**Restaupro.com**
Service Client du Lundi au Vendredi
**De 8h30 à 18h30** au **09 72 30 60 80**

# Extracteur de jus de type centrifugeuse automatique J100. Marque Robot-Coupe. Monophasé

robot coupe

## Description

Nouvel Extracteur de jus de type centrifugeuse automatique J100.

Débit jusqu'à 160 kg/h.

Fournie avec trémie d'évacuation sous plan de travail et bac 7,2 litres pour l'éjection des déchets en continu.

Nouvelle base avec ramasse-gouttes grande capacité pour un poste de travail toujours propre.

La forme unique de la goulotte permet un très grand débit sans utiliser le poussoir.

Système de goulotte autorisant l'introduction de légumes et de fruits d'un diamètre de 79mm en continu.

2 tailles de becs verseur selon si utilisation d'un pichet ou d'un service au verre, pour un plan de travail toujours propre.

Cuve en inox.

Support moteur inox pour une plus grande robustesse et une facilité de nettoyage.

Vitesse constante n'échauffant pas les aliments et permettant la préservation des vitamines.

Puissance : 1000 W.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Référence constructeur | 56100B |
| Débit en L/H | 160 |
| Type de branchement | Monophasé |
| Puissance totale (kW) | 1 |
| Dimensions extérieures (en mm) | 260 x 565 x 630 |
| Hauteur du bec | 251 mm |

**Garantie 1 an sur les pièces incluse**

| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| Monophasé 230/50/1.<br><br>Marque Robot-Coupe. | |