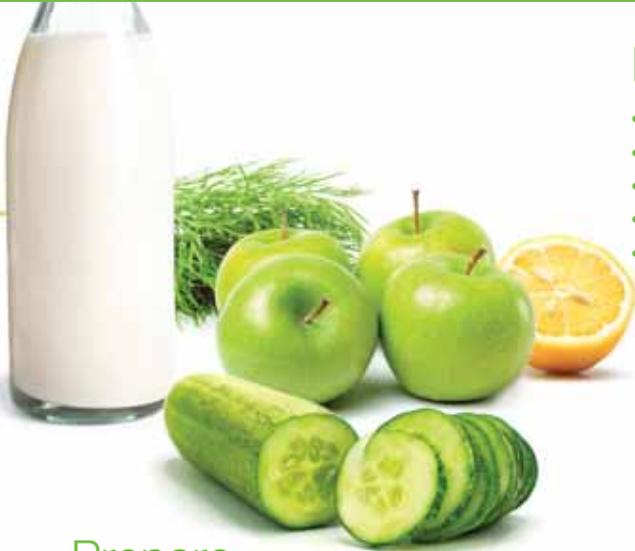


DIFÍCIL

PARA:



# Pepino com Leite



## Ingredientes

- 1 pepino
- 4 maçãs Granny Smith
- 3 colheres de sopa de dill
- ½ limão
- Leite

## Preparo

- Descasque a metade do limão, limpe o pepino, as maçãs e o dill.
- Coloque o pepino, as maçãs, o endro e a metade do limão na Centrifugadora, nessa ordem.
- Misture o leite com o suco.

Boa degustação!



**Não é necessário descascar o pepino, porque sua casca contém vitaminas e traz mais cor para o suco. Neste caso, prefira os pepinos orgânicos.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Coquetel de Melão

## Ingredientes

- ½ melão
- 3 maçãs
- 1 limão



## Preparo

- Retire a casca do melão, corte-o em pedaços grandes e depois, descasque o limão.
- Coloque o melão, o limão e as maçãs na Centrifugadora.
- Misture e aromatize com algumas folhas de hortelã.

Boa degustação!



Use preferencialmente a variedade de maçã Golden, a mais suculenta.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Limonada



## Ingredientes

- 8 limões amarelos
- 60 g de açúcar de cana
- 750 ml de água

## Preparo

- Descasque os limões e coloque-os na Centrifugadora.
- Dilua todo o açúcar no suco de limão e misture.
- Uma vez dissolvido o açúcar no suco de limão, acrescente a água gelada.

Boa degustação!



Você pode adicionar folhas de hortelã e um pedacinho de gengibre fresco.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Manga e Mirtilos



## Ingredientes

- 1 tigela de mirtilos
- 2 mangas
- ½ colher de chá de canela

## Preparo

- Lave os mirtilos.
- Descasque e retire os caroços das mangas.
- Coloque os pedaços de manga e os mirtilos na Centrifugadora.
- Adicione a canela ao suco e misture antes de servir.

Boa degustação!



**Retire os caroços das mangas e descasque-as antes de colocá-la na Centrifugadora.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:





# Suco Detox

por

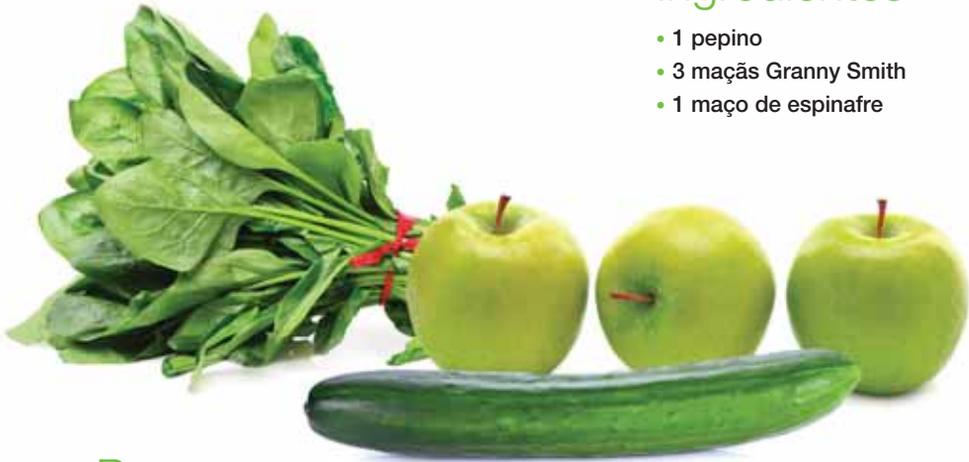
*robot coupe*<sup>®</sup>

DETOX

# Green Juice

## Ingredientes

- 1 pepino
- 3 maçãs Granny Smith
- 1 maço de espinafre



## Preparo

- Lave o pepino, as maçãs e o maço de espinafre.
- Coloque o maço de espinafre, as maçãs e o pepino na Centrifugadora, nessa ordem.
- Misture bem e sirva fresco.

Boa degustação!



Com a J 80 ou a J 100, você não precisa cortar as maçãs ou remover o caule! O mesmo vale para o pepino.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

# Detox Red Juice



## Ingredientes

- 2 beterrabas cruas
- 4 cenouras
- 1 maço de salsa

## Preparo

- Lave as beterrabas, as cenouras e salsa.
- Coloque tudo na Centrifugadora, começando com a salsa.
- Sirva fresco.

Boa degustação!



Sirva imediatamente após a extração do suco.  
Por que não com uma pitada de cominho moído?

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

# Detox Juice

## Ingredientes

- 3 maçãs Granny Smith
- 1 talo de aipo
- 1 pepino



## Preparo

- Lave as maçãs, o aipo e o pepino.
- Coloque tudo na Centrifugadora.

Boa degustação!



**Reserve as folhas verdes pequenas e tenras do aipo para decoração.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

# Shoot e Aspargos

## Ingredientes

- 1 kg de aspargos
- 1 pitada de pimenta
- 1 pitada de flor de sal



## Preparo

- Descasque os espargos e remova as extremidades duras.
- Coloque-os diretamente na Centrifugadora.
- Tempere com um pouco de pimenta e flor de sal.

Boa degustação!



**Você pode, facilmente, colocar na Centrifugadora especiarias e raízes, como pimentas, com outras frutas e legumes para um coquetel apimentado.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



DETOX

# Maçã e Kiwi

## Ingredientes

- 3 maçãs Granny Smith
- 1 limão
- 3 kiwis



## Preparo

- Descasque o limão e os kiwis.
- Lave as maçãs.
- Coloque os ingredientes na Centrifugadora.
- Misture e sirva imediatamente para evitar que a maçã se oxide muito rapid.

Boa degustação!



Com sua Centrifugadora Robot-Coupe não há necessidade de cortar e descascar maçãs.

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:





# Smoothies

por

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Smoothie de Maracujá



## Ingredientes

- 3 maçãs
- 4 laranjas
- 10 maracujás
- 1 pedaço de gengibre

## Preparo

- Lave as maçãs, descasque as laranjas e remova a polpa dos maracujás.
- Coloque as maçãs e as laranjas na Centrifugadora.
- Em um liquidificador, adicione o suco obtido e depois adicione a polpa dos maracujás e o gengibre.
- Bata por 1 minuto e sirva.

Boa degustação!



**Encaixe o pequeno bico da Centrifugadora J 100 para despejar o suco diretamente no copo de seu liquidificador.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



# Smoothie de Abacate

## Ingredientes

- 2 abacates
- 150 gr de espinafres fres
- 5 maçãs Granny Smith
- Gelo triturado



## Preparo

- Lavar as maçãs e os espinafres.
- Colocar os espinafres e as maçãs na Centrifugadora, nessa ordem.
- Em um liquidificador, acrescente o suco obtido, o abacate descascado em pedaços e o gelo triturado.
- Bata por 1 minuto e sirva nos copos.

Boa degustação!



**Encaixe o pequeno bico da Centrifugadora J 100 para despejar o suco diretamente no copo de seu liquidificador.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:



SMOOTHIES

# Kiwi e Coco



## Ingredientes

- 6 kiwis
- 20 cl de sorvete de coco de coco
- 10 cl de leite de coco
- Gelo triturado

## Preparo

- Descasque os kiwis e coloque-os na Centrifugadora.
- Em um liquidificador, despeje o sorvete de coco, o suco de kiwi e o leite de coco.
- Adicione o gelo triturado e bata por 1 minuto.
- Despeje a mistura em copos. Servir imediatamente.

Boa degustação!



**Você pode substituir o leite de coco por outra bebida vegetal, como o leite de amêndoas.**

FÁCIL



DIFÍCIL

PARA:





# Dicas Lixo zero

por

*robot coupe*<sup>®</sup>



**Como reutilizar a polpa de frutas e legumes  
de sua Centrifugadora?**

# Cake de Polpa de frutas

Exemplo de polpa de  
cenoura a ser adicionada



## Ingredientes

- 200 g de polpa de frutas  
ex: 120 g de maçãs e  
80 g de cenouras
- 200 g de farinha
- 1 sachê de fermento em pó
- 50 g de açúcar
- 10 cl de leite
- 1 pitada de sal
- 5 cl de azeite
- 2 colheres de sopa de  
sementes de chia



## Preparo

- Em uma base de massa de bolo, acrescente a polpa de frutas retirada de sua Centrifugadora e, em seguida, as sementes de chia.
- Misture delicadamente.
- Despeje a mistura em uma forma de bolo.
- Asse em um forno pré-aquecido a 200°C, por 25 minutos.



Adicione a polpa de frutas ao final da preparação.

FÁCIL



DIFÍCIL



# Muffins de Polpa e Chocolate

Exemplo de polpa de maracujá a ser adicionada



## Ingredientes

- 200 g de polpa de frutas
- 160 g de chocolate preto
- 80 g de farinha
- 60 g de açúcar
- 50 g de manteiga
- 3 ovos
- Fermento



## Preparo

- Em uma base de massa de muffin de chocolate, adicione a polpa de frutas retirada de sua Centrifugadora.
- Despeje a mistura em formas individuais e coloque no forno a 180°C, por 15 minuto.



Adicione baunilha para maior gulodice.

FÁCIL



DIFÍCIL



# Uso da polpa de frutas e legumes

Adicione sua polpa de legumes ou frutas à massa de seus waffles, panquecas, saladas e até mesmo nas suas omeletes.



*robot coupe*<sup>®</sup>

# Soluções

para todos os  
**negócios**

# Centrifugadoras Robot-Coupe®

## INOVAÇÃO

**BOCA** Ø 79 mm.....  
Permite a introdução de frutas e vegetais inteiros.



### BOCA AUTOMÁTICA

- Coloque frutas e vegetais sem esforço graças ao exclusivo sistema de auto-acionamento.
- Rapidez de trabalho: 25 cl em somente 6 segundos.



### CESTO

Com duas alças para melhor aderência, desmontagem sem ferramentas e fácil limpeza.

## NOVO

**2 tamanhos de bicos antirrespingos:**

- 1 Jarra / Copo Liquidificador
- 2 Serviço copo a copo



## NOVO

### BANDEJA PARA-PINGOS

Grande capacidade para uma bancada sempre limpa.



## NOVO

### BASE INCLINADA

Para uma evacuação do suco ideal.

### MOTOR

- 1000 W projetado para um uso intensivo ao longo do dia.
- Silencioso para ser usado em frente ao consumidor.



Saída de resíduos sob o local de trabalho.

### 2 possibilidades de utilização:

#### 1 - Evacuação dos resíduos em fluxo contínuo.

**Funil de evacuação:** garante uma ejeção dos resíduos, em fluxo contínuo, diretamente sob a bancada de trabalho.

#### 2 - Evacuação dos resíduos em um recipiente.

Recipiente de resíduos translúcido de grande capacidade de 7,2 litros.



# Sua atividade?

Bares, restaurantes e  
setor médico-social:

## J 80



Hotéis, refeitórios de  
escolas e empresa:

## J 80 Buffet

para uso em self-service



Lojas de sucos e  
supermercados:

## J 100

para uso intensivo

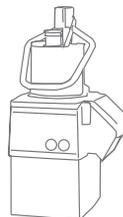


# Soluções Robot-Coupe®

Preparo de produtos frescos

## Processadores de Alimentos

Como propor apresentações originais de legumes e frutas de forma muito simples?



Os cortadores de legumes permitem fazer mais de 50 tipos de cortes inovadores e originais de legumes e frutas.

Você pode fatiar, ralar, fazer cortes em cubos, juliene, batatas fritas...

O Chef cria, assim, de forma eficiente, novas apresentações apetitosas e variadas.

# os Mais<sup>++</sup>

## Processadores de Alimentos Robot-Coupe

- + **A Mais ampla variedade de cortes** : Mais de 50 discos disponíveis.
- + **Confiabilidade, potência e robustez.**



# Trituradores

Como fazer sopas nutritivas e apetitosas com produtos frescos, nutritivos e saborosos?



A linha de 12 Trituradores robustos e potentes transforma todos os legumes da estação em sopas e caldos frescos, cremosos e deliciosos para o prazer de seus convidados.

- **Aparelho robusto:** tubo, sino e lâmina em inox.
- **Higiene perfeita:** sino e faca em aço inox desmontáveis para fácil limpeza e manutenção.
- **Performance:** a mistura mais rápida com a menor quantidade de resíduos.

## os Mais<sup>+++</sup>

### Trituradores Robot-Coupe

- + **Qualidade dos alimentos preservada.**
- + **Produtividade e eficiência.**
- + **Custos de matérias-primas controlados.**



# Soluções Robot-Coupe®

Dedicadas às preparações à base de produtos frescos

## Lanchonetes



J 80

R 301 Ultra

## Bar de saladas



J 80

CL 50

## Bar de sopas



J 80

MP 350 Ultra

## Hotéis



J 80 Buffet

CL 50

## Loja de sucos



J 100

R 301 Ultra

## Supermercados



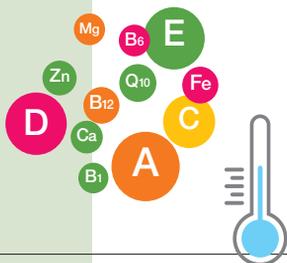
J 100

CL 52

# Perguntas frequentes



As vitaminas são preservadas após a extração?



As Centrifugadoras Robot-Coupe não aquecem as frutas e legumes, portanto não há risco de destruir as vitaminas. Todas as qualidades nutricionais das frutas e legumes são preservadas.



Quanto tempo leva para fazer um copo de suco?

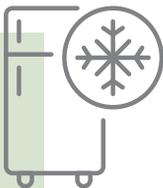
Leva apenas 6 segundos para fazer um copo de suco Ultrafresco com as Centrifugadoras Robot-Coupe.



Quantas frutas e legumes são necessários para fazer um copo?

O rendimento das Centrifugadoras Robot-Coupe está entre os mais altos do mercado. Para um copo de 15 cl, são necessárias apenas 2 maçãs de tamanho médio.

As frutas e legumes precisam ser mantidas refrigeradas antes de serem colocadas na Centrifugadora?



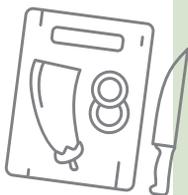
Aconselhamos que você mantenha suas frutas e vegetais na geladeira. Ao servir, coloque-os em uma cama de cubos de gelo para um suco ainda mais refrescante!

É possível extrair o suco de frutas cítricas (laranjas, limões, toranjas, limas)?



Sim, mas recomendamos descascá-las para evitar o amargo contido na casca.

É necessário cortar as frutas e legumes antes de colocá-los na Centrifugadora



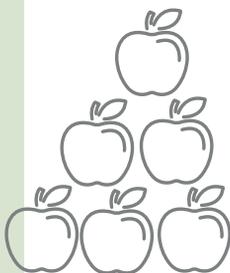
As frutas e legumes mais utilizados em sucos (maçãs Granny Smith, peras, cenouras) não requerem nenhum preparo adicional: não há necessidade de cortá-los, descascá-los ou remover os caules e sementes. Aconselhamos que você escolha produtos orgânicos a fim de manter a casca, rica em vitaminas, fibras e minerais. Frutas como pêssegos devem ter os caroços removidos.

É possível fazer sucos de ervas e folhas (espinafre, couve, salsa...)?



As Centrifugadoras Robot-Coupe não são projetadas para este tipo de aplicação. Mas, é possível acrescentar um toque de sabor com ervas ou folhas, introduzindo-as na máquina antes das frutas ou legumes.

**Qual é o volume de frutas e legumes que podem ser colocados antes de esvaziar o recipiente de resíduos?**



Recomendamos esvaziar o recipiente de resíduos após aproximadamente 20 kgs. Os recipientes de resíduos das Centrifugadoras Robot-Coupe são transparentes para que você possa ver facilmente quando é hora de esvaziá-los.



**Quanto tempo leva para limpar a máquina no final do serviço?**

O número de peças a serem limpas em nossas Centrifugadoras é reduzido ao mínimo. Além disso, elas são facilmente desmontadas sem ferramentas e podem ser colocadas na máquina de lavar louça para reduzir o tempo de limpeza.

**É necessário enxaguar a máquina após cada suco?**



Não. No entanto, a fim de limitar a transferência de cor entre 2 sucos, é aconselhável enxaguar a Centrifugadora despejando  $\frac{1}{2}$  litro de água pela boca enquanto deixa a máquina em funcionamento. Desta forma, não é necessário desmontar a máquina.

# Como integrar os sucos Ultrafrescos em sua oferta?

Racionalize seus suprimentos e estoques de frutas e vegetais para todo o seu estabelecimento:



- Ofereça um « suco do dia » em seu cardápio
- Utilize os produtos frescos de seu menu



Frutas e legumes « feios » também fazem excelentes sucos:



- Use frutas e legumes não utilizados na cozinha
- Obtenha lucros adicionais



Prepare antecipadamente porções de frutas e legumes para seus sucos



- Economize tempo durante o serviço, minimizando manuseios
- Reduza o desperdício, utilizando a quantidade certa







# robot coupe®

#THEsolution



**Transformar**  
produtos frescos  
facilmente



**Ganhar**  
tempo



**Reduzir**  
as tarefas manuais



**Diminuir**  
o desperdício



Ref.: 451 733 - Brésil



Efetue um pedido de demonstração no nosso site:  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

Scan now  
Follow us



Made in France