

les centrifugeuses

J 100 Ultra J 80 Ultra •

Spécial Usage Intensif

SYSTÈME D'AUTO-
ENTRAÎNEMENT BREVETÉ,
DISPONIBLE EN EXCLUSIVITÉ
SUR



Évacuation des résidus en continu



Évacuation des résidus dans le bac



Utilisateurs :

En bref :

Bars, vente à emporter, restaurants,
hôtellerie, collectivités



INNOVATIONS UNIQUES !



Bloc moteur
et cuve inox



PUISSANCE ET SILENCE



Pêche Pétillante

Été, Antioxydant, Bonne Mine, Vitamines A et C

Pour 3 Verres

Ingrédients :

6 pêches dénoyautées

½ citron

1 grosse pincée de noix de muscade
moulue

300 ml de soda

1 tranche fine de gingembre

Pensez à toujours dénoyauter les fruits à noyaux (ex. pêche, abricot, cerise...). Vous pouvez facilement passer à la centrifugeuse J 80 Ultra les épices et les racines comme le gingembre avec d'autres fruits et légumes pour un cocktail relevé

Préparation : Dénoyautez 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 à la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 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 de fines tranches de pêche.

Bienfaits : La pêche, riche en minéraux, vitamines A et C, est un composant idéal dans les cocktails antioxydants.

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



PASTEQUE AU MIEL

Été, Rafraîchissant, Bonne Mine, défenses naturelles

Ingrédients :

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.

Mette la pastèque et le citron pelé dans la centrifugeuse J 80 Ultra J 100 Ultra.

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

Idée déco : servez avec des tranches fines de pastèque.

Bienfaits : La pastèque, très riche en eau, désaltère et rafraîchit sans aucun risque pour la ligne : elle est très peu calorique. La pastèque est également une source de vitamines A, B et C.



Hiver, Bonne Mine, Antioxydant, Vitamine A

Ingrédients :

4 carottes

4 oranges

1 tranche fine de gingembre

glaçons



Préparation : Inutile de peler les carottes, lavez-les en les brossant.

Epluchez les oranges. Passez-les avec le gingembre et les carottes à la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 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.

Bienfaits : Très riche en bêta-carotène, le jus de carotte est donc bon pour la vue et la peau.

Boosting Carrots



CONCOMBRE AU LAIT

Hiver, Idée Originale, Digestion, Vitamine E



Ingrédients :

1 concombre

4 pommes granny

3 c.a.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 bios. Passez les concombres, les pommes, l'aneth puis le demi-citron à la centrifugeuse J 80 Ultra/J 100 Ultra. Puis mélangez le lait de chèvre avec le jus.

idée déco : présentez avec de fines rondelles de radis coupées à l'aide de votre coupe-légumes Robot-Coupe en éminceur 1 mm

Bienfaits : Le concombre est un excellent dépuratif et diurétique. Les protéines et les matières grasses du lait de chèvre sont plus digestes que celles du lait de vache.

Avec votre centrifugeuse Robot-Coupe il n'est pas nécessaire de prédécouper les pommes de taille moyenne, ni de retirer les coeurs ou les trognons.

les centrifugeuses AUTOMATIQUES

J 80 Ultra • J 100 Ultra



7 secondes
=
un verre de jus
ULTRA FRAIS !



01.64.48.90.74