robot coupe®

Soluzioni

Freschezza & Vitamine

Benessere e piacere in qualsiasi
momento della giornata

robot coupe®

Questo Ricettario è rivolto a Voi, **Professionisti della Ristorazione**, alla ricerca d'ispirazione per succhi di frutta e di verdura ultra freschi, saporiti e sani.

Con un gusto autentico e conservazione delle vitamine, i succhi ultra freschi si bevono con piacere in qualsiai momento della giornata.

Scoprite anche i nostri consigli per utilizzare nel migliore dei modi il vostro Estrattore di succo e dare libero sfogo alla vostra creatività.

Buona lettura e buona degustazione!

RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI:

Limitare il consumo d'imballaggi proponendo ai Vostri clienti succhi ultra freschi su richiesta.

Ricette

Succhi colazione

Succo multifrutta 16
Succo energetico 18
Morning juice 20
Arance e carote 22
Succo tonificante 24

Succhi classici

Anguria e miele 28
Anguria e mirtilli 30
Pink Boost 32
Delizia rossa 34
Pesca frizzante 36
Delizia verde 38
Agrumi e fragole 40
Delizia del pomeriggio 42
Pere e melone alla curcuma 44
Melagrana e kiwi 46
Succo orientale 48
Succo Rio 50
Dolce rosso 52
Cetriolo e latte 54
Succo al melone 56
Limonata 58
Mango e mirtilli 60

Succhi detox

Succo verde 64
Succo rosso 66
Succo detox 68
Succo agli asparagi 70
Kiwi e mela 72

Smoothies

Smoothie al frutto della passione 76
Smoothie avocado 78
Kiwi e cocco 80

Consigli per zero sprechi in cucina 83
Soluzioni per tutti i settori 89
Domande Frequenti FAQ 96

I succhi

ultra - freschi con Robot-Coupe

I succhi ultra freschi sono estratti da verdure o da frutta per un consumo immediato. Conservano quindi tutte le loro qualità nutritive.

Nessun bisogno di aggiungere zucchero o additivi!

Questi succhi restano fedeli al gusto degli alimenti utilizzati, contrariamente ai succhi a base di concentrato o ai nettari di frutta.

I vantaggi degli estrattori di succo Robot-Coupe

Rapido

6 secondi bastano per realizzare un succo ultra fresco su richiesta.

Facile utilizzo

Grande tramoggia **automatica** per il passaggio della frutta senza sforzo e senza doverla tagliare.

Pulizia facile

Tutti i pezzi possono essere smontati facilmente e messi in **lavastoviglie**.

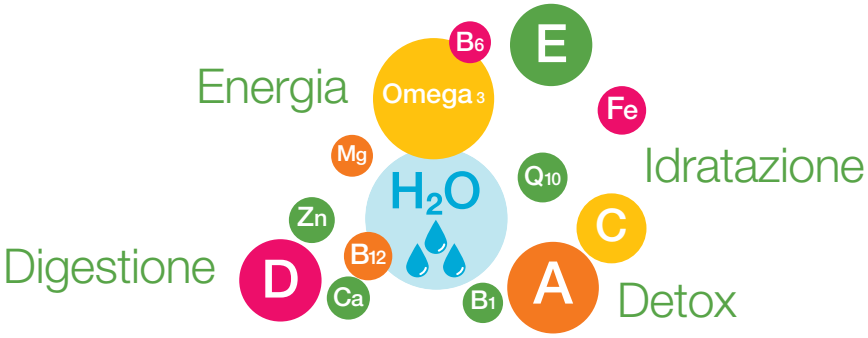
Ritorno sugli investimenti

15 giorni per ammortizzare l'acquisto del Vostro estrattore di succo (per 20 bicchieri di succo venduti al giorno).

Conservazione delle le vitamine

La frutta e la verdura **conservano tutti i loro nutrimenti** durante l'estrazione e i prodotti lavorati non sono **scaldati**.

I benefici



I succhi ultra freschi permettono di mangiare più frutta e verdura, in modo semplice e veloce.

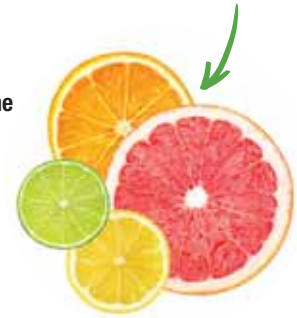
Concentrati di vitamine e di nutrimenti, apportano un pieno di energia. Favoriscono l'idratazione, in particolare per le persone anziane e per i più giovani. Se bevuti prima di un pasto, facilitano la digestione.

I succhi ultra freschi hanno anche la virtù di far riposare l'apparato digerente e di disintossicare l'organismo.

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Se preparate i succhi in anticipo, limitate il fenomeno di ossidazione dopo l'estrazione aggiungendo antiossidanti naturali (limone, arance e pompelmi).

Antiossidanti naturali!



I vantaggi per la salute
della frutta e della verdura

Le mele

Il potere antiossidante della mela contribuisce a ridurre i rischi di malattie cardiovascolari. La pectina e i polifenoli contenuti nelle mele permettono di ridurre il colesterolo nel sangue.

Gli agrumi

Gli agrumi sono famosi per il loro notevole apporto di vitamina C. Contengono anche una grande quantità di antiossidanti come i flavonoidi che agiscono in sinergia con la vitamina C.
Gli agrumi rinforzano il sistema immunitario e possiedono proprietà antinfiammatorie.

La carota

La carota è ricca di betacarotene, potente antiossidante, che rallenta l'invecchiamento e migliora la condizione della pelle.
Inoltre la carota favorisce la cicatrizzazione ed è ricca di vitamina A.

La barbabietola

La barbabietola contiene potassio e antiossidanti. Il potassio contribuisce ad abbassare la pressione arteriosa e gli antiossidanti proteggono dai radicali liberi coinvoliti nelle malattie cardiovascolari.

Il cetriolo

Il cetriolo contribuisce a neutralizzare l'acidità e ristabilisce l'equilibrio acido-base nell'organismo. Regola anche la tensione arteriosa.

Il kiwi

Il kiwi è un elemento alcalinizzante che permette di compensare gli alimenti acidificanti grazie ai minerali che contiene. Il kiwi è anche una fonte molto ricca di vitamina C.

Lo zenzero

Oltre alla sua reputazione di potente afrodisiaco, lo zenzero è una pianta che migliora la digestione ed è anche utilizzato come tonico. Ha anche un'azione antibatterica e possiede la facoltà di far abbassare la febbre.

Sorprendete i vostri ospiti
con un tocco di sapore

semi di anice
rinfrescante
speziato

Rispettare le stagioni

per mantenere gusto e proprietà di frutta e verdura

Primavera

- Mela
- Carota
- Cetriolo
- Sedano
- Fragola

Estate

- Melone
- Anguria
- Pesca
- Cetriolo
- Lamponi
- Basilico

Autunno

- Uva
- Mela
- Kiwi
- Pera

Inverno

- Mela
- Pera
- Kiwi
- Barbabietola
- Pompelmo rosa
- Finocchio
- Clementina
- Arancia
- Ananas

Come leggere
una ricetta?

Le Ricette

robot coupe®

Colazione

Con

robot coupe®

COLAZIONE

Succo Multifrutta

Ingredienti

- 3 arance
- 3 mele
- 1 carota
- 1 kiwi

Procedimento

- Pulire le mele e la carota senza sbucciarle.
- Pelare a vivo le arance e sbucciare il kiwi.
- Passare gli ingredienti nell'estrattore di succo.
- Mescolare e assaporare ben fresco!

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Servire immediatamente dopo l'estrazione del succo, aggiungendo se volete un pizzico di curcuma per i suoi molteplici benefici.

FACILE DIFFICILE

PER:

COLAZIONE

Succo Energetico

Ingredienti

- 1 pezzo di zenzero
- 1 limone
- 4 carote
- 3 mele

Procedimento

- Pelare a vivo il limone. Non sbucciare le mele e le carote ma lavarle sotto l'acqua con una spazzola.
- Mettere lo zenzero, il limone, le carote e le mele nell'estrattore di succo.
- Mescolare bene e servire.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Con l'estrattore di succo Robot-Coupe, non c'è bisogno di tagliare le mele di dimensioni medie!

FACILE DIFFICILE

PER:

COLAZIONE

Morning Juice

Ingredienti

- ½ ananas
- 2 mele
- 2 limoni

Procedimento

- Pelare a vivo i limoni e l'ananas e sbucciare le mele.
- Passare le mele, i limoni e l'ananas nell'estrattore di succo.
- Servire fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Prima di essere passata nell'estrattore di succo, la frutta con la buccia grossa deve essere pelata a vivo (ad es.: ananas).

FACILE DIFFICILE

PER:

COLAZIONE

Arance e Carote

Ingredienti

- 1 pezzo di zenzero
- 3 carote
- 3 arance

Procedimento

- Lavare le carote.
- Pelare a vivo le arance.
- Mettere nell'estrattore lo zenzero, le carote e le arance (con questo ordine).

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Pelare a vivo gli agrumi per evitare l'amaro, passarli interi senza tagliarli.

FACILE DIFFICILE

PER:

COLAZIONE

Succo tonificante

Ingredienti

- 2 carote
- 3 mele
- 1 zucchina

Procedimento

- Tagliare l'estremità della zucchina e pulirla insieme alle mele e le carote.
- Passare le carote, le mele e la zucchina nell'estrattore di succo.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Pulire bene le carote ma conservate la buccia per ottenere un succo più ricco di vitamine!

FACILE DIFFICILE

PER:

Succhi classici

Con

robot coupe®

Anguria e Miele

Ingredienti

- ½ anguria
- ½ limone
- 20 g di miele
- 20 g d'acqua

Procedimento

- Far bollire il miele e l'acqua e lasciare raffreddare.
- Togliere la scorza dell'anguria e tagliarla a pezzi grossi.
- Pelare a vivo il mezzo limone.
- Passare l'anguria e il mezzo limone nell'estrattore di succo.
- Nel bicchiere, versare prima lo sciroppo di miele e quindi il succo di anguria.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Prima di passare nell'estrattore di succo, la frutta e la verdura con buccia grossa devono essere sbucciate (ad esempio l'anguria).

FACILE DIFFICILE

PER:

Anguria e Mirtilli

Ingredienti

- ½ anguria
- 100 g di mirtilli
- Alcune foglie di menta

Procedimento

- Togliere la scorza dell'anguria e tagliarla a pezzi grossi.
- Lavare i mirtilli.
- Passare gli ingredienti nell'estrattore di succo.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

La menta apporta un tocco rinfrescante: decorare il bicchiere con alcune foglie.

FACILE DIFFICILE

PER:

Pink Boost

Ingredienti

- 2 mele
- 50 g di lamponi
- 2 pere williams
- ½ limone

Procedimento

- Lavare la frutta e pelare a vivo il mezzo limone.
- Passare tutti gli ingredienti nell'estrattore di succo.
- Mescolare e servire subito.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Con la J 80 o la J 100 non avete bisogno di tagliare la frutta né di togliere i torsoli!

FACILE DIFFICILE

PER:

Delizia rossa

Ingredienti

- 1 barbabietola cruda
- 2 carote
- 2 piccoli grappoli d'uva nera
- 2 mele
- Pepe di Cayenna

Procedimento

- Staccare gli acini dal grappolo e lavare tutti gli ingredienti.
- Passare tutti gli ingredienti nell'estrattore di succo.
- Servire molto fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Insaporire il succo con un po' di pepe di Cayenna!

FACILE DIFFICILE

PER:

Pesca frizzante

Ingredienti

- 1 pezzo di zenzero
- 6 pesche senza nocciolo
- ½ limone
- 1 pizzico di noce moscata macinata
- 300 ml di acqua tonica

Procedimento

- Lavare le pesche e togliere il nocciolo, quindi pelare a vivo il limone.
- Passare in ordine lo zenzero, le pesche e il mezzo limone nell'estrattore di succo.
- Mescolare la noce moscata e l'acqua tonica con il succo prima di servire.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Ricordatevi di snocciolare sempre la frutta con nocciolo come le pesche.

FACILE DIFFICILE

PER:

Delizia verde

Ingredienti

- 1 pezzo di zenzero
- ½ ananas
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 lime
- 1 mela
- 2 coste di sedano

Procedimento

- Pelare a vivo l'ananas, tagliarlo a pezzi grossi e pelare a vivo il lime.
- Lavare le mele, il sedano, il prezzemolo e lo zenzero.
- Passare tutti gli ingredienti nell'estrattore di succo cominciando dallo zenzero.
- Servire fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Con la J 80 o la J 100, non avete bisogno di grattare la buccia dello zenzero.

FACILE DIFFICILE

PER:

Agrumi e fragole

Ingredienti

- 4 arance
- 3 pompelmi
- 300 g di fragole

Procedimento

- Pelare a vivo le arance e i pompelmi per evitare il gusto amaro.
- Lavare le fragole senza togliere il picciolo.
- Passare tutto nell'estrattore di succo.
- Mescolare bene prima di servire.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Passare gli agrumi interi che avrete precedentemente sbucciato senza tagliarli.

FACILE DIFFICILE

PER:

Delizia del pomeriggio

Ingredienti

- 4 carote
- 1 mango
- 1 pera

Procedimento

- Sbucciare il mango e togliere il nocciolo.
- Lavare la pera e le carote.
- Passare tutta la frutta nell'estrattore di succo.
- Servire fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Con la J 80 o la J 100, inutile di sbucciare la pera e la carota.

FACILE DIFFICILE

PER:

Pere e melone alla Curcuma

Ingredienti

- 1 pezzo di zenzero
- ½ melone giallo
- 1 pompelmo
- ½ pera
- ½ mela golden
- 1 pizzico di curcuma

Procedimento

- Pelare a vivo il melone e tagliarlo a pezzi grossi, quindi pelare a vivo il pompelmo.
- Passare in ordine lo zenzero, la mezza mela, la mezza pera, il mezzo melone e poi il pompelmo.
- Aggiungere la curcuma al succo ottenuto.
- Mescolare bene e servire fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Prima di essere passata nell'estrattore di succo, la frutta e la verdura con buccia spessa deve essere sbucciata (esempio: melone) e tutti i semi devono essere tolti.

FACILE DIFFICILE

PER:

Melagrana e Kiwi

Ingredienti

- 10 kiwi
- 2 melagrane

Procedimento

- Tagliare le melagrane in due e raccogliere i semi.
- Sbucciare i kiwi.
- Passare i kiwi e i semi della melagrana nell'estrattore di succo.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Prima di essere passata nell'estrattore di succo, la frutta e la verdura con buccia spessa deve essere sbucciata (esempio: kiwi).

FACILE DIFFICILE

PER:

Succo Orientale

Ingredienti

- ½ ananas
- 3 arance
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido

Procedimento

- Pelare a vivo le arance e l'ananas.
- Passare il mezzo ananas e le arance nell'estrattore di succo.
- Mescolare l'estratto di vaniglia con il succo e servire.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Pelare a vivo gli agrumi per evitare il gusto amaro.
Passare la frutta intera senza tagliarla prima.

FACILE DIFFICILE

PER:

Succo Rio

Ingredienti

- 2 arance
- 400 ml di sprite
- 1 cucchiaio di sciroppo di granatina

Procedimento

- Pelare a vivo le arance e passarle nell'estrattore di succo.
- Aggiungere la sprite.
- Aggiungere un cucchiaio di granatina e servire ben fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Potete aggiungere una fetta di lime.

FACILE DIFFICILE

PER:

Dolce rosso

Ingredienti

- 300 g di fragole
- 3 carote
- ¼ ananas

Procedimento

- Pelare a vivo l'ananas, pulire le carote e le fragole.
- Passare in ordine il quarto di ananas, le fragole e le carote nell'estrattore di succo.
- Mescolare bene e servire fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Con l'estrattore di succo Robot-Coupe, non c'è bisogno di togliere il picciolo dalle fragole perché viene automaticamente espulso nella vasca per rifiuti.

FACILE DIFFICILE

PER:

Cetriolo e Latte

Ingredienti

- 1 cetriolo
- 4 mele granny
- 3 cucchiai di aneto
- ½ limone
- Latte

Procedimento

- Pelare a vivo il mezzo limone, lavare il cetriolo, le mele e l'aneto.
- Passare in ordine il cetriolo, le mele, l'aneto e il mezzo limone nell'estrattore di succo.
- Mescolare il latte con il succo.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Non è necessario sbucciare il cetriolo perché la sua buccia contiene molte vitamine e apporta una nota colorata al succo.
In questo caso preferite i cetrioli biologici.

FACILE DIFFICILE

PER:

Succo al Melone

Ingredienti

- ½ melone
- 3 mele
- 1 limone

Procedimento

- Togliere la scorza del melone e tagliarlo a pezzo grossi quindi pelare a vivo il limone.
- Passare il melone, il limone e le mele nell'estrattore di succo.
- Mescolare e aromatizzare con alcune foglie di menta.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Utilizzare di preferenza la varietà di mele Golden, la più ricca di succo.

FACILE DIFFICILE

PER:

Limonata

Ingredienti

- 8 limoni gialli
- 60 g di zucchero di canna
- 750 ml d'acqua

Procedimento

- Pelare a vivo i limoni e passarli nell'estrattore di succo.
- Diluire tutto lo zucchero nel succo di limone e mescolare.
- Dopo aver sciolto bene lo zucchero nel succo di limone, aggiungere l'acqua ben fredda.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Potete aggiungere alcune foglie di menta e un pezzetto di zenzero fresco.

FACILE DIFFICILE

PER:

Mango e Mirtilli

Ingredienti

- 1 coppetta di mirtilli
- 2 manghi
- ½ cucchiaino di cannella

Procedimento

- Lavare i mirtilli.
- Sbucciare e togliere il nocciolo dei manghi.
- Passare i pezzi di mango e i mirtilli nell'estrattore di succo.
- Aggiungere la cannella al succo ottenuto e mescolare prima di servire.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Togliere il nocciolo dei manghi e sbucciarli prima di passarli nell'estrattore di succo.

FACILE DIFFICILE

PER:

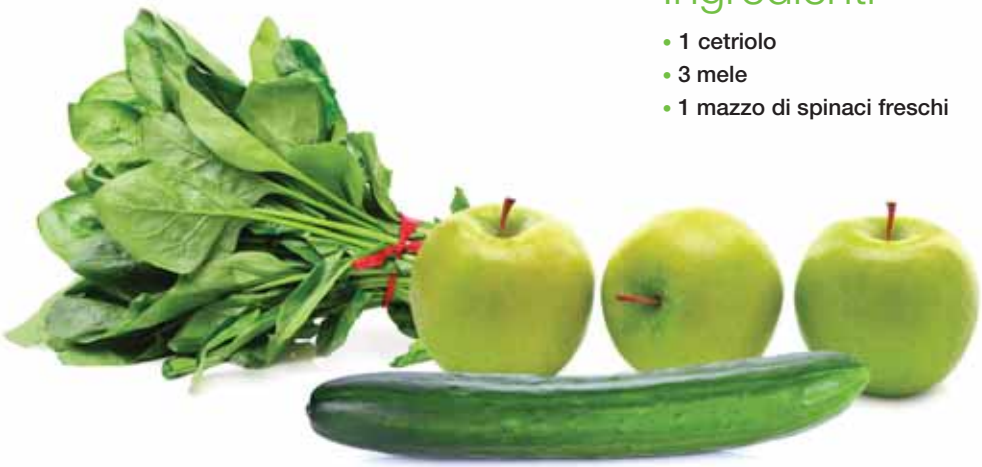
Succhi detox

Con

robot coupe®

DETOX

Succo verde



Ingredienti

- 1 cetriolo
- 3 mele
- 1 mazzo di spinaci freschi

Procedimento

- Lavare il cetriolo, le mele e il mazzo di spinaci.
- Mettere in ordine il mazzo di spinaci, le mele e il cetriolo nell'estrattore di succo.
- Mescolare bene e servire fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Con la J 80 o la J 100 non è necessario tagliare le mele, o togliere il gambo! Idem per il cetriolo.

FACILE DIFFICILE

PER:

DETOX

Succo rosso

Ingredienti

- 2 barbabietole crude
- 4 carote
- 1 mazzo di prezzemolo

Procedimento

- Lavare le barbabietole, le carote e il prezzemolo.
- Passate tutto nell'estrattore di succo, cominciando dal prezzemolo.
- Servire fresco.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Servire subito dopo, magari con un pizzico di cumino macinato.

FACILE DIFFICILE

PER:

DETOX

Succo detox

Ingredienti

- 3 mele
- 1 gamba di sedano
- 1 cetriolo

Procedimento

- Pulite le mele, il sedano e il cetriolo.
- Mettere tutto nell'estrattore di succo.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Mettete da parte le foglie verdi più piccole del sedano per la decorazione.

FACILE DIFFICILE

PER:

DETOX

Succo agli Asparagi

Ingredienti

- 1 kg di asparagi
- 1 pizzico di Peperoncino
- 1 pizzico di fior di sale

Procedimento

- Sbucciare gli asparagi ed eliminare le estremità dure.
- Passarli direttamente nell'estrattore di succo.
- Condire il tutto con un po' di peperoncino e di fior di sale.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Potete facilmente inserire spezie e radici come il peperoncino nell'estrattore di succo con altra frutta e verdura per un cocktail speziato.

FACILE DIFFICILE

PER:

DETOX

Kiwi e Mela

Ingredienti

- 3 mele verdi Granny-Smith
- 1 lime
- 3 kiwi

Procedimento

- Pelare a vivo il lime e i kiwi.
- Pulire le mele.
- Mettere gli ingredienti nell'Estrattore di Succo.
- Mescolare e servire immediatamente per evitare che la mela si ossidi troppo rapidamente.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Con il vostro estrattore di succo Robot-Coupe, non è necessario tagliare e sbucciare le mele.

FACILE DIFFICILE

PER:

Smoothies

Con

robot coupe®

Smoothie al frutto della passione

Ingredienti

- 3 mele
- 4 arance
- 10 frutti della passione
- 1 pezzo di zenzero

Procedimento

- Lavare le mele, pelare a vivo le arance e recuperare la polpa dei frutti della passione.
- Passare le mele e le arance nell'estrattore di succo.
- In un blender, aggiungere il succo ottenuto e aggiungere la polpa dei frutti della passione e lo zenzero.
- Frullare per 1 minuto e servire.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Montare il beccuccio corto dell'estrattore di succo J 100 per versare direttamente il succo nel bicchiere del vostro blender.

FACILE DIFFICILE

PER:

Smoothie Avocado

Ingredienti

- 2 avocadi
- 150 gr di spinaci freschi
- 5 mele
- Ghiaccio tritato

Procedimento

- Sciacquare le mele e gli spinaci.
- Passare in ordine gli spinaci e le mele nell'estrattore di succo.
- In un blender, aggiungere il succo ottenuto, l'avocado sbucciato e tagliato a pezzi e il ghiaccio tritato
- Frullare per 1 minuto e servire nei bicchieri.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Montare il beccuccio corto nell'estrattore di succo J 100 per versare direttamente il succo nel bicchiere del vostro blender.

FACILE DIFFICILE

PER:

Kiwi e Cocco

Ingredienti

- 6 kiwi
- 20 cl di gelato al cocco
- 10 cl di latte di cocco
- Ghiaccio tritato

Procedimento

- Sbucciare i kiwi e passarli nell'estrattore di succo.
- In un blender, versare il gelato al cocco, il succo di kiwi e il latte di cocco. Aggiungere il ghiaccio tritato e frullare per 1 minuto.
- Versare la preparazione nei bicchieri e gustare rapidamente.

Buona degustazione!

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Potete sostituire il latte di cocco con un'altra bevanda vegetale come il latte di mandorle per esempio.

FACILE DIFFICILE

PER:

Consigli per
ZERO SPRECHI

Di

robot coupe®

Come riutilizzare la polpa di frutta e di verdura dell’estrattore di succo?

ZERO SPRECHI

Torta alla Polpa di frutta

Ingredienti

- 200 g di polpa di frutta
  Es.: 120 g di mele e 80 g di carote
- 200 g di farina
- 1 bustina di lievito chimico
- 50 g di zucchero
- 10 cl di latte
- 1 pizzico di sale
- 5 cl d'olio di oliva
- 2 cucchiai di semi di chia

Procedimento

- Nell'impasto di base per torta, incorporate la polpa di frutta raccolta nel vostro Estrattore di succo e poi i semi di chia.
- Mescolare delicatamente.
- Versare la preparazione in uno stampo per plum-cake.
- Mettere in forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti.

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Aggiungere la polpa di frutta alla fine della preparazione.

FACILE DIFFICILE

OBIETTIVO ZERO SPRECHI

Muffin alla Polpa di frutta e Cioccolato

Ingredienti

- 200 g di polpa di frutta
- 160 g di cioccolato fondente
- 80 g di farina
- 60 g di zucchero
- 50 g di burro
- 3 uova
- Lievito

Procedimento

- Nell'impasto di base per muffin al cioccolato, incorporare la polpa di frutta recuperata nel vostro estrattore di succo.
- Versare la preparazione in stampini individuali e mettere in forno a 180°C per 15 minuti.

CONSIGLIO ROBOT-COUPE

Aggiungere un po' di vaniglia per renderli più gustosi.

FACILE DIFFICILE

OBIETTIVO ZERO SPRECHI

Come utilizzare la polpa
di frutta e verdura

Aggiungere la polpa di verdura o di frutta nell'impasto delle vostre cialde, pancake, insalate e nelle omelette.

robot coupe®

Soluzioni per tutti i settori

Estrattori di succo Robot-Coupe®

INNOVAZIONE

TRAMOGGIA Ø 79 mm
Permette l'introduzione di frutta e verdura intere.

TRAMOGGIA AUTOMATICA
- Passare la frutta e la verdura senza sforzo grazie al sistema esclusivo di avanzamento automatico.
- Rapidità di lavoro: 25 cl in solamente 6 secondi.

CESTELLO
Con due manici per una presa migliore, smontaggio senza attrezzi e pulizia semplice.

NUOVO

2 dimensioni di beccuccio antispruzzo:
1. Caraffa / Bicchiere Blender
2. Servizio al bicchiere

NUOVO

RACCOGLIGOCCE
Grande capacità per una zona di lavoro sempre pulita.

NUOVO

BASE INCLINATA
Per un'evacuazione del succo ottimale.

Espulsione dei rifiuti sotto il piano di lavoro.

MOTORE
- 1000 W progettato per un uso intensivo durante tutta la giornata.
- Silenzioso per essere utilizzato di fronte ai consumatori.

2 possibilità di utilizzo:

1 - Espulsione continua dei residui.
Tramoggia d'espulsione: garantisce l'espulsione dei rifiuti in flusso continuo direttamente sotto il piano di lavoro.

2 - Espulsione dei rifiuti in una vasca.
Vasca per residui trasparente grande capacità 7,2 litri.

La vostra attività?

Ristoranti, bar e settore medico-sociale:

J 80

Alberghi, mense scolastiche e aziendali:

J 80 Buffet

Per un utilizzo in self service

Juice bar e supermercati, mense scolastiche :

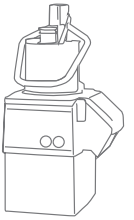
J 100

Per un uso intensivo

Soluzioni Robot-Coupe

Preparazioni a base di prodotti freschi

Tagliaverdure



Come proporre presentazioni originali di frutta e di verdura il più semplicemente possibile?

I tagliaverdure permettono di realizzare più di 50 tipi di tagli di verdure e di frutta.

Potete realizzare fette, julienne, listelli, patatine fritte, cubetti piccoli e cialde...

I Vantaggi ++

Dei tagliaverdure Robot-Coupe

+ **La più grande varietà di tagli:** Più di 53 dischi disponibili.
+ **Affidabilità, potenza e robustezza.**

Mixer ad immersione

Come cucinare zuppe a base di prodotti freschi, nutrienti e appetitosi?

La gamma di 21 Mixer ad immersione, robusti e potenti, trasforma tutte le verdure di stagione in zuppe fresche e vellutate cremose per il piacere dei vostri ospiti.

- **Robustezza:** campana interamente in inox.
- **Igiene perfetta:** piede e coltello interamente smontabili per una pulizia semplice e una più grande facilità di manutenzione.
- **Prestazioni:** frullatura più rapida con meno residui possibile.

I Vantaggi +++ dei **Mixer ad immersione Robot-Coupe**

+ **Apporti di fibre.**
+ **Qualità organolettiche conservate.**
+ **Gestione dei costi delle materie prime**

Soluzioni Robot-Coupe

Dedicate alle preparazioni a base di prodotti freschi

Snack Bar

J 80 CL 20

Gastronomie

J 80 CL 50

Self-service

J 80 MP 350 Ultra

Alberghi

J 80 Buffet CL 50

Juice bar

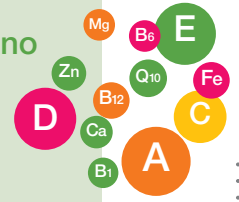
J 100 CL 20

Supermercati

J 100 CL 52

Domande Frequenti FAQ

Le vitamine sono preservate dopo l'estrazione?



Gli estrattori di succo Robot-Coupe non scaldano la frutta e la verdura e quindi non c'è alcun rischio che le vitamine vengano distrutte.
Tutte le qualità nutrizionali della frutta e della verdura sono mantenute.

Quanto tempo ci vuole per realizzare un bicchiere di succo?

Bastano 6 secondi per realizzare un bicchiere di succo ultra fresco con gli estrattori di succo Robot-Coupe.

Di quanta frutta e verdura si ha bisogno per realizzare un bicchiere?

La resa degli estrattori di succo Robot-Coupe è tra le più alte del mercato.
Per un bicchiere da 15 cl, bastano 2 mele di calibro medio.

La frutta e la verdura devono essere mantenute al fresco prima di essere passate nell'estrattore?

Vi consigliamo di conservare la frutta e la verdura in frigorifero. Al momento dell'esecuzione, disporla su cubetti di ghiaccio per un succo ancora più rinfrescante!

É possibile estrarre il succo di agrumi (arance, limoni, pompelmi, lime)?

Si. Tuttavia vi consigliamo di pelarli a vivo per evitare l'amaro della pelle bianca.

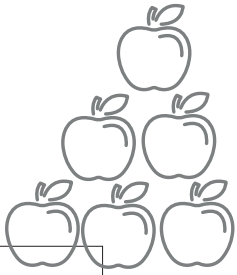
É necessario tagliare la frutta e la verdura prima di passarla nell'estrattore di succo?

La frutta e la verdura utilizzata più frequentemente nei succhi (mele, pere, carote) non richiede nessuna preparazione supplementare: inutile tagliarla, sbucciarla o togliere i piccioli e i torsoli. Vi consigliamo di privilegiare i prodotti provenienti dall'agricoltura biologica per poter conservare la buccia, ricca di vitamine, fibre e minerali. La frutta con noccioli grossi come le pesche deve essere snocciolata.

É possibile realizzare succhi di erbe e di foglie (spinaci, cavolo nero, prezzemolo...)?

Gli estrattori di succo Robot-Coupe non sono progettati per questo tipo di applicazione. È possibile aggiungere alcune erbe o foglie e facendo ben attenzione d'introdurle nell'estrattore prima della frutta e della verdura.

Che quantità di frutta e di verdura si può passare prima di vuotare la vasca per residui?



Vi consigliamo di svuotare la vasca dai residui dopo circa 20 kg. Le vasche degli scarti degli estrattori di succo Robot-Coupe sono trasparenti, quindi potete vedere facilmente quando bisogna svuotarle.

Quanto tempo si impiega per pulire l'estrattore alla fine del servizio?

Il numero di pezzi da pulire sui nostri estrattori di succo è ridotto allo stretto necessario. Inoltre si smontano facilmente, senza attrezzi e possono essere messi in lavastoviglie per ridurre i tempi di pulizia.

É necessario sciacquare la macchina dopo ogni succo?

No. Tuttavia, per limitare il trasferimento di colore tra due succhi diversi, si consiglia di sciacquare l'estrattore di succo versando ½ litro d'acqua nella tramoggia e lasciandolo girare. In questo modo non avrete bisogno di smontarlo.

Come integrare

succhi ultra freschi nella vostra offerta?

Gestite al meglio i rifornimenti e le scorte di frutta e di verdura per il vostro locale:

CONSIGLI ROBOT-COUPE

- **Proponete un «succo del giorno» nel vostro menu**
- **Utilizzate i prodotti freschi del vostro menu**

La frutta e la verdura “brutte” fanno ottimi succhi:

CONSIGLI ROBOT-COUPE

- **Servitevi della frutta e della verdura non utilizzata in cucina**
- **Guadagni supplementari**

Preparate porzioni di frutta e di verdura in anticipo per calibrare i vostri succhi:

CONSIGLI ROBOT-COUPE

- **Risparmiate tempo durante il servizio limitando le manipolazioni**
- **Ridurre gli sprechi utilizzando le quantità giuste**

robot coupe®

#THEsolution

Lavora
facilmente gli alimenti freschi

Risparmio
di tempo

Riduce
le attività manuali

Riduce
gli sprechi

Compilate il form sul nostro sito Internet per avere una dimostrazione nella Vostra cucina

robot-coupe.com

& Scan now Follow us

Prodotto in Francia