

# robot coupe®

Avec 15 recettes  
de cocktails  
de fruits



**NOUVEAU**  
Enregistrez  
votre produit  
en ligne



**J 80 Ultra • J 100 Ultra**

# www.robot-coupe.com

## @ Enregistrez votre produit en ligne

robot coupe

La société | Nous contacter | Espace réservé | Select your country...

NOS PRODUITS ▾ GUIDE DE SÉLECTION DOCUMENTATION VIDÉOS NOS RECETTES **S.A.V.**

### S.A.V.

#### Enregistrez votre garantie en ligne

Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

[Enregistrer maintenant mon produit](#)

#### Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot coupe  
Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italian | Español | Deutsch | Français

Identifiant \*

Mot de passe \*

Mot de passe perdu

Email \*

Pour nous contacter  
\* utilisez notre formulaire de contact

[Accéder au site SAV de Robot-Coupe](#)

# robot coupe®

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
  - Directive "Machines" 2006/42/CE,
  - Directive "Basse-tension" 2014/35/UE,
  - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2014/30/UE,
  - Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
  - Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
  - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directive "DEEE" 2012/19/UE,
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
  - NF EN ISO 12100 - 2010 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
  - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
  - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders,
  - NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
  - NF EN 454 + A1 2010-02 : Batteurs-Mélangeurs,
  - NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
  - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
  - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
  - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
  - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
    - IP 55 pour les commandes électriques,
    - IP 34 pour les machines.

Montceau en Bourgogne, le 4 Mars 2016

Alain NODET  
Directeur d'Établissement



# SOMMAIRE

- GARANTIE
- PRÉCAUTIONS IMPORTANTES
- VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UNE CENTRIFUGEUSE  
J 80 Ultra • J 100 Ultra
- MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL
- PHASES DE MONTAGE J 80 Ultra
- PHASES DE MONTAGE J 100 Ultra
- DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS
- CONSEILS D'UTILISATION
- NETTOYAGE
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- SÉCURITÉ
- EN CAS DE PROBLÈME
- NORMES
- ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE
- RECETTES
- DONNÉES TECHNIQUES
  - Vues éclatées
  - Schémas électriques
  - Fiche de montage du panier 39910

# LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUBE S.N.C.

**Votre machine ROBOT-COUBE est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.**

**Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUBE à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).**

**La garantie ROBOT-COUBE ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUBE sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.**

**La garantie ROBOT-COUBE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.**

## **LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUBE S.N.C. :**

**1** - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre résultante d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadéquats, emplacement inapproprié...).

**2** - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

**3** - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

**4** - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

**5** - Le transport de la machine au S.A.V.

**6** - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

**7** - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

**8 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT.** Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

**GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX** qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUBE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUBE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



**ATTENTION :** Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

## DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- **ATTENTION** aux outils coupants : lames, disques...

## INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable, propre et à une hauteur de travail confortable.

## BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.

## PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (voir pages suivantes) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

## UTILISATION

- **Ne pas enlever le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du panier.**
- **Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.**

- **Ne pas mettre de produits non-alimentaires dans la goulotte.**
- **Cette machine est équipée d'un couvercle de conception unique qui assure une fonction automatique. Vous devez juste introduire les produits par la goulotte d'alimentation et la machine fera le reste.**
- **Toutefois, si des produits se coincent à l'intérieur de la goulotte, NE JAMAIS UTILISER un autre objet que le poussoir pour les décoincer. Autre solution : arrêter la machine et enlever les produits de la goulotte.**
- **Ne jamais introduire la main dans la trémie d'évacuation. Si un bourrage devait survenir dans la goulotte d'éjection : arrêter la J 80 Ultra / J 100 Ultra et nettoyer le couvercle sous l'eau.**
- **Ne jamais faire fonctionner la machine sans surveillance.**

## NETTOYAGE

- **Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.**
- **Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.**
- **Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou au canon à mousse.**
- **Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.**
- **Pour chaque pièce (en inox ou en plastique), utiliser un produit détergent approprié.**

- **Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniac).**
- **La cuve, le couvercle et le collecteur de pulpe peuvent être passés au lave-vaisselle, toutefois pour augmenter la durée de vie de ces pièces, il est conseillé de laver ces éléments avec un détergent à vaisselle ménager.**
- **En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.**

## ENTRETIEN

- **Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.**
- **Vérifiez régulièrement l'étanchéité de l'arbre moteur et assurez-vous que le système de sécurité fonctionne correctement.**
- **ATTENTION : Ne jamais mettre en marche l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés.**
- **Si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière, débrancher l'appareil et le faire réviser.**
- **N'hésitez pas à faire appel à votre service après-vente agréé par ROBOT-COUBE si vous constatez une anomalie.**

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UNE CENTRIFUGEUSE J 80 Ultra • J 100 Ultra

La centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra, stable et robuste, permet de réaliser en quelques instants, et **à la demande, une multitude de jus 100% naturels !**

La J 80 Ultra/J 100 Ultra est idéale pour la préparation instantanée de jus de fruits frais, ou exotiques, jus de légumes de toutes sortes, ainsi que des cocktails de jus raffinés, purs et naturels.

Elle a donc des applications aussi bien dans les bars, restaurants, cantines, foyers, crèches... que dans les cliniques, les cuisines diététiques, où les jus de fruits et de légumes frais ont une importance primordiale.

Les légumes comme les fruits, surtout crus apportent à l'organisme des vitamines, des minéraux et des fibres indispensables à notre santé. Les jus de légumes contiennent principalement des sels minéraux tandis que les jus de fruits contribuent au bon fonctionnement de l'organisme par leur teneur en vitamines.

### LES SELS MINÉRAUX

La répartition des sels minéraux dans les aliments est irrégulière.

Certains minéraux comme le potassium, le magnésium, le soufre, le chlorure de sodium (sel) sont assez abondamment répandus pour qu'une alimentation variée en apporte toujours suffisamment. Mais pour certains minéraux, il est utile de connaître les aliments qui en sont riches.

**Calcium** : les légumes verts et les fruits.

**Phosphore** : les légumes secs.

**Potassium** : les légumes frais.

**Fer** : les épinards, le persil.

**Iode** : tous les végétaux.

### TABLEAU DES VITAMINES FRUITS

Vitamines	B1	C	A	D
Abricots	•	•	•	•
Ananas	•	•	•	•
Cassis	•	•		•
Cerises	•	•	•	•
Citrons	•	•	•	•
Fraises	•	•		•
Framboises	•	•		•
Groseilles	•	•		•
Kiwis	•	•	•	•
Melons	•	•		•
Mûres	•	•	•	•
Oranges	•	•	•	•
Pamplemousses	•	•	•	•
Pêches	•	•		•
Poires	•	•		•
Pommes	•	•		•
Prunes	•	•		•
Raisins	•	•		•

### TABLEAU DES VITAMINES FRUITS

Vitamines	B1/B6	A	E	K
Asperges	•		•	
Carottes	•	•	•	
Céleri branches		•	•	•
Céleri raves	•			
Choux	•	•	•	•
Concombres	•	•	•	
Courgettes	•	•	•	
Cresson	•	•	•	
Endives	•			
Épinards	•	•	•	•
Fenouil	•		•	
Laitues	•		•	•
Navets	•			
Oignons	•			
Persil	•	•	•	
Poivrons	•	•	•	
Tomates	•	•		

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Afin de vous faciliter la tâche, nous avons décomposé dans ce manuel les différentes opérations de montage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de sa centrifugeuse.

**Aussi, nous vous conseillons vivement de lire cette notice avant la mise en route de l'appareil.**

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant branchement, vérifier que la nature de l'alimentation de votre installation électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

La centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra est équipée d'un câble d'alimentation avec une prise standard monophasée.

**Vérifier que la machine n'ait pas été endommagée lors des opérations de transport ou de déballage.**

Il faut notamment veiller à l'intégrité du cordon d'alimentation et de la prise de courant.



## ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT  
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

# PHASES DE MONTAGE J80 Ultra

Goulotte d'alimentation

Goulotte d'éjection

Disque Râpeur

Anses de préhension

Tamis

Bras de sécurité



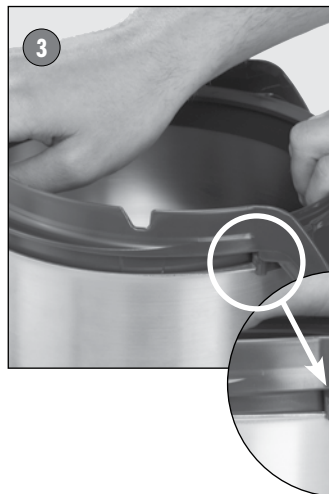
- |               |                       |
|---------------|-----------------------|
| 1 Bloc moteur | 5 Panier              |
| 2 Cuve        | 6 Collecteur de pulpe |
| 3 Bec         | 7 Couvercle           |
| 4 Collerette  | 8 Ramasse-gouttes     |



1) Placer le bloc moteur en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.



3) Emboîter correctement la Collerette sur la cuve.

Les nervures de la Collerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.

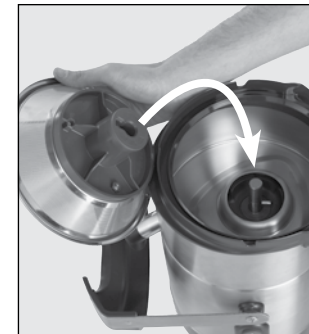


4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension.

Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.



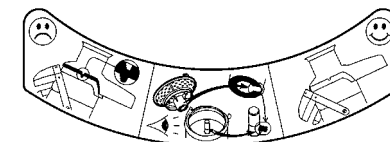
5) Aligner le Couvercle avec les encoches de la Collerette.



## IMPORTANT

Assurez vous d'aligner correctement la goupille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.

Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.







6) Positionner le Collecteur de pulpe.



7) Fermer le bras de sécurité.

Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I). La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité

est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

Placer le pichet en-dessous du bec. Votre centrifugeuse est maintenant prête à l'action !

## PHASES DE MONTAGE J 100 Ultra



1) Placer le bloc moteur en positionnant les boutons Marche/Arrêt face à vous.



2) Poser la cuve sur le bloc moteur.



3) Emboîter correctement la collerette sur la cuve.

Les nervures de la Collerette doivent être alignées avec les formes spéciales de la cuve. Vérifier que la pièce soit correctement insérée.



4) Positionner le panier, en le tenant par les anses de préhension.

Le faire tourner pour qu'il prenne sa position.



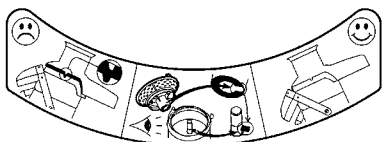
5) Aligner le Couvercle avec les encoches de la Colletette.



### IMPORTANT

Assurez vous d'aligner correctement la goupille de l'axe moteur avec l'encoche correspondante du moyeu de panier.

Se référer également à l'étiquette (voir ci-dessous) collée sur le couvercle.



6) 2 possibilités d'utilisation :

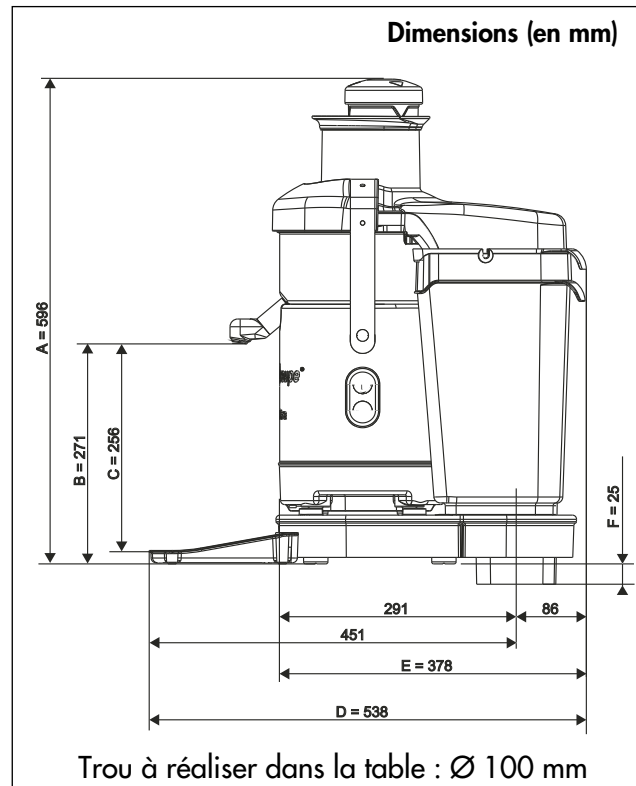
#### A) Évacuation des résidus en continu.



Positionner la **trémie d'évacuation en continu** dans le trou du support.

Veiller à faire coïncider l'éjection des résidus avec un bac de récupération (non fourni).

Pour une utilisation optimale de la trémie d'évacuation en continu, vous pouvez effectuer un trou dans votre plan de travail.



#### B) Évacuation des résidus dans le Collecteur de pulpe.



Positionner le **Collecteur de pulpe**



7) Fermer le bras de sécurité.

Pour la mise en marche de l'appareil, appuyer sur le bouton Marche (I). La machine fonctionne uniquement si le bras de sécurité est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

Placer le pichet en-dessous du bec. Votre centrifugeuse est maintenant prête à l'action !

#### 8) Utilisation de la **Sangle** (voir page 8) - (Option)



Pour l'utilisation en bord de table, accrocher la **trémie d'évacuation en continu** au **Couvercle** avec la **Sangle** fournie.

## DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS

La **J 100 Ultra** livrée avec tous ses accessoires a été étudiée pour s'adapter aux besoins et à l'environnement de chaque utilisateur.

Elle peut ainsi être configurée en fonction du poste de travail :



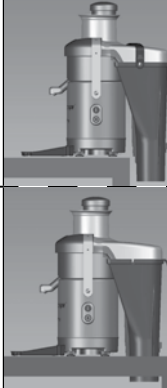


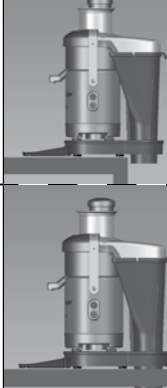
- Selon les hauteurs des récipients collectant le jus, utiliser ou non le **support 10** (voir page 8).
- Pour une utilisation normale, le **Collecteur de pulpe 6** (voir page 8) permet de traiter plus d'une dizaine de kilogrammes selon les produits avant d'être vidé.
- Pour une utilisation plus intensive, la **Trémie d'évacuation 7** (voir page 8) permettra d'effectuer un service sans opération de vidage du Collecteur de pulpe. Cette utilisation nécessite la présence d'un bac de grande capacité (non fourni), positionné sous le poste de travail.

Pour cet usage, 2 solutions sont possibles :

- 1) Réalisation d'un trou **Ø 10 cm** dans le plan de travail pour faire déboucher la **Trémie d'évacuation 7** (voir figurines de présentation ci-contre). Cette solution permet une organisation optimale du poste de travail.
- 2) Utilisation en bord de table.  
Pour permettre un positionnement correct de la machine, le **Support 10** (voir page 8) comporte 2 repères latéraux permettant de positionner l'ensemble en bord de table.

**Attention : S'assurer du bon positionnement de la machine pour éviter tout risque de chute de la machine.**


- **Résumé des différentes configurations possibles en fonction du poste de travail et des récipients utilisés (à titre indicatif) :**

Contenant	Utilisation du Support de machine 10 (voir p 8)	Intensité d'utilisation	Exemple de d'utilisation	
 Récipients Hauteur Maxi de 16 cm	Pas nécessaire	Normale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec le <b>Collecteur de pulpe 6</b> (voir page 8)</li> <li>• Aucun trou nécessaire dans le plan de travail.</li> </ul>	
		Intensive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec la <b>Trémie d'évacuation 7</b> et la <b>Sangle 9</b> (voir page 8)</li> <li>• Utilisation en bord de table. Aucun trou nécessaire dans le plan de travail.</li> <li>• Avec la <b>Trémie d'évacuation 7</b> (voir page 8)</li> <li>• Utilisation avec éjection sous le plan de travail. Réalisation d'un trou <b>Ø 10 cm</b> nécessaire dans le plan de travail.</li> </ul>	
 Récipients Hauteur Maxi de 25 cm	Nécessaire si la hauteur du récipient dépasse 16 cm	Normale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec le <b>Collecteur de pulpe 6</b> (voir page 8)</li> <li>• Aucun trou nécessaire dans le plan de travail.</li> </ul>	
		Intensive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec la <b>Trémie d'évacuation 7</b> (voir page 8)</li> <li>• Utilisation en bord de table. Aucun trou nécessaire dans le plan de travail.</li> <li>• Avec la <b>Trémie d'évacuation 7</b> (voir page 8)</li> <li>• Utilisation avec éjection sous le plan de travail. Réalisation d'un trou <b>Ø 10 cm</b> nécessaire dans le plan de travail.</li> </ul>	

## CONSEILS D'UTILISATION

### • J 80 Ultra • J 100 Ultra

- Avant la première utilisation, il est préférable de nettoyer toutes les pièces en contact avec les aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifier que le bras de sécurité soit correctement fermé.
- Lors de la mise en fonctionnement de la machine et avant le passage d'aliments dans la goulotte d'introduction, veiller à placer un pichet sous le bec et le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation sous la goulotte d'évacuation.
- Il est nécessaire de peler les agrumes avant de les introduire dans la goulotte.

 - Les fruits et légumes à peau épaisse doivent être pelés (ex : ananas, mangue, ...) et tous les gros pépins doivent être retirés (ex : melon). Vous devez toujours dénoyauter les fruits à noyaux (ex. pêche, abricot, cerise,...). Toutes les rafles de raisin doivent être retirées avant de passer les grumes dans la centrifugeuse.

- Certains produits, de par leur consistance trop dure, comme la noix de coco ne sont pas adaptés pour la centrifugeuse.
- La centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra est dotée d'un système unique breveté de traitement automatique des aliments, sans utilisation du poussoir.
- Aussi, pour tirer le meilleur parti de l'utilisation de la J 80 Ultra/J 100 Ultra, il faut alimenter manuellement (sans Poussoir) la goulotte avec les produits au fur et à mesure de leur traitement par la machine.
- Introduisez les morceaux de fruits et les légumes dans la goulotte par petites quantités.
- En fin d'utilisation, laissez tourner l'appareil encore quelques secondes pour finir l'extraction des jus.


- Ne pas mettre de glaçons ou fruits congelés dans la goulotte.
- La répartition des résidus dans le panier peut créer un balourd. Si la centrifugeuse se met à vibrer en cours d'opération, arrêtez l'appareil et nettoyez le Panier. Ensuite, reprenez normalement le travail.
- Vérifier que la Colerette et le Couvercle soient correctement assemblés.

### • J 80 Ultra

- Avec la J 80 Ultra, vous pouvez produire plusieurs litres de jus sans vider le Collecteur de pulpe. Cependant, vérifiez régulièrement le remplissage du Collecteur de pulpe.
- Vérifier que la Colerette et le Couvercle soient correctement assemblés.
- Toujours s'assurer que le Collecteur de pulpe soit correctement mis en place.


### • J 100 Ultra

- J 100 Ultra avec Collecteur de pulpe : Vous pouvez produire plusieurs litres de jus sans vider le Collecteur de pulpe. Cependant, vérifiez régulièrement le remplissage du Collecteur de pulpe.
- J 100 Ultra avec trémie d'évacuation : La Trémie d'évacuation (fournie avec la machine) est un accessoire étudié pour une utilisation intensive de la machine. Elle évite le vidage répété du Collecteur de pulpe durant le service.

 - Pour une utilisation en bord de table, il faut veiller à ce que les pieds portent correctement sur la table. En outre, il faut organiser l'espace de travail pour éviter un basculement ou la chute de l'appareil.

**Nota :** Pour une utilisation quotidienne importante, préférer l'utilisation de la Trémie d'évacuation des résidus en continu, avec ou sans le Support de machine.

Préparation des fruits J 80 Ultra • J 100 Ultra	
Mode opératoire	
CAROTTES	Carottes pelées entières, bouts coupés, passées en machine par 2 ou par 3.
POMMES	Pommes entières (lavées, sans étiquette et sans queue).
FRAISES	Enlever les queues pour le goût.
AGRUMES	Éplucher les agrumes. Citrons ou oranges entiers sans pré-découpe.
ANANAS	Éplucher et couper en 8 morceaux (3 coups de couteau).
MELONS	Éplucher et couper en 8 morceaux.
TOMATES	Entières, lavées sans la partie verte. Mettre dans la goulotte 2 ou 3 tomates.
POIVRONS	Lavés. Couper en 4 morceaux longitudinaux selon la forme des poivrons.
CELERI	Couper en morceaux d'environ 6 à 7 cm de côté.
CONCOMBRES	Pelés. Couper en morceaux d'environ 15 cm de long.
FENOUIL	Couper en morceaux d'environ 6 à 7 cm de côté.
GINGEMBRE	Couper en morceaux pour une introduction aisée dans la goulotte. Ne pas trop charger pour éviter un coincement des morceaux entre eux.
RAISIN	Enlever les rafles pour éviter l'amertume.

 **ATTENTION**  
Bien nettoyer les fruits et les légumes pour éliminer toutes traces de pesticides ou salissures qu'ils auraient pu subir.

## NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Entre 2 lots de fruits différents, vous pouvez rincer la machine avec de l'eau potable (1 verre), versée par la goulotte d'introduction de la machine mise en marche.



- Nettoyez le panier en frottant la partie extérieure du cône filtrant, afin d'enlever les résidus. Utiliser une brosse ou une éponge grattante.

- Pour un nettoyage correct, enlever la collerette de la cuve avant le nettoyage.
- Toujours nettoyer l'appareil dans sa totalité après utilisation, en passant la collerette, la cuve, le couvercle et le poussoir à l'eau chaude. Frotter avec une brosse à l'aide d'un détergent adapté.
- Pour éviter tout dommage, ne pas taper les pièces contre une surface dure.

**\*Astuce :** Si la pulpe a séché sur le panier, plonger le panier 5 à 10 minutes dans l'eau chaude pour faciliter le nettoyage.



## IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent soit utilisable sur les pièces en matière plastique et en acier inoxydable. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.



## IMPORTANT

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas l'asperger !

Ne pas nettoyer au jet d'eau ni au canon à mousse.

Si nécessaire essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

Retirer auparavant la fiche de la prise de courant.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Bloc moteur** → en acier inoxydable
- **Cuve** → en acier inoxydable
- **Panier centrifugeur** → en acier inoxydable
- **Disque râpeur** → en acier inoxydable
- **Moteur électrique ventilé** → nombre de tours constant (3000 tr/min.)
- **Débit** → 100 à 120 kg/heure de fruits ou de légumes\* pour la J 80 Ultra.  
120 à 160 kg/heure pour la J 100 Ultra.

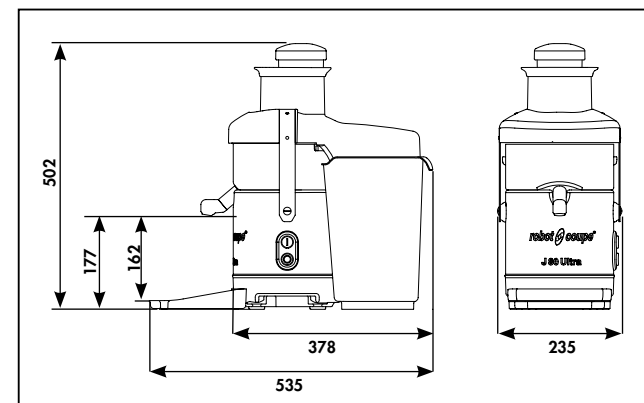
\* Dans des conditions optimales de production, c'est-à-dire : un plan de travail adapté, des fruits préparés et des accessoires (pichet, poubelle, ...) à portée de main.

### • POIDS

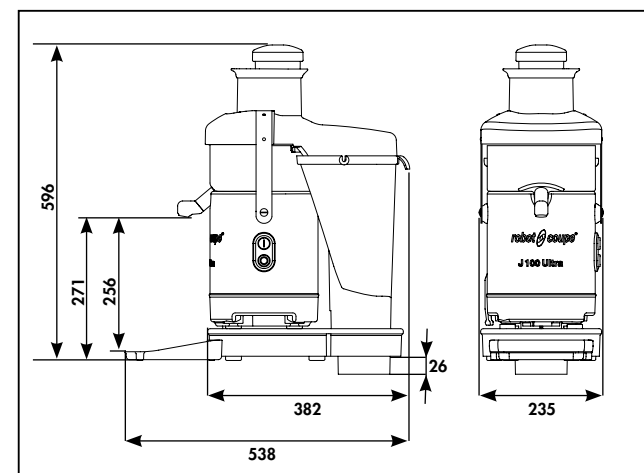
	Net	Emballé
J 80 Ultra	10,9 kg	12,8 kg
J 100 Ultra	12,9 kg	15,6 kg

### • DIMENSIONS (en mm)

#### J 80 Ultra



#### J 100 Ultra



### • HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra sur une surface plane et stable à hauteur compatible avec son utilisation.

### • NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide de la centrifugeuse est inférieur à 70 dB (A).

## • CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

### J 80 Ultra

Moteur	Vitesse (tr/min)	Intensité (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	6
230 V/ 50 Hz	3000	7

### J 100 Ultra

Moteur	Vitesse (tr/min)	Intensité (Amp.)
120 V/ 60 Hz	3600	9
220 V/ 60 Hz	3600	8
230 V/ 50 Hz	3000	8

- La Puissance est indiquée sur notre plaque signalétique

## SÉCURITÉ

- La **J 80 Ultra/J 100 Ultra** se met en marche uniquement lorsque le **Couvercle** est correctement positionné et que le bras de sécurité est correctement verrouillé. Le moteur s'arrête à l'ouverture du bras de sécurité ou lors de l'appui sur le bouton Arrêt (bouton rouge).
- La **J 80 Ultra/J 100 Ultra** est dotée d'un puissant frein électrique qui arrête la machine en moins de 2 secondes si l'utilisateur ouvre le bras de sécurité de sa machine en fonctionnement.
- Pour remettre en marche votre appareil, il suffit de reverrouiller le bras de sécurité sur le **Couvercle** et d'appuyer sur le bouton Marche (bouton vert).
- La **J 100 Ultra** est équipée d'un **disjoncteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement en surcharge prolongé. Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil avant de réarmer le bouton du **disjoncteur thermique** situé sous la machine.

- **ATTENTION** : Toujours utiliser l'appareil avec le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation des résidus en continu (pour la **J 100 Ultra**) mis en place.
- Arrêter la machine avant d'enlever le Collecteur de pulpe ou la Trémie d'évacuation des résidus en continu (pour la **J 100 Ultra**).
- Ne jamais introduire la main ou un quelconque autre objet dans la goulotte d'évacuation si la machine est branchée ou si le Panier est en rotation.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.



## R A P P E L

- **Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité**
- **Ne pas mettre de produits non-alimentaires dans la goulotte**
- **La machine est équipée d'un Couvercle de conception unique breveté qui assure son fonctionnement automatique. Vous devez juste introduire les aliments par la goulotte d'alimentation et la machine fera le reste.**
- **Toutefois, si les produits se coincent à l'intérieur de la goulotte, NE JAMAIS UTILISER un autre objet que le Poussoir pour pousser le produit. Autre solution : arrêter la machine et enlever les produits de la goulotte d'alimentation.**
- **Ne jamais utiliser la main pour pousser les produits dans la goulotte d'alimentation.**
- **Ne jamais introduire la main ou un quelconque autre objet dans la goulotte d'évacuation si la machine est branchée ou si le Panier est en rotation.**



## EN CAS DE PROBLÈME

SYMPTÔMES	CAUSES ET/OU REMÈDES
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler les fusibles de votre installation électrique.</li> <li>- Fermer le bras de sécurité correctement.</li> </ul> <p><b>J 100 Ultra :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez que le bouton du <b>disjoncteur thermique</b> (sous l'appareil) soit armé.</li> </ul>
Bruit anormal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'appareil n'a pas été monté correctement. Voir chapitre "Montage".</li> <li>- Une pièce est défectueuse. Changer la pièce.</li> </ul>
Mauvaise efficacité du râpage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le disque râpeur est usé. Remplacer le disque râpeur à l'intérieur du panier.</li> <li>- Des aliments sont coincés dans la goulotte d'alimentation. Retirer les aliments.</li> </ul>
L'appareil vibre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le collecteur de pulpe est plein ou le panier présente un balourd dû à la pulpe sur le filtre.</li> <li>- Si la vibration est permanente. Vérifier que le panier ne soit pas endommagé.</li> </ul>
Le panier ne s'arrête pas immédiatement lors de l'ouverture du bras de sécurité. Le temps d'arrêt est supérieur à 2 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faites contrôler la machine par un personnel qualifié.</li> </ul>

**IMPORTANT** : En cas d'intervention, il est impératif d'utiliser des pièces d'origine Robot-Coupe.

## NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 3.

## ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement. L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage.

Pour la France uniquement :

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.



Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

- RECY'STEM-PRO au :  
\* 0 825 800 600 ou

\* [synergdeee@recystempro.com](mailto:synergdeee@recystempro.com)



Décret 2005-829 du 20.07.2005

## RECETTES

*Légumes et fruits se mélangent à l'infini pour donner des breuvages colorés, 100 % naturels. Laissez libre cours à votre imagination... en respectant toutefois les quelques règles d'or en matière de cocktails :*

- *Utiliser toujours des fruits non traités.*
- *Le shaker rend plus homogène les mélanges opaques.*
- *Remplir le shaker de glaçons jusqu'à mi-hauteur de la partie inférieure. Ne pas agiter trop longtemps car la glace se transforme en eau et détruit les cocktails.*

*Voici quelques recettes de cocktails prévues pour environ 4 personnes.*

### PÊCHE PÉTILLANTE

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- 6 pêches dénoyautées
- ½ citron
- 1 grosse pincée de noix de muscade moulue
- 300 ml de soda
- 1 tranche fine de gingembre

**Préparation** : dénoyotez les pêches et pelez le citron. Il n'y a pas besoin de peler le gingembre. Passez dans l'ordre les pêches, le gingembre et le citron dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Puis mélangez la noix de muscade moulue et le soda avec le jus. Répartissez la préparation dans trois verres.

**Idée déco** : décorez les verres avec des fines tranches de pêche.

**Autre idée** : Pour ce jus vous pouvez utiliser les pêches blanches et jaunes.

## PASTÈQUE AU MIEL

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- 750 g de pastèque
- ½ citron pelé
- 20 g de miel
- 20 g d'eau

**Préparation** : faites bouillir le miel et l'eau. Laissez refroidir.

Enlevez l'écorce de la pastèque, l'épépiner et la couper en gros morceaux.

Mettez la pastèque et le citron pelé dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Dans le verre versez d'abord le miel et ensuite le jus de pastèque.

**Idée déco** : servez avec les tranches fines de pastèque.

### BOOSTING CARROTTS

**Ingrédients** (pour 4 verres) :

- 4 carottes
- 4 oranges
- 1 tranche fine de gingembre
- glaçons

**Préparation** : lavez les carottes. Inutile de peler les carottes, lavez-les en les brossant. Épluchez les oranges. Passez-les avec le gingembre et les carottes dans la centrifugeuse J80 Ultra/J100 Ultra.

Répartissez la préparation ainsi obtenue dans quatre verres. Ajoutez des glaçons et servez aussitôt.

**Idée déco** : décorez avec une tranche d'orange et une olive.

## CONCOMBRE AU LAIT

**Ingrédients** (pour 4 verres) :

- 1 concombre
- 4 pommes granny
- 3 c. à s. d'aneth
- ½ citron
- lait de chèvre

**Préparation** : il n'est pas nécessaire de peler le concombre car sa peau contient des vitamines et apporte plus de couleur au jus. Préférez dans ce cas les concombres bio. Passez les concombres, les pommes, l'aneth à la J 80 Ultra puis le demi-citron épluché dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Puis mélangez le lait de chèvre avec le jus.

**Idée déco** : présentez avec des fines rondelles de radis coupé à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe en épaisseur 1 mm.

## ROUGE BONBON

**Ingrédients** (pour 4 verres) :

- 300 g de fraises
- 3 carottes
- ¼ d'ananas

**Préparation** : épluchez l'ananas avant de le passer dans la centrifugeuse. Il n'y a pas besoin d'équeuter les fraises, leurs queues sont automatiquement éjectées dans le bac à résidus.

Passez dans l'ordre le ¼ d'ananas, les fraises, les carottes dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Mélangez bien et décorez les verres avec des tranches de fraises.

**Autre idée** : relevez votre cocktail avec des épices moulues comme vanille, cardamome ou gingembre.

## POMME-KIWI

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- 3 pommes vertes granny-smith
- ½ citron vert
- 3 kiwis

**Préparation** : épluchez le citron. Pelez les kiwis pour garder la couleur verte du cocktail. Passez-les avec les pommes et le citron vert dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez avec une cuillère et servez aussitôt car la pomme s'oxyde vite.

**Autre idée** : si vous trouvez le jus trop acide, n'hésitez pas à ajouter un peu de miel ou de sucre de canne. Les kiwis peuvent être remplacés par un concombre ou une branche de céleri.

## DOUX PAMPLEMOUSSE

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- 250 g d'orange
- 250 g de pamplemousse
- 250 g de fraises

**Préparation** : épluchez les oranges et le pamplemousse pour éviter l'amertume. Passez le tout dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez bien et répartissez le jus dans les verres.

**Autre idée** : si vous trouvez le jus trop acide, n'hésitez pas à ajouter un peu de miel ou de sucre de canne.

## COCKTAIL ORIENTAL

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- ½ d'ananas
- 3 oranges
- 1 cuillère à café de l'extrait de vanille liquide

**Préparation** : épluchez les agrumes et l'ananas. Passez d'abord l'ananas, ensuite les agrumes dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez l'extrait de vanille avec le jus et servez la préparation dans les petits verres à vodka.

**Autre idée** : remplacer les oranges par du lait de coco

## CLASSIQUE

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- 4 carottes
- 3 pommes
- 1 citron

**Préparation** : pelez le citron. Inutile de peler les carottes, lavez-les en les brossant. Passez les carottes, les pommes et le citron dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez bien et servez.

**Autre idée** : vous pouvez remplacer les pommes par des poires.

## GASPACHO

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- 500 g de tomates bien mûres
- ½ petit poivron rouge
- ½ concombre
- ½ petite branche de céleri
- 1 c.a.s. huile d'olive
- vinaigre de xérès
- sel
- poivre

**Préparation** : passer le tout dans la centrifugeuse, ensuite ajouter l'huile d'olive, une goutte de vinaigre, le sel. Décorez d'un filet de citron et une tranche de tomate. Servez le gaspacho en début de repas pour profiter des vertus apéritives de la tomate.



## MELON

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

- 400 g de melon vert
- 1 pomme granny-smith
- ½ citron

**Préparation** : enlevez l'écorce du melon, l'épépiner et le couper en gros morceaux. Passez le melon, le demi-citron et la pomme dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Mélangez avec une cuillère et servez aussitôt. Aromatisez le tout avec quelques feuilles de menthe.

**Idée déco** : décorez avec les petits cubes de melon coupés à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe (utilisez l'équipement macédoine 5 x 5 x 5 mm).

## POIRES-MELON AU CURCUMA

**Ingrédients** (pour 4 verres) :

- 1400 g de melon jaune
- 1 pamplemousse
- ½ poire
- ½ pomme golden
- 1 tranche fine de gingembre
- ½ bâton de citronnelle
- 1 pointe de curcuma

**Préparation** : épluchez le melon et le pamplemousse. Passez dans l'ordre pomme, gingembre, bâton de citronnelle, poire, melon, pamplemousse, dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Mélangez bien et répartissez la préparation dans 4 verres.

**Idée déco** : décorez les verres avec les fines tranches de poire coupées à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe (utilisez le disque éminceur 1 mm).

## POMME-CÉLERI

**Ingrédients** (pour 4 verres) :

- 4 pommes granny
- 2 branches de céleri
- 1 tranche fine de gingembre
- ½ citron jaune
- Sel

**Préparation** : lavez bien les branches de céleri. Passez dans l'ordre céleri, gingembre et pommes vertes dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Ajoutez un peu de sel dans la préparation. Servez aussitôt car la pomme s'oxyde vite.

**Idée déco** : Décorez avec les fines tranches de pommes coupées à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe (disque éminceur 1 mm).

**Autre idée** : vous pouvez remplacer les pommes par des poires.

## RED COCKTAIL

**Ingrédients** (pour 4 verres) :

- 1 betterave cuite
- 2 carottes
- 2 petites grappes de raisins rouges
- 2 pommes granny
- poivre Cayenne

**Préparation** : introduire la betterave et les fruits dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Relevez le jus avec du poivre de Cayenne et servez très frais.

**idée déco** : décorez le verre avec une tranche de mini-betterave.

## SHOOT ASPERGES

**Ingrédients** (pour 3 verres) :

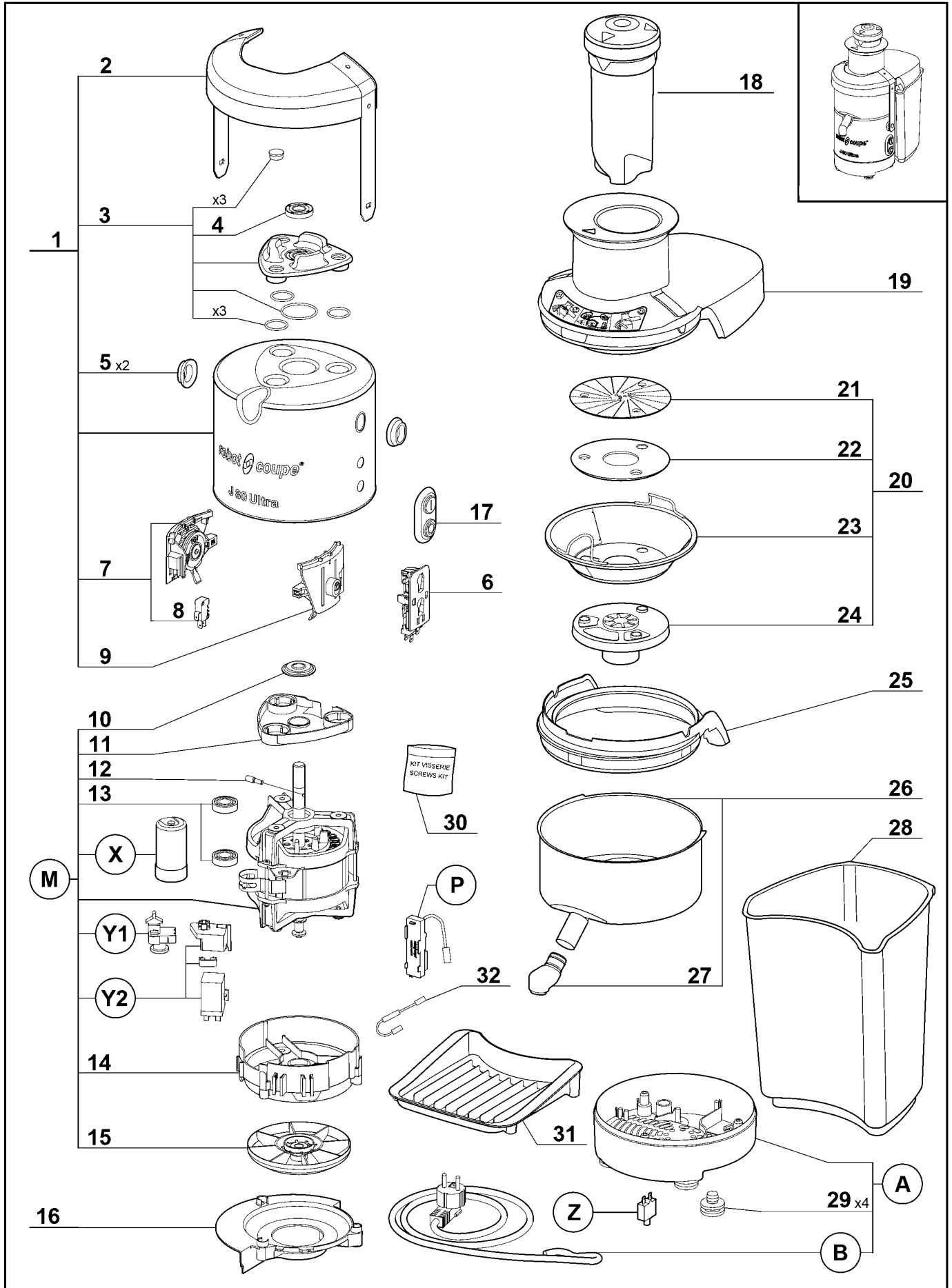
- 1 kg d'asperges
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel

**Préparation** : épluchez les asperges et éliminez les extrémités dures.

Passez-les directement dans la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Assaisonnez le tout avec un peu de piment d'Espelette et de fleur de sel.

Servez en accompagnement d'un plat de saumon.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 895	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 899	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D' AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	39 904	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 907	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 006	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	39 910	ENS. PANIER	BASKET ASSEMBLY
21	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER
22	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER
23	39 912	FILTRE	SIEVE
24	39 913	MOYEU	HUB
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	SPOUT
28	39 917	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (Qté = 4)	FEET (Qty = 4)
30	39 960	KIT VISSERIE (incluant toutes les vis du bloc moteur)	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
31	39 516	RAMASSE GOUTTES	DRIP TRAY
32	39 587	RESISTANCE	RESISTOR

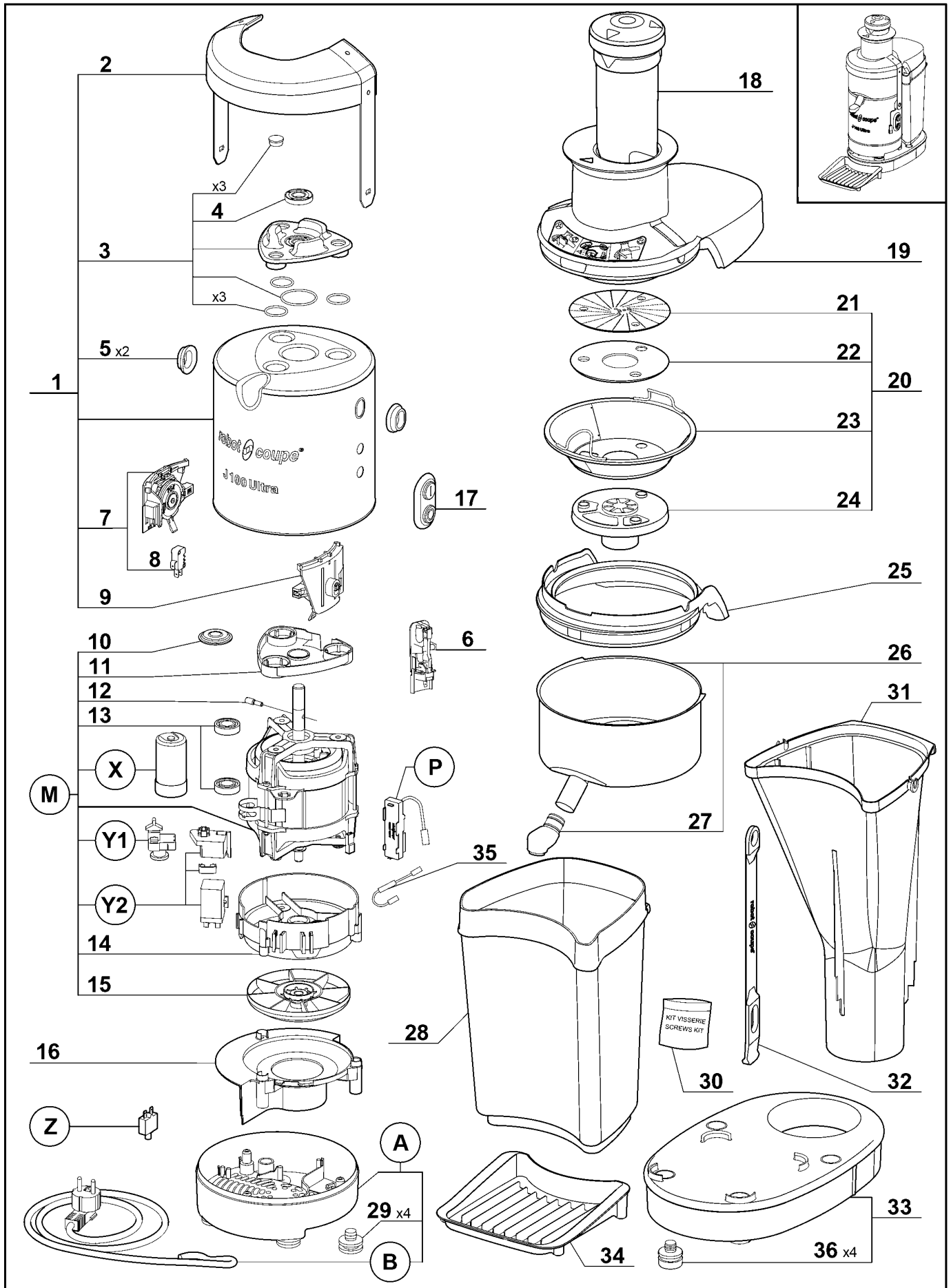
Index	Désignation	Description
<b>A</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
<b>B</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
<b>X</b>	CONDENSATEUR	CAPACITOR
<b>Y1 - Y2</b>	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
<b>Z</b>	COUPE - CIRCUIT	CIRCUIT BREAKER

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 005A	120/60/1	39 918	39 890	39 924	39 894	600 089S	500 296S	-	-
56 015A TWN		39 722	39 245	39 499			-	39 588	39 590
56 010A SAU	220/60/1	39 922	39 889	39 925	39 880	600 018S	504 674S		
56 011A BRA									
56 004A									
56 000A									
56 006A CH	230/50/1	39 920	39 893	39 926	39 880	600 018S	500 289S		
56 007A DK									
56 001A UK									
56 020A ZAF									
56 030A CHN									
56 002A Aust									
56 002A Aust	240/50/1	39 923	39 891						

robotcoupe®

J 100 Ultra

N° de série / Serial number  
- 602 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 512	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
2	39 896	LEVIER DE BLOCAGE	LOCKING LEVER
3	39 897	ENS. CENTRAGE DE CUVE	BOWL CENTRING
4	501 010S	BAGUE D'ETANCHEITE	SHAFT SEAL
5	39 898	CACHE PALIER (Qté = 2)	BEARING CACHE (Qty = 2)
6	39 988	ENS. BLOC MARCHE/ARRET	ON/OFF BLOCK ASSEMBLY
7	39 900	ENS. PALIER GAUCHE	LEFT BEARING ASSEMBLY
8	507 007S	INTERRUPTEUR	SWITCH
9	39 901	ENS. PALIER DROIT	RIGHT BEARING ASSEMBLY
10	39 902	DEFLECTEUR D' AXE	SHAFT DEFLECTOR
11	39 903	CENTRAGE MOTEUR	MOTOR CENTRING
12	39 904	GOUPILLE	MOTOR SHAFT PIN
13	39 905	ENS. ROULEMENTS	BALL BEARINGS KIT
14	39 906	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
15	118 512S	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
16	39 509	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
17	39 927	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
18	39 006	POUSSOIR	PUSHER
19	39 909	COUVERCLE	LID
20	49 057	ENS. PANIER USAGE INTENSIF	BASKET ASSEMBLY HEAVY DUTY
21	49 048	DISQUE RAPEUR USAGE INTENSIF	GRATER HEAVY DUTY
22	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER
23	39 912	FILTRE	SIEVE
24	39 913	MOYEU	HUB
25	39 914	COLLERETTE DE CUVE	BOWL FLANGE
26	39 915	CUVE	BOWL
27	39 916	BEC VERSEUR	SPOUT
28	39 513	COLLECTEUR DE PULPE	PULP COLLECTOR
29	39 928	PIEDS (Qté = 4)	FEET (Qty = 4)
30	39 514	KIT VISSERIE (incluant toutes les vis du bloc moteur)	SCREWS KIT (including all screws for the motor base)
31	39 522	GOULOTTE D'EJECTION CONTINUE	CONTINUOUS PULP EJECTION CONDUIT
32	39 510	SANGLE	STRAP
33	39 515	SUPPORT DE MACHINE	MACHINE BASE
34	39 516	RAMASSE GOUTES	DRIP TRAY
35	39 587	RESISTANCE	RESISTOR
36	39 833	PIEDS DE SUPPORT DE MACHINE (Qté = 4)	MACHINE BASE FEET (Qty = 4)

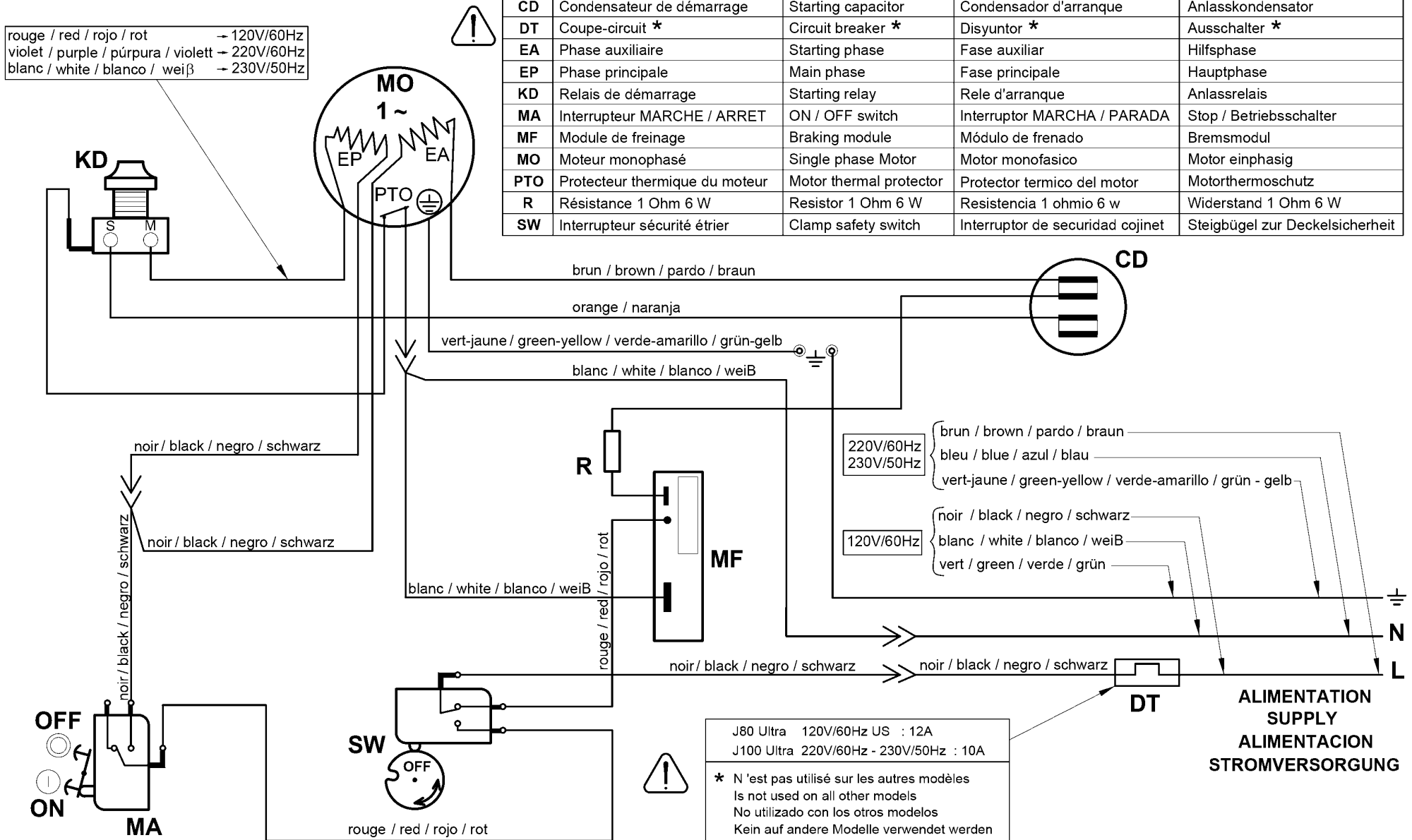
Index	Désignation	Description
<b>A</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
<b>B</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>	MODULE DE FREINAGE	BRAKING MODULE
<b>X</b>	CONDENSATEUR	CAPACITOR
<b>Y1 - Y2</b>	RELAIS DE DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY
<b>Z</b>	COUPE - CIRCUIT	CIRCUIT BREAKER

Machine	Voltage	A	B	M	P	X	Y1	Y2	Z
56 109A	100/50-60/1	39 592	39 890	39 529	39 894	600 089S	-	39 589	118 442S
56 105A	120/60/1	39 598		39 524				39 588	39 590
56 110A SAU	220/60/1	39 530	39 889	39 528	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 111A BRA		39 156	39 594						
56 104A		39 531	39 888						
56 100A	230/50/1	39 534	39 893	39 523	39 880	600 087S	504 674S	-	39 591
56 106A CH		39 535	39 892						
56 107A DK		39 530	39 889						
56 101A UK		39 596	39 597						
56 120A ZAF	240/50/1	39 536	39 891						
56 102A Aust									

# J 80 Ultra 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~ / J 100 Ultra 220/60Hz - 230V/50 Hz 1~

rouge / red / rojo / rot → 120V/60Hz  
 violet / purple / púrpura / violett → 220V/60Hz  
 blanc / white / blanco / weiß → 230V/50Hz

	Français	English	Espanol	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit *	Circuit breaker *	Disyuntor *	Ausschalter *
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Rele d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Braking module	Módulo de frenado	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor monofasico	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 W	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 ohmio 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 W
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad cojinet	Steigbügel zur Deckelsicherheit

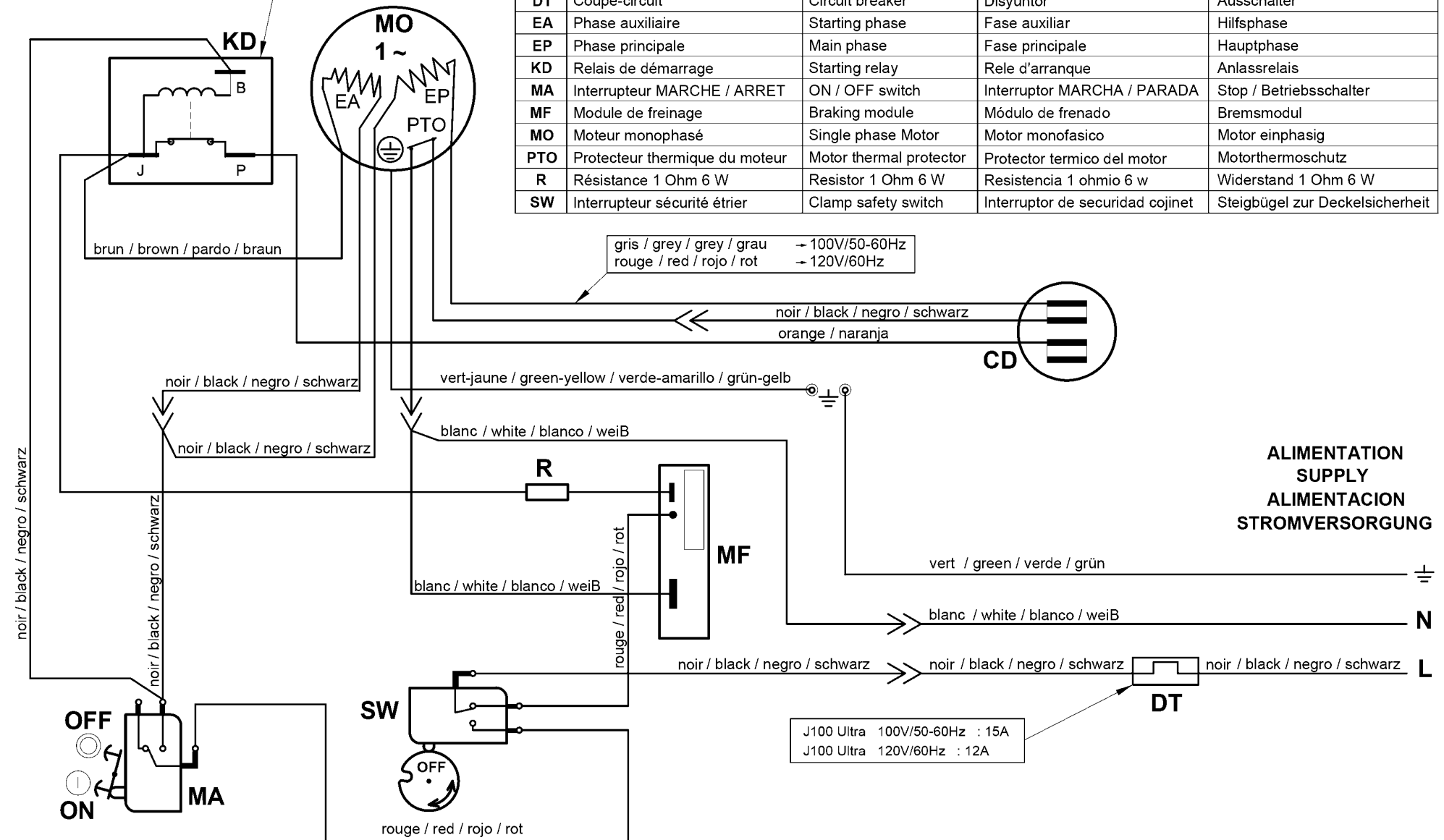


# J 100 Ultra

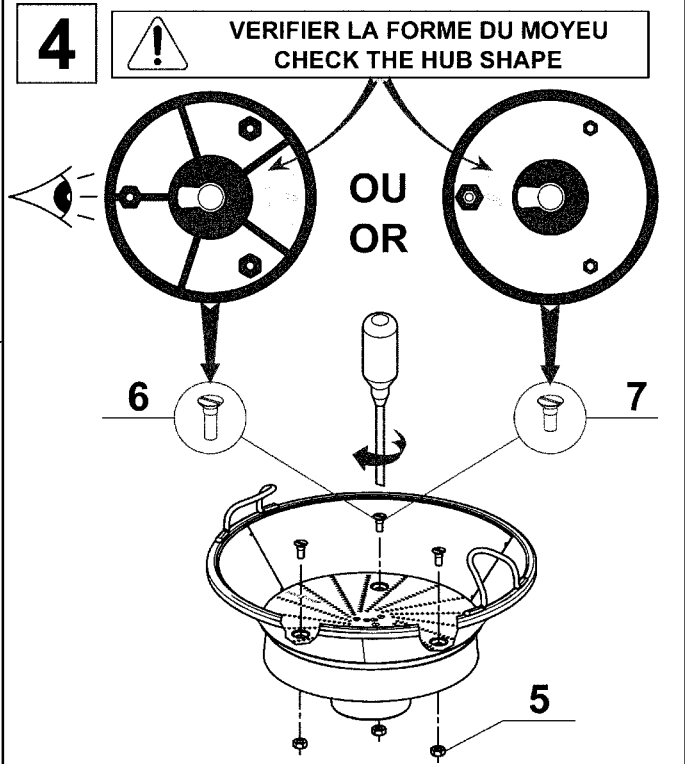
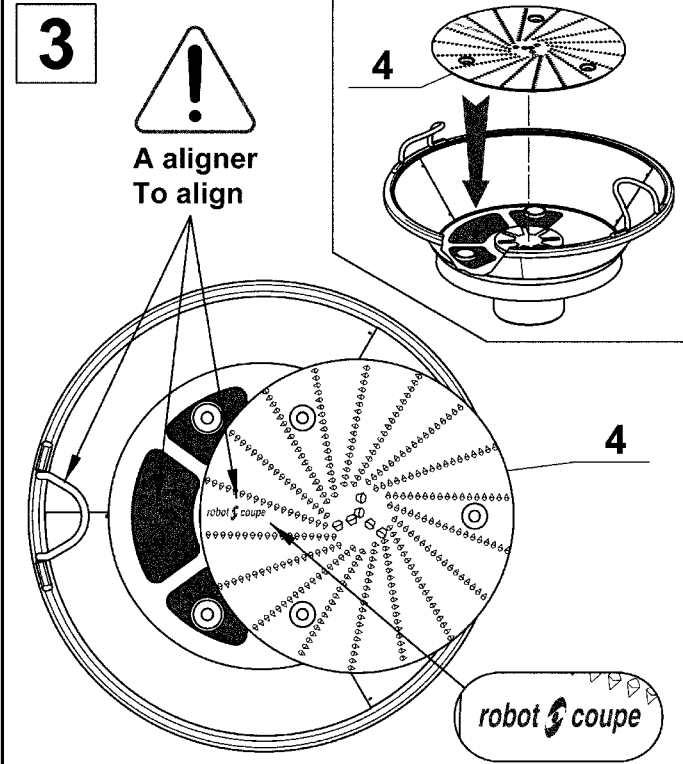
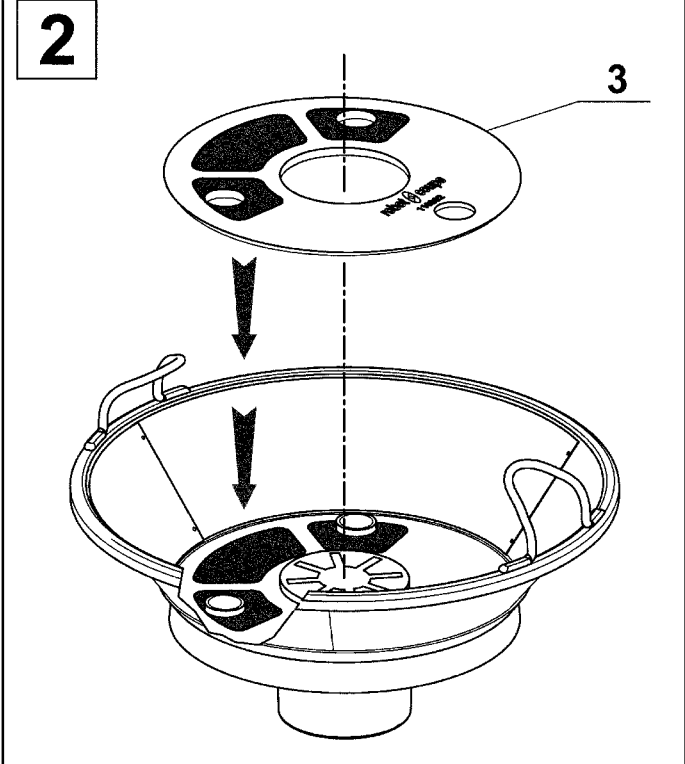
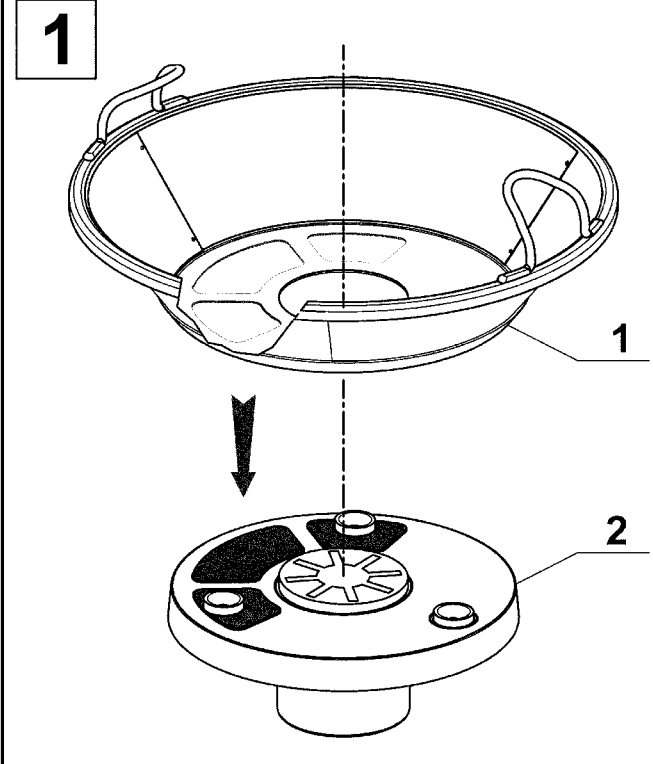
100V/50-60Hz - 120V/60 Hz 1~

noir / black / negro / schwarz → 100V/50-60Hz  
vert / green / verde / grün → 120V/60Hz

	Français	English	Espanol	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Anlasskondensator
DT	Coupe-circuit	Circuit breaker	Disyuntor	Ausschalter
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Fase auxiliar	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Fase principal	Hauptphase
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Rele d'arranque	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRET	ON / OFF switch	Interruptor MARCHA / PARADA	Stop / Betriebsschalter
MF	Module de freinage	Braking module	Módulo de frenado	Bremsmodul
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor monofasico	Motor einphasig
PTO	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Motorthermoschutz
R	Résistance 1 Ohm 6 W	Resistor 1 Ohm 6 W	Resistencia 1 ohmio 6 w	Widerstand 1 Ohm 6 W
SW	Interrupteur sécurité étrier	Clamp safety switch	Interruptor de seguridad cojinet	Steigbügel zur Deckelsicherheit







Index	Pièce / Part	Désignation	Description	Quantité / Quantity
1	39 912	FILTRE	SIEVE	1
2	39 913	MOYEU	HUB	1
3	39 929	RONDELLE INCLINEE	ANGLED SPACER	1
4	39 911	DISQUE RAPEUR	GRATER	1
5	206 162	ECROU HM4 INOX	NUT HM4 (Stainless Steel)	3
6	200 123	VIS F M4x12 INOX	SCREW M4x12 (Stainless Steel)	3
7	206 972	VIS F M4x10 INOX	SCREW M4x10 (Stainless Steel)	3



**robot coupe**<sup>®</sup>

**FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.**

**Service Clients France  
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134  
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex  
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente  
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15  
Fax : 01 43 74 36 26  
48 rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex

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