

# *robot* *coupe*®

Oplossingen

Vers & Vitaminerijk

Gezond genieten op ieder moment  
van de dag



# robot coupe®

Dit receptenboekje is speciaal bestemd voor u, **de catering professional**, die op zoek is naar ideeën voor ultraverse, smakelijke en gezonde groente- en vruchtensappen.



Authentieke smaken, behoud van vitamines, op ieder moment van de dag kan van ultraverse sappen worden genoten, tot het grootste genoegen van de consumenten.

Geef uw imago en uw menukaart nieuwe dynamiek met onze selectie recepten.

Ontdek ook de tips om uw sapcentrifuge optimaal te benutten en uw de mogelijkheden uit te breiden.

Veel leesplezier en «op uw gezondheid»!



## VERMINDERING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL:

**Beperk het gebruik van verpakkingen door uw klanten naar behoefte ultraverse sappen te bieden.**

# Recepten



## Ontbijtcocktails

Multivruchtensap .....	16
Energiesap .....	18
Morning juice .....	20
Sinaasappel & wortel .....	22
Verkwikkend sap .....	24

## Klassieke cocktails

Watermeloen met honing .....	28
Watermeloen en blauwe bosbessen .....	30
Pink Boost .....	32
Red cocktail .....	34
Bruisende perzik .....	36
Green delight .....	38
Zoete grapefruit .....	40
Afternoon delight .....	42
Peer-meloen met kurkuma .....	44
Granaatappel met kiwi .....	46
Oriëntaalse cocktail .....	48
Rio Cocktail .....	50
Rozerood .....	52
Komkommer met melk .....	54
Meloen cocktail .....	56
Citroenlimonade .....	58
Mango & blauwe bosbessen .....	60

## Detox sappen

Green juice .....	64
Detox red juice .....	66
Detox juice .....	68
Asperges shoot .....	70
Appel kiwi .....	72

## Smoothies

Passie smoothie .....	76
Avocado smoothie .....	78
Kiwi-kokosnoot .....	80

<b>Tips voor zero waste in de keuken .....</b>	<b>83</b>
--	-----------

<b>Oplossingen voor alle sectoren .....</b>	<b>89</b>
---	-----------

<b>Veel gestelde vragen? .....</b>	<b>96</b>
------------------------------------	-----------

# De ultraverse sappen



## van Robot-Coupe

De ultraverse sappen worden direct aan groenten en vruchten onttrokken voor onmiddellijke consumptie. Alle nutritionele kwaliteiten blijven dus behouden.

**Toevoeging van suiker of additieven is volstrekt onnodig!**

Deze sappen houden de smaak van de gebruikte voedingsmiddelen volkomen intact, in tegenstelling tot sappen op basis van geconcentreerd vruchtensap of vruchtennectar.



De  
**voordelen**  
van de Robot-Coupe  
sapcentrifuges

### Snel

- Binnen **6 seconden** kunt u een ultraverse sap maken naar eigen smaak.

### Gebruiksgemak

- Grote **automatische** invoergoot om vruchten in te voeren zonder moeite en zonder ze vooraf te snijden.

### Gemakkelijke reiniging

- Alle onderdelen kunnen zonder gereedschap worden verwijderd en in de **vaatwasser** worden afgewassen.

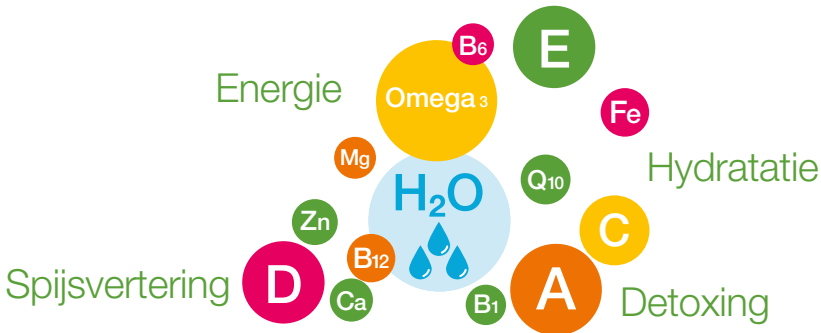
### Rendement op investering

- **15 dagen** voor de afschrijving van de kosten van uw sapcentrifuge (op basis van de verkoop van 20 glazen per dag).

### Behoud van vitamines

- De groenten en vruchten **behouden al hun voedingsstoffen** tijdens de extractie, de verwerkte ingrediënten worden niet verwarmd.

# De voordelen

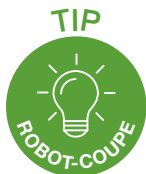


De ultraverse sappen maken het mogelijk snel en gemakkelijk **meer groenten en fruit te consumeren**.

Dankzij de hoge concentratie aan vitamines en voedingsstoffen geven ze energie.

Ze verbeteren de hydratatie, met name bij oudere mensen en jonge kinderen. Vóór de maaltijd gedronken bevorderen ze de spijsvertering .

Een ander voordeel van de ultraverse sappen is dat ze de spijsverteringsorganen **ontspannen** en het lichaam **ontgiften**.



Als u sappen van tevoren bereidt, beperk dan het verschijnsel van oxidatie na de sapextractie door toevoeging van natuurlijke antioxidanten (citroen, sinaasappel, grapefruit).



# De gezondheidsvoordelen van groenten en fruit

## Appels

Het antioxiderende vermogen van appels helpt om de risico's van hart- en vaatziekten te beperken. De pectine en de polyfenolen in appels zorgen namelijk voor verlaging van de cholesterol in het bloed.

## Citrusvruchten

Citrusvruchten staan bekend om hun belangrijke inbreng van vitamine C. Daarnaast bevatten ze een grote hoeveelheid antioxidanten, zoals flavonoïden, die in synergie werken met de vitamine C. Citrusvruchten versterken het immuunsysteem en hebben ontstekingsremmende eigenschappen.

## Wortels

Wortels zijn rijk aan bètacaroteen, een krachtige antioxidant, die huidveroudering vertraagt en de conditie van de huid verbetert. Bovendien bevorderen wortels wondgenezing en zijn rijk aan vitamine A.

## Rode biet

Rode biet bevat kalium en antioxidanten. Kalium helpt de slagaderlijke bloeddruk te verlagen, terwijl de antioxidanten beschermen tegen de vrije radicalen die een rol spelen bij hart- en vaatziekten.





## Komkommer

Komkommer helpt zuurte te neutraliseren en herstelt de zuur-basebalans in het organisme. Daarnaast reguleert komkommer de bloeddruk.

## Kiwi

Kiwi is een alkaliserend voedingsmiddel dat een tegenwicht biedt tegen verzurende voedingsmiddelen dankzij de mineralen die het bevat. Kiwi is ook een zeer rijke bron van vitamine C.

## Gember

Afgezien van zijn reputatie van krachtig afrodisiacum is gember een plant die de spijsvertering bevordert en wordt tevens gebruikt als versterkend middel. Gember heeft eveneens een antibacteriële werking en het vermogen om koorts de doen dalen.



# Verras uw klanten met een glaasje

fris zuur

stimulerend

zonnig







anijsachtig



verfrissend

pittig

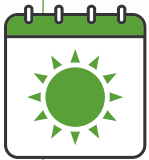
# Volg de seizoenen voor optimale smaak

## Lente



- Appel
- Wortel
- Komkommer
- Selderij
- Aardbei

## Zomer



- Meloen
- Watermeloen
- Perzik
- Komkommer
- Rode vruchten
- Basilicum

# Herfst

- Druiven
- Appel
- Kiwi
- Peer



# Winter

- Appel
- Peer
- Kiwi
- Rode biet
- Grapefruit
- Venkel
- Clementine
- Sinaasappel
- Ananas



# Hoe leest u een receptpagina?

Ingrediënten

moelijkheidsgraad van het recept

DETOX

## Green Juice

**Ingrediënten**

- 1 komkommer
- 3 appels
- 1 bosje verse spinazie

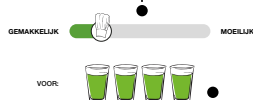
**Bereiding**

- Was de komkommer, de appels en de spinazie.
- Verwerk achtereenvolgens de spinazie, de appels en de komkommer met de sapcentrifuge.
- Goed doorroeren en koel serveren.

Op uw gezondheid!

**TIP**  
Bij de J 80 of de J 100 is het niet nodig de appels in stukken te snijden, of de steelletjes te verwijderen! Hetzelfde geldt voor de komkommer.

64 Oplossingen Vers & Vitaminerijk robot coupe®



TIP



Bereiding van het recept

Aantal glazen

# De Recepten

*robot coupe*<sup>®</sup>





# Ontbijt

door

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Multivruchten sap

## Ingrediënten

- 3 sinaasappels
- 3 appels
- 1 wortel
- 1 kiwi



## Bereiding

- Maak appels en wortel schoon, zonder ze te schillen.
- De sinaasappels en de kiwi dik schillen.
- Verwerk de ingrediënten in de sapcentrifuge.
- Doorroeren en koud serveren!

Op uw gezondheid!



Serveer het sap onmiddellijk na de extractie, eventueel met een snufje kurkuma vanwege de vele weldadige effecten ervan.



GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Energiesap

## Ingrediënten

- 1 stukje gember
- 1 citroen
- 4 wortels
- 3 appels



## Bereiding

- De citroen grondig schillen. De wortels en appels wassen en schoon borstelen, schillen is niet nodig.
- Verwerk achtereenvolgens de gember, de citroen, de wortels en tot slot de appels met de sapcentrifuge.
- Doorroeren en serveren.

Op uw gezondheid!



**Bij de sapcentrifuge van Robot-Coupe hoeft u middelgrote appels niet in stukken te snijden!**

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Morning Juice

## Ingrediënten

- ½ ananas
- 2 appels
- 2 citroenen



## Bereiding

- De citroenen en de ananas schillen en de appels wassen.
- Verwerk appels, citroenen en ananas met de sapcentrifuge.
- Koud serveren.

Op uw gezondheid!



**Vruchten met een dikke schil (bv. ananas) moeten dik geschild worden voordat u ze met de sapcentrifuge verwerkt.**

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Sinaasappels en Wortels

## Ingrediënten

- 1 stukje gember
- 3 wortels
- 3 sinaasappels



## Bereiding

- De wortels wassen en schoon borstelen, schillen is niet nodig.
- De sinaasappels schillen.
- Verwerk achtereenvolgens de gember, de wortels en tot slot de sinaasappels met de sapcentrifuge.

Op uw gezondheid!



**Citrusvruchten dik schillen om een bittere smaak te voorkomen en vervolgens heel verwerken zonder ze in stukken te snijden.**

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Verkwikkend sap

## Ingrediënten

- 2 wortels
- 3 appels
- 1 courgette



## Bereiding

- Snijd het uiteinde van de courgette en was en borstel hem schoon, evenals de appels en wortels..
- Verwerk de wortels, appels en courgette met de sapcentrifuge.

Op uw gezondheid!



**Borstel de wortels goed schoon, maar schil ze niet, om te zorgen dat uw sap een maximum aan vitamines bevat!**



GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:





# Klassieke Sappen

door

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Watermeloen met Honing



## Ingrediënten

- ½ watermeloen
- ½ citroen
- 20 g Honing
- 20 g water

## Bereiding

- Breng het water met de honing aan de kook. Laat afkoelen.
- De watermeloen schillen, ontpitten en in grove stukken snijden.
- De halve citroen dik schillen.
- Verwerk de watermeloen en de halve citroen met de sapcentrifuge.
- Schenk in het glas eerst de honingsiroop en dan het watermeloensap.

Op uw gezondheid!



Vruchten en groenten met dikke schil (bv. watermeloen) moeten eerst geschild worden alvorens ze met de sapcentrifuge te verwerken.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Watermeloen en Blauwe bosbes



## Ingrediënten

- ½ watermeloen
- 100 g Blauwe bosbes
- Enkele muntblaadjes

## Bereiding

- De watermeloen schillen, ontpitten en in grove stukken snijden.
- De blauwe bosbessen schoonmaken.
- Verwerk de ingrediënten met de sapcentrifuge.

Op uw gezondheid!



De munt zorgt voor een verfrissende noot.  
Leg de blaadjes bovenop het geserveerde sap.

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Pink Boost

## Ingrediënten

- 2 appels
- 50 g frambozen
- 2 Williams peren
- ½ citroen



## Bereiding

- De vruchten wassen en alleen de halve citroen dik schillen.
- Verwerk alle ingrediënten met de sapcentrifuge.
- Doorroeren en meteen serveren.

Op uw gezondheid!



Bij de J 80 of de J 100 hoeft u de vruchten niet in stukken te snijden en ook de klokhuisen en stronkjes niet te verwijderen!



GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Red Cocktail

## Ingrediënten

- 1 rauwe rode biet
- 2 wortels
- 2 trosjes rode druiven
- 2 appels
- Cayennepeper



## Bereiding

- Ris de druiven van de tros en was alle ingrediënten.
- Verwerk alle ingrediënten met de sapcentrifuge.
- Heel koud serveren.

Op uw gezondheid!



**Maak het sap pittiger met cayennepeper!**

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Bruisende Perzik



## Ingrediënten

- 1 stukje gember
- 6 ontpitte perziken
- ½ citroen
- 1 flinke mespunt gemalen nootmuskaat
- 300 ml spuitwater

## Bereiding

- De perziken ontpitten en wassen, de citroen dik schillen.
- Verwerk achtereenvolgens de gember, de perziken en tot slot de halve citroen met de sapcentrifuge.
- De gemalen nootmuskaat en het spuitwater met het sap mengen en meteen serveren. .

Op uw gezondheid!



Vergeet niet om pitvruchten (bv. perziken) altijd te ontpitten.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Green Delight



## Ingrediënten

- 1 stukje gember
- ½ ananas
- 1 klein bosje peterselie
- 1 citroen
- 1 appel
- 2 selderijstengels

## Bereiding

- De ananas schillen en in grove stukken snijden. De citroen schillen.
- Was de appels, de selderij, de peterselie en de gember.
- Verwerk alle ingrediënten met de sapcentrifuge te beginnen met de gember.
- Koel serveren.

Op uw gezondheid!



Bij de J 80 of de J 100 is het niet nodig het vel van de gember af te schrapen.

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Zoete Grapefruit

## Ingrediënten

- 4 sinaasappels
- 3 grapefruits
- 300 g aardbeien



## Bereiding

- De sinaasappels en de grapefruits schillen om een bittere smaak te voorkomen.
- De aardbeien wassen zonder de kroontjes te verwijderen.
- Verwerk alles met de sapcentrifuge.
- Goed doorroeren en serveren.

Op uw gezondheid!



Verwerk de geschilde citrusvruchten in hun geheel zonder ze in stukken te snijden.



GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Afternoon Delight



## Ingrediënten

- 4 wortels
- 1 mango
- 1 peer

## Bereiding

- De mango schillen en de pit verwijderen.
- Was de peer en de wortels.
- Verwerk alle ingrediënten met de sapcentrifuge.
- Koel serveren.

Op uw gezondheid!



Bij de J 80 of de J 100 is het niet nodig de peer en de wortels te schillen.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Peer-Meloen met Kurkuma



## Ingrediënten

- 1 stukje gember
- ½ gele meloen
- 1 grapefruit
- ½ peer
- ½ Golden Delicious appel
- 1 snufje kurkuma

## Bereiding

- De meloen schillen en in grove stukken snijden. De grapefruit schillen.
- Verwerk achtereenvolgens de gember, de halve appel, de halve peer, de halve meloen en tot slot de grapefruit.
- Voeg de kurkuma toe aan het sap.
- Goed doorroeren en koel serveren.

Op uw gezondheid!



**Groenten en vruchten met een dikke schil (bv. meloen) moeten eerst geschild worden en alle grote pitten moeten worden verwijderd, voordat u ze met de sapcentrifuge verwerkt.**

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Granaatappel met Kiwi

## Ingrediënten

- 10 kiwi's
- 2 granaatappels



## Bereiding

- Snijd de granaatappels doormidden en haal de pitjes eruit.
- Schil de kiwi's.
- Verwerk de kiwi's en de granaatappelpitjes met de sapcentrifuge.

Op uw gezondheid!



**Groenten en vruchten met een dikke schil (bv. kiwi) moeten eerst geschild worden alvorens ze met de sapcentrifuge te verwerken.**

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Oriëntaalse Cocktail

## Ingrediënten

- ½ ananas
- 3 sinaasappels
- 1 theelepel vloeibaar vanille-extract



## Bereiding

- De sinaasappels en de ananas schillen.
- Verwerk de halve ananas en de sinaasappels met de sapcentrifuge.
- Het vanille-extract door het sap roeren en meteen serveren.

Op uw gezondheid!



**Citrusvruchten moeten grondig geschild worden om een bittere smaak te voorkomen. Verwerk ze heel zonder ze in stukken te snijden.**



GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Rio Cocktail



## Ingrediënten

- 2 sinaasappels
- 400 ml de limonade
- 1 eetlepel grenadinesiroop

## Bereiding

- De sinaasappels schillen en ze met de sapcentrifuge verwerken.
- Voeg de limonade toe.
- Een eetlepel grenadine toevoegen en koel serveren.

Op uw gezondheid!



U kunt er ook schijfjes limoen bij geven.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Rozerood



## Ingrediënten

- 300 g aardbeien
- 3 wortels
- ¼ ananas

## Bereiding

- De ananas schillen, de wortels en de aardbeien schoonmaken.
- Verwerk achtereenvolgens de kwart ananas, de aardbeien en tot slot de wortels met de sapcentrifuge.
- Goed mengen en koel serveren.

Op uw gezondheid!



Bij de Robot-Coupe sapcentrifuge hoeft u de kroontjes van de aardbeien niet te verwijderen, deze worden automatisch afgevoerd naar de opvangbak.

GEMAKKELIJK

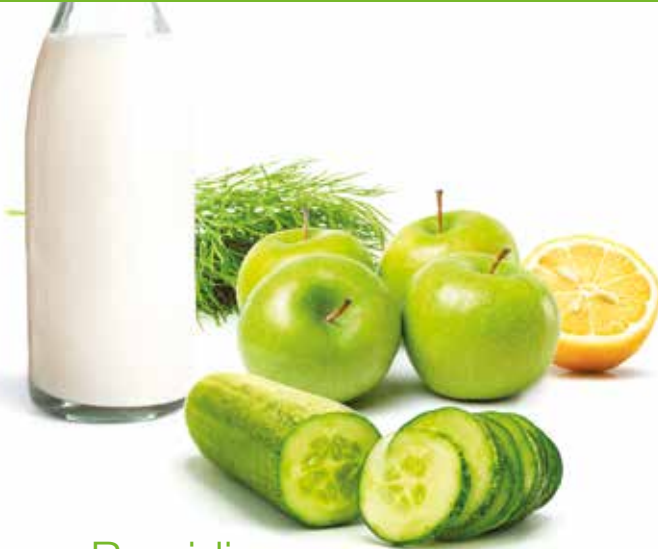


MOEILIK

VOOR:



# Komkommer met Melk



## Ingrediënten

- 1 komkommer
- 4 Granny Smith appels
- 3 eetlepels dille
- ½ citroen
- Melk

## Bereiding

- De halve citroen schillen, de komkommer, de appels en de dille wassen.
- Verwerk achtereenvolgens de komkommer, de appels, de dille en tot slot de halve citroen met de sapcentrifuge.
- Roer de melk door het sap.

Op uw gezondheid!



Het is niet nodig de komkommer te schillen, de schil bevat namelijk vitamines en geeft meer kleur aan het sap. Gebruik in dit geval biologische komkommer.

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Meloen Cocktail

## Ingrediënten

- ½ meloen
- 3 appels
- 1 citroen



## Bereiding

- De meloen schillen en in grove stukken snijden. De citroen dik schillen.
- Verwerk de meloen, de citroen en de appels met de sapcentrifuge.
- Doorroeren en met enkele muntblaadjes garneren.

Op uw gezondheid!



Gebruik bij voorkeur Golden Delicious appels die het sappigst zijn.



GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Citroenlimonade



## Ingrediënten

- 8 gele citroenen
- 60 g rietsuiker
- 750 ml water

## Bereiding

- De citroenen schillen en met de sapcentrifuge verwerken.
- De suiker oplossen in het citroensap en goed mengen.
- Zodra de suiker goed is opgelost in het citroensap, het ijskoude water toevoegen.

Op uw gezondheid!



U kunt ook enkele blaadjes munt toevoegen en een stukje verse gember.

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Mango en Blauwe bosbessen



## Ingrediënten

- 1 kommetje blauwe bosbessen
- 2 mango's
- ½ theelepel kaneel

## Bereiding

- Was de blauwe bosbessen.
- Schil de mango's en verwijder de pitten.
- Verwerk de stukken mango en de blauwe bosbessen met de sapcentrifuge.
- De kaneel aan het sap toevoegen, goed mengen en serveren.

Op uw gezondheid!



Schil de mango's en verwijder de pitten alvorens ze met de sapcentrifuge te verwerken.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:





# Detox sappen

door

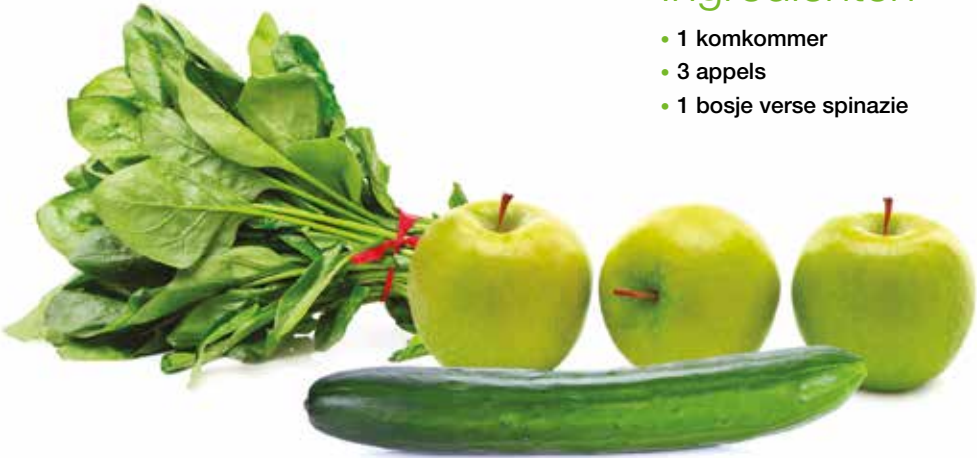
*robot coupe*<sup>®</sup>

DETOX

# Green Juice

## Ingrediënten

- 1 komkommer
- 3 appels
- 1 bosje verse spinazie



## Bereiding

- Was de komkommer, de appels en de spinazie.
- Verwerk achtereenvolgens de spinazie, de appels en de komkommer met de sapcentrifuge.
- Goed doorroeren en koel serveren.

Op uw gezondheid!



**Bij de J 80 of de J 100 is het niet nodig de appels in stukken te snijden, of de steeltjes te verwijderen! Hetzelfde geldt voor de komkommer.**



GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Detox Red Juice



## Ingrediënten

- 2 rauwe rode bieten
- 4 wortels
- 1 bosje peterselie

## Bereiding

- Was de bieten, de wortels en de peterselie.
- Verwerk alles met de sapcentrifuge te beginnen met de peterselie.
- Koel serveren.

Op uw gezondheid!



Servere meteen na de extractie van het sap en voeg eventueel een snufje gemalen komijn toe.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



DETOX

# Detox Juice

## Ingrediënten

- 3 appels
- 1 selderijstengel
- 1 komkommer



## Bereiding

- Was de appels, de selderij en de komkommer.
- Verwerk alles met de sapcentrifuge.

Op uw gezondheid!



Bewaar de meest malse groene selderijblaadjes voor de garnering.

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



DETOX

# Asperges Shoot

## Ingrediënten

- 1 kg asperges
- 1 mespuntje Espelettepeper
- 1 mespuntje fleur de sel



## Bereiding

- De asperges schillen en de harde uiteinden verwijderen.
- Verwerk ze direct met de sapcentrifuge.
- Breng het sap op smaak met een beetje Espelettepeper en fleur de sel.

Op uw gezondheid!



Met de sapcentrifuge kunt u voor een pittige cocktail ook samen met andere groenten en vruchten gemakkelijk wortelkruiden en specerijen, zoals Espelettepeper, verwerken.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



DETOX

# Appel Kiwi

## Ingrediënten

- 3 Granny-Smith appels
- 1 limoen
- 3 kiwi's



## Bereiding

- De citroen en de kiwi's schillen.
- De appels wassen.
- Verwerk de ingrediënten met de sapcentrifuge.
- Doorroeren en meteen serveren om te voorkomen dat de appel te snel oxideert.

Op uw gezondheid!



**Bij uw Robot-Coupe sapcentrifuge is het niet nodig de appels te schillen of in stukken te snijden.**



GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:





# Smoothies

door

*robot*  *coupe*<sup>®</sup>

# Passievruchten Smoothie



## Ingrediënten

- 3 appels
- 4 sinaasappels
- 10 passievruchten
- 1 stukje gember

## Bereiding

- De appels wassen, de sinaasappels dik schillen en het vruchtvlees uit de passievruchten scheppen..
- Verwerk de appels en de sinaasappels met de sapcentrifuge.
- Doe het sap over in een blender, voeg het vruchtvlees van de passievruchten en de gember toe.
- Gedurende 1 minuut mixen en meteen serveren.

Op uw gezondheid!



Breng de korte schenktuit op de J 100 sapcentrifuge aan om het sap direct in de blenderkom te laten stromen.

GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:



# Avocado Smoothie

## Ingrediënten

- 2 avocado's
- 150 gr verse spinazie
- 5 appels
- gestampt ijs



## Bereiding

- Was de appels en de spinazie.
- Verwerk achtereenvolgens de spinazie en de appels met de sapcentrifuge.
- Doe het verkregen sap in een blender en voeg de avocado's en het gestampte ijs toe.
- Gedurende 1 minuut mixen en in glazen serveren.

Op uw gezondheid!



Breng de korte schenktuit op de J 100 sapcentrifuge aan om het sap direct in de blenderkom te laten stromen.

GEMAKKELIJK



MOEILIJK

VOOR:



# Kiwi Kokosnoot



## Ingrediënten

- 6 kiwi's
- 20 cl kokosijs
- 10 cl kokosmelk
- gestampd ijs

## Bereiding

- Schil de kiwi's en verwerk ze met de sapcentrifuge.
- Doe het kokosijs, het kiwisap en de kokosmelk in een blender. Het gestampte ijs toevoegen en gedurende 1 minuut mixen.
- De bereiding in glazen schenken en meteen serveren.

Op uw gezondheid!



**U kunt de kokosmelk vervangen door een andere plantaardige drank, bijvoorbeeld amandelmelk.**



GEMAKKELIJK



MOEILIK

VOOR:





# Tips Zero waste

door

*robot coupe*<sup>®</sup>



Hoe kunt u de groente- en vruchtenpulp van uw sapcentrifuge benutten?

# Cake met Vruchtenpulp

Voorbeeld van  
bruikbare wortelpulp



## Ingrediënten

- 200 g vruchtenpulp  
bv. 120 g appels  
en 80 g wortels
- 200 g meel
- 1 zakje bakpoeder
- 50 g suiker
- 10 cl melk
- 1 snufje zout
- 5 cl olijfolie
- 2 eetlepels chiazaad



## Bereiding

- Voeg de uit uw sapcentrifuge verkregen vruchtenpulp toe aan een cakebeslag, gevolgd door het chiazaad.
- Voorzichtig door elkaar mengen.
- Doe de bereiding over in een cakevorm.
- Bak 25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.



**Vroeg de vruchtenpulp pas toe na de bereiding van het beslag.**

GEMAKKELIJK



MOEILIK



# Muffins

## met Pulp en Chocolade

Voorbeeld van bruikbare pulp van passievruchten



### Ingrediënten

- 200 g vruchtenpulp
- 160 g bittere chocolade
- 80 g meel
- 60 g suiker
- 50 g boter
- 3 eieren
- gist



### Bereiding

- Maak een beslag voor chocolademuffins en schep er de uit uw sapcentrifuge verkregen pulp doorheen.
- Doe de bereiding over in individuele muffin-vormpjes en bak 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.



Voeg vanille toe om het nog lekkerder te maken.

GEMAKKELIJK



MOEILIK



# Gebruik van de pulp van groenten en vruchten

Voeg uw groente- of vruchtenpulp toe aan uw beslag voor wafels, pannenkoeken, salades of zelfs omeletten.





*robot coupe*<sup>®</sup>

# Oplossingen voor alle **sectoren**

# Robot-Coupe® sapcentrifuges

## INNOVATIE

**INVOERGROOT** Ø 79 mm -  
Voor het invoeren van hele  
vruchten en groenten.



### AUTOMATISCHE INVOERGROOT

- Voor het moeiteloos verwerken van groenten en vruchten dankzij een exclusief automatisch aandrijfsysteem.
- Verwerkingssnelheid: 25 cl in slechts 6 seconden.

### ZEEF

Met twee hengsels voor goede houvast, kan zonder gereedschap verwijderd worden en is gemakkelijk te reinigen.

## NIEUW

### 2 maten schenkuiten met antispatstelsysteem:

- 1 Karaffen / Blenderkom
- 2 Glazen



## NIEUW

### DRUPPELVANGER

**Grote inhoud** voor een altijd  
schoon werkblad.



## NIEUW

### SCHUIN VOETSTUK

Voor optimale sapafvoer.

### MOTOR

- 1000 W bestemd voor intensief gebruik, de hele dag lang.
- Geruisloos, om ten overstaan van de consument gebruikt te kunnen worden.



**Uitworp van afval onder het werkblad.**



### 2 gebruiksmogelijkheden:

#### 1 - Continu uitworp van afval.

Via de uitworpfunctie worden resten continu direct onder het werkblad afgevoerd.

#### 2 - Uitworp van afval in de opvangbak.

Grote doorschijnende afvalbak met een inhoud van 7,2 liter.



# Uw sector?

Restaurants, bars en  
zorgsector:

## J 80



Hotels, school- en  
bedrijfskantines:

## J 80 Buffet

voor gebruik  
in zelfbediening



Sappenbars en supermarkten,  
schoolkantines  
(zonder zelfbediening) :

## J 100

voor intensief  
gebruik

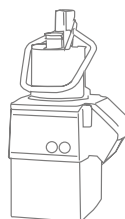


# Robot-Coupe® Oplossingen

## Bereidingen op basis van verse producten

### Groentesnijder

Hoe kunt u groenten en fruit heel eenvoudig op een originele manier presenteren?



Met de groentesnijders kunt u groenten en vruchten op meer dan 50 innoverende en originele manieren snijden.

U kunt ze raspen of in dunne schijfjes, staafjes, macedoine, brunoise, wafeltjes of frieten snijden.

Zo creëert de chef-kok op een efficiënte manier smakelijke en gevarieerde, nieuwe presentaties.

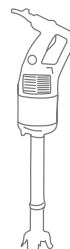
### De Pluspunten<sup>++</sup> van de Groentesnijders van Robot-Coupe

- + De grootste verscheidenheid aan snijbewerkingen: meer dan 53 snijschijven beschikbaar.
- + Betrouwbaarheid, kracht en robuustheid.



# Staafmixer

Hoe maakt u voedende en smakelijke soepen van verse producten?



Het assortiment van 21 robuuste en krachtige staafmixers verandert al uw groenten van het seizoen in heerlijke verse, romige en gebonden soepen voor het genot van de eters.

- **Robuust:** geheel roestvrijstalen klok.
- **Volmaakt hygiënisch:** staaf en mes zijn geheel demonteerbaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak.
- **Efficiënt:** het snelst mixen met de minste resten.

## De Pluspunten<sup>++</sup> van de Staafmixers van Robot-Coupe

- + **Inbreng van vezels.**
- + **Behoud van organoleptische eigenschappen.**
- + **Beheersing van de grondstofkosten.**



# Robot-Coupe® Oplossingen

Speciaal voor bereidingen op basis van verse producten

## Snackbar



J 80

CL 20

## Saladbar



J 80

CL 50

## Soepenbar



J 80

MP 350 Ultra

# Hotels



J 80 Buffet

CL 50

# Sappenbar



J 100

CL 20

# Supermarkten



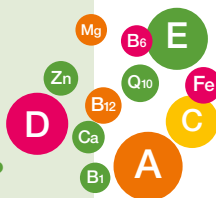
J 100

CL 52

# Veel gestelde vragen?



Blijven de  
vitamines  
behouden na  
de sapextractie?



Bij de sapcentrifuges van Robot-Coupe vindt geen verwarming van de groenten en vruchten plaats, er is dus geen risico van vernietiging van vitamines.

Alle voedingseigenschappen van de groenten en vruchten blijven behouden.



Hoeveel tijd is  
er nodig om  
een glas sap  
te maken?

6 seconden volstaan om een glas ultravers sap te maken met de Robot-Coupe sapcentrifuges.



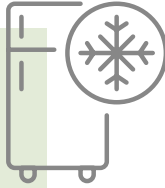
Hoeveel vruchten  
en groenten zijn  
er nodig voor  
een glas sap?

Het rendement van de sapcentrifuges van Robot-Coupe is een van de hoogste van de markt.

Voor een glas sap van 15 cl zijn 2 middelgrote appels voldoende.



**Moeten de groenten en vruchten koud bewaard worden alvorens ze met de sapcentrifuge te verwerken?**



Wij raden aan de groenten en vruchten in de koelkast te bewaren. Leg ze tijdens de dienst op een laag ijsklontjes voor een nog verfrissender sap.

**Is sapextractie uit citrusvruchten mogelijk (sinaasappels, citroenen, grapefruit, limoenen)?**



Ja. Wij raden echter aan deze dik en grondig te schillen om de bittere smaak die van de schil afkomstig is te voorkomen.

**Moeten de groenten en vruchten in stukken worden gesneden alvorens ze met de sapcentrifuge te verwerken?**



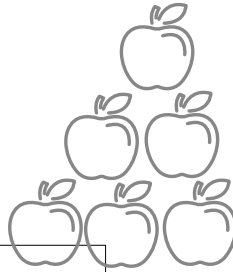
De meest gangbare in sappen gebruikte groenten en vruchten (appels, peren, wortels) hebben geen extra voorbereiding nodig. Het is niet nodig ze te schillen, in stukken te snijden of steeltjes en pitjes te verwijderen. Wij raden aan biologische producten te gebruiken om de schil te kunnen laten zitten die rijk is aan vitamines, vezels en mineralen. Vruchten met grote pitten, zoals perziken, moeten wel ontpit worden.

**Is het mogelijk sappen te maken van tuinkruiden en bladgroenten (spinazie, boerenkool, peterselie etc.) ?**



De sapcentrifuges van Robot-Coupe zijn niet bestemd voor dit soort toepassing. Het is daarentegen wel mogelijk met tuinkruiden of bladgroenten extra smaak aan uw sappen te geven mits u erop let deze vóór de groenten of vruchten in de machine in te voeren.

## Hoeveel groenten en vruchten kunnen verwerkt worden voordat de opvangbak geleegd moet worden?



Wij raden aan de opvangbak te legen na verwerking van ca. 20 kg. De opvangbakken van de sapcentrifuges van Robot-Coupe zijn doorschijnend, zo kunt u gemakkelijk zien of het tijd is om ze te legen.



## Hoe lang duurt het schoonmaken van de machine aan het eind van de dienst?

Het aantal onderdelen op onze sapcentrifuges dat gereinigd moet worden is tot het strikt noodzakelijke beperkt. Bovendien kunnen deze onderdelen gemakkelijk zonder gereedschap verwijderd worden en in de vaatwasser worden afgewassen om de schoonmaaktijd te beperken.

## Moet de machine na ieder sap worden gespoeld?



Nee, maar om te voorkomen dat de kleur van het ene soort sap afgeeft op die van een volgend sap, wordt aanbevolen de sapcentrifuge te spoelen door een ½ liter water in de invoergoot te gieten terwijl u de machine laat draaien. Zo is het niet nodig de machine te demonteren.

# Hoe neemt u ultraverse sappen op in uw aanbod?

Rationaliseer de toelieferingen en voorraden van groenten en fruit voor uw hele etablissement:



- Zet een "sap van de dag" op uw kaart
- Gebruik de verse producten van uw menu



"Lelijke" groenten en vruchten geven ook uitstekende sappen:



- Gebruik de groenten en vruchten die ongebruikt zijn gebleven in de keuken
- Maak extra winst



Bereid van te voren de porties groenten en fruit voor om uw sappen in afgemeten hoeveelheden te serveren:

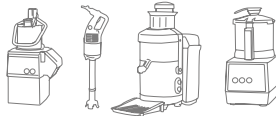


- Bespaar tijd tijdens de dienst door het aantal handelingen zoveel mogelijk te beperken
- Verminder verspilling door de juiste hoeveelheid te gebruiken





**robot coupe®**



**Vraag een gratis demonstratie in uw eigen keuken aan.**

**Robot-Coupe S.N.C. BeLux :**

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Genève

Tel.: (071) 59 32 62

Email : [info@robot-coupe.be](mailto:info@robot-coupe.be) - [www.robot-coupe.be](http://www.robot-coupe.be)

**Robot-coupe Netherlands:**

Telefoon : 06 30 37 50 82

Email: [nederland@robot-coupe.eu](mailto:nederland@robot-coupe.eu) - [www.robot-coupe.com/hol/](http://www.robot-coupe.com/hol/)

Meer informatie op

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