

Nápady na koktejly



robot coupe®

Jedinečná inovace Robot-Coupe

Patentovaný systém automatického přísunu
je k dispozici výhradně na

**odstředivkách
J 80 Ultra • J 100 Ultra**

stačí pouhé stisknutí tlačítka
Zapnout...

a získáte...



**jedinečnou šťávu bez jakékoliv
námahy!**

JEDINEČNÁ INOVACE!



Žlab pro nepřerušené
vkládání



Koš z nerezů se dá snadno
vyjmout, bez jakéhokoliv nástroje



Blok motoru a nádoba z nerezů



Průmyslový elektromotor

7 SEKUND

=

SKLENKA DŽUSU

**ULTRA
ČERSTVÝ**

ŠUMIVÁ BROSKEV

Léto, Antioxidační, Dobře vypadat, Vitamíny A a C

Na
3
Sklenice

Ingredience:

6 broskví vypeckovaných

½ citrónu

1 velká špetka mletého muškátového
ořechu

300 ml sodové vody

1 tenký plátek zázvoru

Příprava: Vypeckujte broskve a oloupejte citron. Zázvor je zbytečné škrábat. Vše vložte do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra: nejprve broskve, potom zázvor a nakonec citron.

Potom smíchejte šťávu s mletým muškátovým ořechem a sodovou vodou.

Rozdělte koktejl do tří sklenic.

Idea pro zdobení: Sklenici ozdobte tenkými plátky broskví.

Blahodárné účinky: Broskev, bohatá na minerály a vitamíny A a C, je ideální složkou antioxidačních koktejlů.

jiná idea: Pro přípravu šťávy můžete používat bílé a žluté broskve.

Doporučení Robot-Coupe: Všechna ovoce s peckami musí být vždy předem vypeckována (např. broskve, meruňka, třešňové, atd.). V odstředivce J 80 Ultra můžete snadno zpracovat koření a kořeny, jako např. zázvor, současně s dalšími druhy ovoce nebo zeleniny a tak získat chuťově výrazný koktejl.





VODNÍ MELOUN S MEDEM

Léto, Osvěžující, Dobře vypadat, přirozené obranné látky

Na
3
Sklenice

Ingredience:

750 g vodního melounu

½ oloupaného citrónu

20 g medu

20 g vody

Příprava: Nechejte přejít varem vodu s medem. Čekajte do vychladnutí. Odstraňte s melounu slupku a jádérka a nakrájejte dužinu na větší kousky. Vložte meloun a oloupaný citrón do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra. Do sklenice nalijte nejprve med a potom šťávu z melounu.

Idea pro zdobení: Podávejte s tenkými plátky vodného melounu.

Blahodárné účinky: Meloun s vysokým obsahem vody osvěžuje a zahání žízeň bez jakéhokoliv rizika pro postavu: je velmi málo kalorický. Meloun je též zdrojem vitamínů A, B a C.

Doporučení Robot-Coupe: Dříve než je vložíte do odstředivky, oloupejte ovoce a zeleninu, které mají silné slupky (např.: vodní meloun).



robot coupe®



POSILUJÍCI MRKEV

Zima, Dobře vypadat, Antioxidační, Vitamín A

Na
4
Sklenice

Ingredience:

4 mrkve
4 pomeranče
1 tenký plátek zázvoru
led

Příprava: Mrkev je zbytečné škrábat, stačí ji omýt kartáčem. Oloupejte pomeranče.

Vkládejte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra pomeranče a mrkev spolu se zázvorem.

Rozdělte takto získanou přípravu do čtyř sklenic. Vložte kostky ledu a hned podávejte.

Idea pro zdobení: Ozdobte plátkem pomeranče a olivu.

Blahodárné účinky: Šťáva z mrkve je velmi bohatá na beta-karoten a je tudíž dobrá pro zrak a pro pokožku.

Doporučení Robot-Coupe: V odšťedivce Robot-Coupe mohou být mrkve zpracovávány celé, po 2 nebo po 3. Citrusové plody vždy oloupejte, aby šťáva nebyla hořká. Vkládejte je do odšťedivky celé, bez krájení.





OKURKA V MLÉCE

Zima, Originální myšlenka, Trávení, Vitamín E

Na
4
Sklenice

Ingredience:

1 okurka
4 jablka Granny
3 polévkové lžíce kopr
½ citrónu
kozí mléko

Příprava: Okurku nemusíte loupat, její slupka obsahuje vitamíny a dodává šťávě barvu. V tom případě dávejte přednost bio okurkám. Vkládejte do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra okurky, jablka, kopr a polovinu citrónu. Smíchejte šťávu s kozím mlékem.

Idea pro zdobení: Podávejte s ředkvičkami nakrájenými na jemná kolečka pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe s příslušenstvím plátkovač 1 mm.

Blahodárné účinky: Okurka je vynikající prostředek na pročištění organismu s diuretickým účinkem. Proteiny a tuky z kozího mléka jsou snáze stravitelné než ty, které jsou obsaženy v kravském mléce.

Doporučení Robot-Coupe: S vaší odstředivkou Robot-Coupe nemusíte předem krájet středně velká jablka a ani z nich nemusíte odstraňovat jaderníky.





ČERVENÝ BONBÓN

Jaro, Trávení, Antioxidační, proti zánětům

Na
4

Sklenice

Ingredience:

300 g jahod

3 mrkve

¼ ananasu

Příprava: Oloupejte ananas a vložte jej do odstředivky. Z jahod nemusíte odstraňovat stopky, budou vyhozeny automaticky do sběrné nádoby na odpad.

Vložte jej do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra v tomto pořadí ¼ ananasu, jahody a mrkev. Dobře zamíchejte a sklenice ozdobte plátky jahod.

Blahodárné účinky: Ananas obsahuje velké množství vláken, podporujících trávení. Jahody posilují vaši imunitu díky přínosu vitamínů.

jiná idea: Zvýrazněte chuť koktejlu přidáním mletého koření jako např. vanilky, kardamonu nebo zázvoru.

Doporučení Robot-Coupe: V odstředivce Robot-Coupe mohou být mrkve zpracovávány celé, po 2 nebo po 3.





JABLKO-KIWI

Zima, Posilující, Antioxidační, Vitamín C

Na
3

Sklenice

Ingredience:

3 zelená jablka Granny-smith

½ zeleného citrónu

3 kiwi

Příprava: Oloupejte citron. Oloupejte kiwi, aby si koktejl zachoval zelenou barvu. Vložte je do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra spolu s jablky a citrónem.

Po odšťedění zamíchejte lžičkou a ihned podávejte, neboť jablko rychle oxiduje.

Blahodárné účinky: Velmi bohatý na vitamín C, kiwi má na organismus posilující účinek.

Jiná idea: Zdá-li se vám šťáva příliš kyselá, neváhejte přidat trochu medu nebo třtinového cukru. Kiwi můžete nahradit okurkou nebo stonkem celeru.

Doporučení Robot-Coupe: S vaší odšťedivkou Robot-Coupe nemusíte předem krájet středně velká jablka a ani z nich nemusíte odstraňovat jaderníky.





SLADKÝ GRAPEFRUIT

Jaro, Posilující, Antioxidační, proti cholesterolu

Na
3

Sklenice

Ingredience:

250 g pomeranče

250 g grapefruitu

250 g jahod

Příprava: Oloupejte pomeranče a grapefruity, aby nebyla šťáva hořká. Omyjte jahody, ale neodstraňujte stopky. Vložte vše do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Šťávu dobře zamíchejte a nalévejte do skleniček.

Blahodárné účinky: Grapefruit a pomeranč jsou velmi bohaté na vitamín C.

Jiná idea: Zdá-li se vám šťáva příliš kyselá, neváhejte přidat trochu medu nebo třtinového cukru.

Doporučení Robot-Coupe: Citrusové plody pouze oloupejte a vkládejte je do odšťedivky bez krájení.





ORIENTÁLNÍ KOKTEJL

Zima, Posilující, Stimulant, Proti únavě

Na
3
Sklenice

Ingredience:

½ ananasu

3 pomeranče

1 čajová lžička tekutiny vanilkového
výtažku

Příprava: Oloupejte citrusové plody a ananas. Nejprve odstředte ananas a potom vložte do odšťedivky J 80 Ultra/J 100 Ultra citrusové plody. Smíchejte šťávu s vanilkovým výtažkem a podávejte v malých skleničkách na vodku.

Blahodárné účinky: Vanilka je známa jako stimulátor. Umožňuje bojovat proti duševní a fyzické únavě. Též se doporučuje proti nepsavosti.

Jiná idea: Nahraďte pomeranče kokosovým mlékem.

Doporučení Robot-Coupe: Oloupejte citrusové plody, aby nebyla šťáva hořká. Vkládejte je do odšťedivky celé, bez krájení.





KLASIKA

Zima, Posilující, Úsporný, Dobře vypadat

Na
3

Sklenice

Ingredience:

4 mrkve

3 jablka

1 citron

Příprava: Oloupejte citron. Mrkev je zbytečné škrábat, stačí ji omýt kartáčem. Vložte mrkev, jablka a citron do odšťědivky J 80 Ultra/ J 100 Ultra.

Šťávu dobře zamíchejte a podávejte.

Blahodárné účinky: Jablko, bohaté na vitamín C, umožňuje snížit obsah cholesterolu.

Jiná idea: Jablka můžete nahradit hruškami.

Doporučení Robot-Coupe: S odšťědivkou Robot-Coupe nemusíte krájet středně velká jablka! Dávejte přednost odrůdě Golden, jablka jsou šťavnatější.





SMOOTHIE BANÁN-JAHODA

Na
4
Sklenice

Ingredience:

250 g jahod bílé

2 banány

2 bílé jogurty

4 kávové lžičky javorového sirupu

Doplňující zařízení: Blender Robot-Coupe GT 400 nebo GT 550.

Příprava: Očistěte jahody, oloupejte banány. Pomocí odstředivky J 100 Ultra připravte šťávu z jahod přímo v nádobě blenderu. Potom nalijte do blenderu šťávu z banánů, přidejte jogurt a javorový sirup. Spusťte robot na 1 minutu, tak abyste získali hladkou a homogenní směs. Podávejte.

Blahodárné účinky: Bohatý na glucidy, banán je vynikající ovoce pro vynaložení úsilí. Urychluje znovu nabývání sil po vynaloženém úsilí.

Jiná idea: Místo banánů můžete použít pomeranče a místo jahod borůvky nebo jiné červené ovoce.



robot coupe®



ANANASOVÝ MELOUN

Léto, Omlazující, Trávení, Vitamín A

Na
3

Sklenice

Ingredience:

400 g zeleného melounu

1 jablko Granny-smith

½ citrónu

Příprava: Oloupejte meloun a nakrájejte jej na větší kousky.

Oloupejte citrón. Vložte meloun, polovinou citrónu a jablko do odšťědivky J 80 Ultra/J 100 Ultra.

Zamíchejte lžičkou a ihned podávejte. Můžete jej ochutit několika lístky máty.

Idea pro zdobení: Ozdobte malými kostičkami melounu nakrájenými pomocí krouhače Robot-Coupe (použijte příslušenství kostičkovač 8 x 8 x 8 mm).

Blahodárné účinky: Meloun je prospěšný pro trávicí ústrojí. Jeho velmi aromatická šťáva se příjemně mísí s kyselými druhy ovoce.

Jiná idea: Meloun můžete nahradit broskví.

Doporučení Robot-Coupe: Než vložíte ovoce a zeleninu se silnou slupkou do odšťědivky nejprve je oloupejte (např.: vodní meloun) a všechno ovoce s peckami musí být vždy předem vypeckováno (např.: meloun). Pokud používáte broskve vypeckujte jich.





HRUŠKY A MELOUN S KURKUMOU

Léto, Trávení, Posilující, Kořeněný

Na
4
Sklenice

Ingredience:

400 g žlutého melounu
1 grapefruit
½ hrušky
½ jablka Golden
1 tenký plátek zázvoru
½ stopku citronely
špetka kurkumy

Příprava: Oloupejte meloun a grapefruit. Do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra vkládejte postupně jablko, zázvor, stonek citronely, hrušku, meloun a grapefruit.

Dobře rozmíchejte a rozdělte do čtyř skleniček.

Idea pro zdobení: Skleničky zdobte jemnými plátky hrušky, nakrájenými pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe (použijte disk plátkovač 1 mm).

Blahodárné účinky: Zázvor je nesmírně prospěšný pro zdraví. Obdobně jako citronela, podporuje trávení a pomáhá předcházet kardiovaskulárním onemocněním.

Doporučení Robot-Coupe: Před vložením do odstředivky oloupejte ovoce a zeleninu se silnou slupkou (např.: vodní meloun) a všechno ovoce s peckami musí být vždy předem vypeckováno.





JABLKO-CELER

Jaro-Zima, proti stresu, Posilující

Na
4
Sklenice

Ingredience:

4 jablka Granny
2 kusy celerové natě
1 tenký plátek zázvoru
½ žlutého citrónu
sůl

Příprava: Ovoce a zeleninu dobře omyjte. Vkládejte do odstředivky J 80 Ultra/J 100 Ultra postupně celer, zázvor a zelená jablka. Přidejte do směsi trochu soli. Ihned podávejte, aby zůstaly zachovány všechny vitamíny.

Idea pro zdobení: Skleničky zdobte jemnými plátky jablka, nakrájenými pomocí vašeho krouhače zeleniny Robot-Coupe (použijte disk plátkovač 1 mm).

Blahodárné účinky: Šťáva jablko-celer umožňuje snížit stres a insomnii.

Jiná idea: Jablka můžete nahradit hruškami.



robot coupe®



ČERVENÝ KOKTEJL

Podzim, Energetický, Posilující, Pročišťující

Na
4
Sklenice

Ingredience:

1 červená řepa dobře očištěná
2 mrkve
2 malé hrozny červeného vína
2 jablka Granny
kayenský pepř

Příprava: Odstraňte nahrubo jadérka z hroznu. Řepu a ovoce vložte do odstředivky J80 Ultra/J 100 Ultra.

Dochutěte kayenským pepřem a podávejte dobře vychlazený.

Idea pro zdobení: Sklenice ozdobte plátkem červené mini-řepy.

Blahodárné účinky: Dodávající energii a pročišťující, šťáva z řepy je velmi prospěšná pro regeneraci krve. Hroznové víno dodává elán.

Doporučení Robot-Coupe: Mrkev není nutné nakrájet, může být zpracována celá, po 2 nebo po 3.



robot coupe®



CHŘESTOVÝ KOKTEJL

Ingredience:

1 kg chřestu

1 špetka papričky piment d'Espelette

1 špetka mořskou solí

Příprava: Stonky chřestu oloupejte a zbavte je tvrdého konce.

Vkládejte je přímo do odstředivky.

Ochuťte trochou papričky piment d'Espelette a mořskou solí.

Idea pro zdobení: Tuto šťávu podávejte k polosyrovému lososu se zelenými těstovinami s chřestem.

Blahodárné účinky: Chřest má pročišťující a diuretický účinek.

Jiná idea: Šťávou z chřestu můžete dochutit omáčku, kterou podáváte k rybám nebo bílému masu.



robot coupe®



OBSAH

KOKTEJLY *robot coupe*[®]

Šumivá broskev	2
Vodní meloun s medem	4
Posilující mrkev	6
Okurka v mléce	8
Červený bonbón	10
Jablko-kiwi	12
Sladký grapefruit	14
Orientální koktejl	16
Klasika	18
Smoothie banán-jahoda	20
Ananasový meloun	22
Hrušky a meloun s kurkumou	24
Jablko-celer	26
„Red“ koktejl	28
Chřestový koktejl	30

ODSTŘEDIVKA J 100 ULTRA

Specielně pro intenzivní používání



JEDINÁ AUTOMATICKÁ ODSTŘEDIVKA



robot coupe®

**Vyrobeno ve Francii společností ROBOT-COUPÉ s.n.c.
Sídlo firmy, vývozní a marketingové oddělení:**

Tél.: +33 1 43 98 88 33 - Fax : +33 1 43 74 36 26
48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France
email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com





NABÍDKA VÝROBKŮ A SLUŽEB

PROJEKCE VELKOKUCHYNÍ

V případě realizace zcela nové kuchyně nebo výdejny stravy provedeme studii a zpracujeme detailní projekt rozmístění a zapojení zařízení. V případě novostavby spolupracujeme se stavebními inženýry při návrhu dispozic prostoru, kde se bude nacházet kuchyně.

PRODEJ VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII

Dodáváme gastronomické vybavení pro restaurace, kavárny, pekárny, pizzerie, fast-foody, cukrárny, domovy pro seniory, školní kuchyně a jídelny. Naši odborníci Vás rádi vyslechnou a navrhnou Vám řešení přesně na míru.

ODBORNÝ GASTRO SERVIS

Naše firma disponuje vlastním servisem gastro zařízení. Naším klientům poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis velkokuchyňských zařízení. Složitější zařízení Vám po dodání odborně zapojíme ve Vaší kuchyni.

ŠKOLENÍ OBSLUHY

Po instalaci a dodávce zařízení provedeme zaškolení Vašeho personálu. V případě složitějších zařízení provádíme celodenní školení s profesionálním kuchařem.



KONTAKTY

Centrála:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno, 635 00

TEL: 546 223 099

FAX: 546 220 328

GSM: 603 821 268

Pobočka:

GASTROFORM, s.r.o.
Žižkova 566, Havlíčkův Brod, 580 01

WEB: www.gastroform.cz

E-SHOP: www.profikuchyne.cz

E-mail: info@gastroform.cz



Jsme tu pro Vás
od roku 1997



VYBAVENÍ PRO GASTRONOMII

KONVEKTOMATY

Plynové a elektrické konvektomaty Retigo instalujeme od roku 1997

CHLADÍCÍ ZAŘÍZENÍ

Chladičky, mrazničky, chladicí a mrazicí stoly vinotéky, pultové mrazničky, ...

CHLADÍCÍ VITRÍNY

Chladicí vitríny pro cukrárny, kavárny, restaurace, podnikové jídelny

MYČKY NÁDOBÍ

Myčky nádobí, myčky skla, myčky černého nádobí, průchozí myčky, ...

KUCHYŇSKÉ ROBOTY

Malé i velké kuchyňské roboty, šlehače a hnětače, nářezové stroje pro kuchaře, řezníky, ...

DALŠÍ ZAŘÍZENÍ

Gastronádoby, barové přístroje, výčepní zařízení, škrabky brambor, nářezové stroje, ...

VARNÁ TECHNIKA

Fritézy, sporáky, trouby, smažicí pánve, varné desky, ...

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE

Šokové zchlazovače a zmrazovače pro restaurace, řeznictví, hotely, pekárny, ...

PŘEPRAVA A VÝDEJ STRAVY

Termoporty, jídlonosiče, přepravní vozíky pro výdejny stravy, ...

PECE

Pekařské pece, pece na PIZZU, kynárny, klasické pece, cukrářské pece

NEREZOVÝ NÁBYTEK

Návrh a výroba nerezového nábytku pro restaurace, hotely, školní kuchyně a jídelny

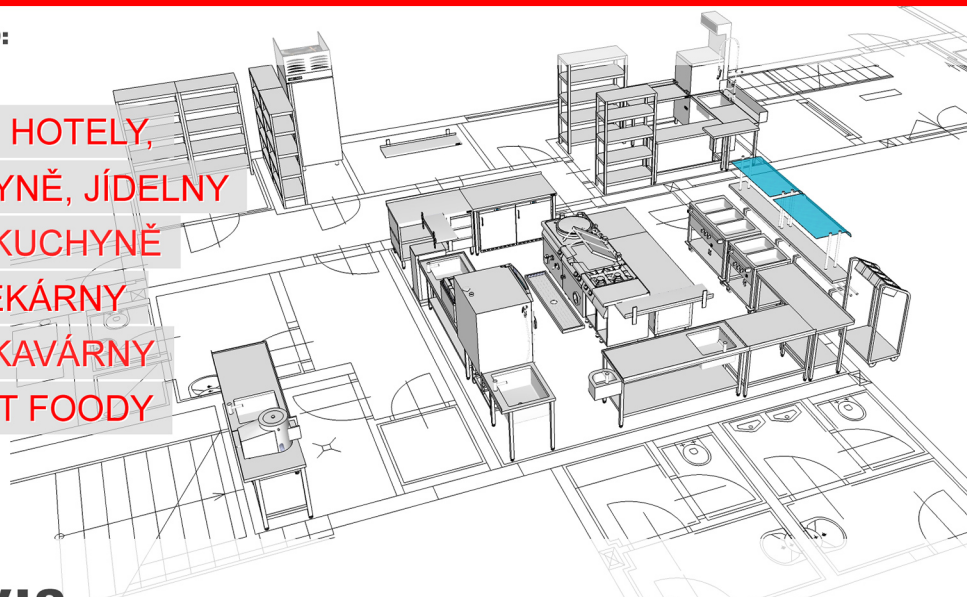


Více zařízení najdete na adrese www.profikuchyne.cz



DODÁVÁME VYBAVENÍ PRO:

RESTAURACE, HOTELY,
ŠKOLNÍ KUCHYNĚ, JÍDELNY
NEMOCNIČNÍ KUCHYNĚ
ŘEZNICTVÍ, PEKÁRNY
CUKRÁRNY A KAVÁRNY
PIZZERIE, FAST FOODY



GASTRO SERVIS

TELEFONNÍ ČÍSLO PRO OBJEDNÁNÍ SERVISU:

603 821 268

Pro naše klienty poskytujeme kompletní záruční i pozáruční servis gastronomického zařízení včetně pravidelných garančních prohlídek. Díky dlouholetým zkušenostem z oboru a skladu náhradních dílů disponujeme dostatečným zázemím pro kvalitní gastro servis. Ať už se jedná o varnou techniku, chlazení, mycí techniku, kuchyňské roboty, konvektomaty a další kuchyňské stroje, rádi se o ně postaráme tak, aby sloužily k Vaší plné spokojenosti.

Společnost GASTROFORM je servisním partnerem předních výrobců gastronomického zařízení - Retigo (konvektomaty), Winterhalter (mycí technika), Dorametal (komerční chladicí technika), Liebherr (chladičky a mrazničky), Robot Coupe (roboty), Blanco (servirovací vozíky a termoporty), Bravilor Bonamat (nápojová technika), Gasztrometál (varná technika), Mainca (stroje na zpracování masa), a další ...



TEL: 546 223 099

WWW.GASTROFORM.CZ

WWW.PROFIKUCHYNE.CZ