

# *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 qualsiasi 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

<b>Consigli per zero sprechi in cucina.....</b>	<b>83</b>
---	-----------

<b>Soluzioni per tutti i settori.....</b>	<b>89</b>
---	-----------

<b>Domande Frequenti FAQ.....</b>	<b>96</b>
-----------------------------------	-----------

# 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**.

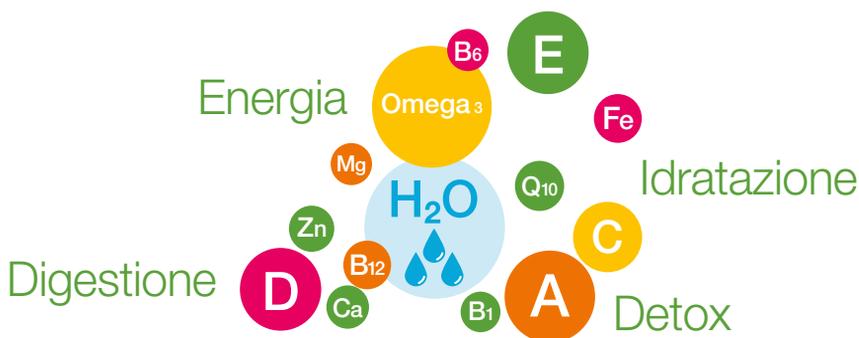
#### Ritorno sugli investimenti

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

#### Conservazione delle vitamine

- La frutta e la verdura **conservano tutti i loro nutrienti** 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 nutrienti, 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.



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



# 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 coinvolti 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

tonico

acidulo

solare





# 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?

## Ingredienti

## Difficoltà della ricetta

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**  
Con la J 80 o la J 100 non è necessario togliere le mele, o togliere il gambo del cetriolo.

64 Soluzioni Freschezza & Vitamine robot@coupe

FACILE  DIFFICILE

PER 



## Procedimento della ricetta

## Numero di bicchieri



Le  
Ricette  
*robot coupe*<sup>®</sup>





# Colazione

Con

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Succo Multifrutta

## Ingredienti

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



## Procedimento

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

Buona degustazione!



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

FACILE



DIFFICILE

PER:



# 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!



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

FACILE



DIFFICILE

PER:



# 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!



**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:



# 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!



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

FACILE



DIFFICILE

PER:



# Succo tonificante

## Ingredienti

- 2 carote
- 3 mele
- 1 zuccina



## Procedimento

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

Buona degustazione!



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

FACILE



DIFFICILE

PER:





# Succhi classici

Con

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# 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!



**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!



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!



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!



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!



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!



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!



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!



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!



**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!



**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!



**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!



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!



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 cucchiari 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!



**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 pezzi 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!



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!



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!



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

FACILE



DIFFICILE

PER:





# Succhi detox

Con

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

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!



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!



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!



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!



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!



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

FACILE



DIFFICILE

PER:





# Smoothies

Con

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# 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!



**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 avocado
- 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!



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

FACILE



DIFFICILE

PER:



SMOOTHIES

# 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!



**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

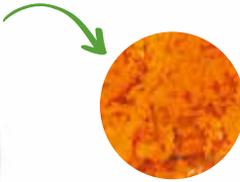
*robot coupe*<sup>®</sup>



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

# Torta alla Polpa di frutta

Es. di polpa di  
carota riutilizzata



## 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 cucchiaini 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.



**Aggiungere la polpa di frutta alla fine della preparazione.**

FACILE



DIFFICILE



# Muffin alla Polpa di frutta e Cioccolato

Es.o di polpa di frutto della passione da riutilizzare



## 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.



**Aggiungere un po' di vaniglia per renderli più gustosi.**

FACILE



DIFFICILE



# 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 ai bicchiere



## NUOVO

### RACCOGLIGOCCE

Grande capacità per una zona di lavoro sempre pulita.



## NUOVO

### BASE INCLINATA

Per un'evacuazione del succo ottimale.

### MOTORE

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



Espulsione dei rifiuti sotto il piano di lavoro.

### 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

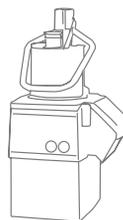


# Soluzioni Robot-Coupe

## 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...

## Vantaggi<sup>++</sup>

### Dei tagliaverdure Robot-Coupe

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

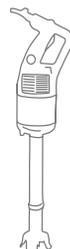


# Mixer ad immersione

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.



## Vantaggi<sup>+++</sup>

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

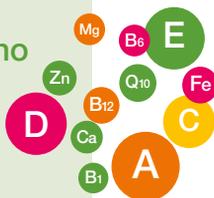
## Supermercati



J 100

CL 52

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?**



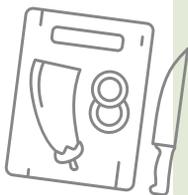
Vi consigliamo di conservare la frutta e la verdura in frigorifero. Al momento dell'esecuzione, disporla su cubetti di ghiaccio per un succo ancora più rinfrescante!

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



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

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



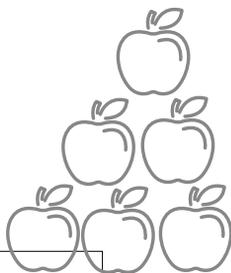
La frutta e la verdura utilizzata più frequentemente nei succhi (mele, pere, carote) non richiede nessuna preparazione supplementare: inutile tagliarla, sbucciarla o togliere i piccioli e i torsoli. Vi consigliamo di privilegiare i prodotti provenienti dall'agricoltura biologica per poter conservare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

**È 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  $\frac{1}{2}$  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:



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



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



- 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:



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





*robot coupe*<sup>®</sup>



**Chiedete una dimostrazione gratuita nella vostra cucina.**

**Servizio Clienti Francia**

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134

71305 Montceau-en-Bourgogne cedex

Tel. 03 85 69 50 00

france@robot-coupe.fr

Ulteriori informazioni su

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)