

robot coupe®



TARIF
2020 - 2021

robot coupe®

R 752

7,5 L

COMBINÉS

DISQUES

COUPE-LÉGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

MIXERS

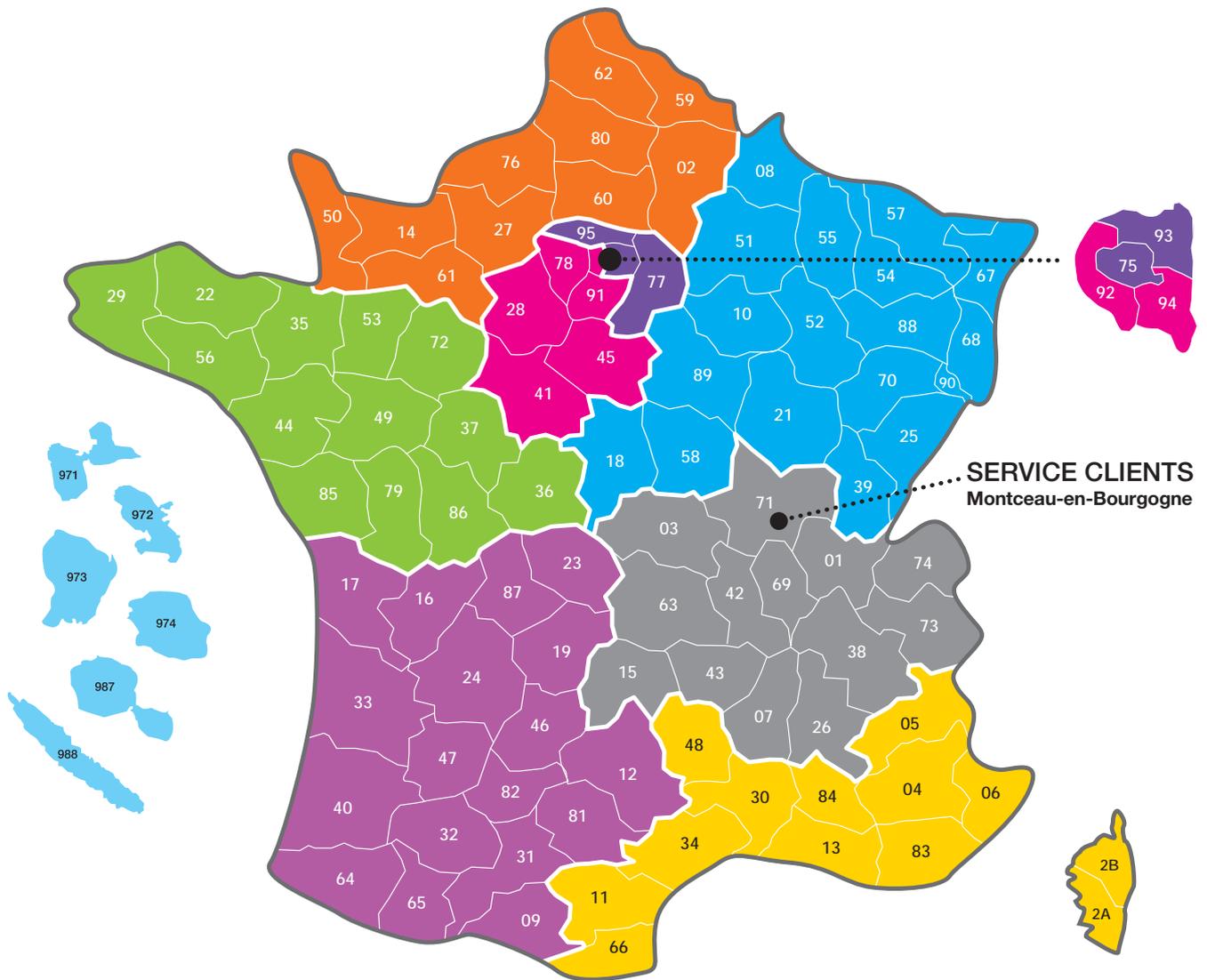
EXTRACTEURS
DE JUS

TAMIS

BATTEURS

ÉPLUCHEUSES
ESSOREUSE

TRANCHEUR
À PAIN



SERVICE CLIENTS
Montceau-en-Bourgogne

● RÉGION 1

Service Clients : 03 85 69 50 02
france2@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Nicolas PRIGENT 06 80 04 81 79

● RÉGION 2

Service Clients : 03 85 69 50 02
france2@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Nina KLEIN 06 60 25 61 99

● RÉGION 3

Service Clients : 03 85 69 50 05
france5@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Cyril CLERC 06 62 72 64 35

● RÉGION 4

Service Clients : 03 85 69 50 03
france3@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Eric CHARLEMAGNE 06 80 18 67 03

● RÉGION 5

Service Clients : 03 85 69 50 03
france3@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Olivier CLOT 06 08 91 59 50

● RÉGION 6

Service Clients : 03 85 69 50 04
france4@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Hervé BRUNIN 06 07 81 26 01

● RÉGION 7

Service Clients : 03 85 69 50 04
france4@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Romain BOUVET 06 80 07 08 77

● RÉGION 8

Service Clients : 03 85 69 50 05
france5@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Gregory MIGNOT 06 16 13 01 43

● DOM-TOM

Service Clients : 03 85 69 50 01
france1@robot-coupe.fr
 Directeur commercial France :
 Richard DEMONCY

Directeur Commercial France : **Richard DEMONCY**
 Chef des Ventes : **Nina KLEIN**

SERVICE CLIENTS :
 12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
 71305 Montceau-en-Bourgogne cedex
france@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **54**

COUPE-LÉGUMES : POUSSOIR EXACTITUBE

Le nouveau poussoir Exactitube permet de couper en tranches régulières les ingrédients de petits calibres.

NOUVEAU



PAGE **150**

EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES

Le nouvel Extracteur de Jus Automatique J 80 Buffet est idéal pour le libre-service.

NOUVEAU



PAGE **162**

BATTEUR MÉLANGEUR : NOUVEAUX OUTILS

Le Batteur-Mélangeur RM 8 se dote d'un galet pétrisseur breveté et de nouveaux outils en inox pour un entretien facilité.

NOUVEAU



LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

Découvrez les 13 nouveaux modèles de table grande capacité Combinés, Cutters et Blixer® ! Polyvalents, compacts et toujours plus performants, ils répondent à tous les besoins des Chefs.



BRAS RACLEUR

Pour racler facilement le couvercle et les bords de la cuve pendant le process.

CUVE

- Grande capacité 5.9 L ou 7.5 L
- Poignée ergonomique "soft touch"
- Qualité de résultat optimal grâce à une construction optimisée

BLOC MOTEUR

- Nouvelle matière de socle pour meilleure longévité
- Nouveau système d'auto-ventilation
- Système d'étanchéité optimisé

MINUTERIE

- Travail encore plus précis
- Grande régularité de résultat
- Gain de temps

PAGE **37**

COMBINÉS

R 502 / R 502 V.V.
R 752 / R 752 V.V.



PAGE **88**

CUTTERS

R 5 / R 5 V.V.
R 7 / R 7 V.V.



PAGE **114**

BLIXER®

Blixer® 5 / Blixer® 5 V.V.
Blixer® 7 / Blixer® 7 V.V.



robot coupe®

L'INNOVATION AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE

Depuis 1961, c'est en France, patrie de la gastronomie, que Robot-Coupe conçoit, développe et fabrique tous ses produits.



PLUS DE 60 ANS D'INNOVATIONS

PLUSIEURS CENTAINES DE BREVETS EXCLUSIFS

Ce pictogramme  au fil des pages, vous indique toutes les innovations Robot-Coupe®

1961 : 1^{er} Coupe-Légumes autonome
1966 : 1^{er} Cutter vertical



1960 / 1970

1970 / 1980



1970 : 1^{er} combiné Cutter / Coupe-Légumes
1975 : Gammes élargies Cutters et Combinés

1980 : 1^{er} Blixer = Cutter / Blender
1986 : 1^{er} Coupe-Légumes CL 50



1990 / 2000



1990 : Gamme élargie Coupe-Légumes
1996 : 1^{er} Mixer Plongeant avec Pied démontable

2000 : Gamme élargie Mixers Plongeants
2008 : 1^{ère} Centrifugeuse Extracteur Automatique



AUJOURD'HUI

2012 : 1^{er} Cutter Blender chauffant
Professionnel Robot-Coupe
2020 : Lancement nouvelle gamme Extracteurs
de jus et 13 nouveaux modèles de table grande
capacité Combinés, Cutters et Blixer

robot coupe®

LEADER MONDIAL IMPLANTÉ DANS PLUS DE 130 PAYS



UN ENGAGEMENT MONDIAL AUSSI BIEN QUE LOCAL

Présent dans plus de 130 pays, Robot-Coupe déploie un savoir-faire de leader mondial, constamment adapté aux différentes formes de cuisines locales. Partout dans le monde, nos équipes assistent en permanence distributeurs et professionnels de la restauration au plus près de leurs besoins spécifiques.



UNE CULTURE DE L'ENGAGEMENT



CONCEVOIR ET FABRIQUER EN FRANCE

Les produits Robot-Coupe sont tous conçus et fabriqués en France pour garantir le meilleur niveau de qualité et vous assurer des performances inégalées. Nos produits intègrent en permanence l'excellence des technologies à la pointe de leur évolution.

INNOVER ET DURER

Parce que nous avons à cœur de mieux répondre à vos besoins, l'innovation est au centre de notre action pour anticiper vos exigences.

Nous nous engageons à vous offrir des produits performants et durables au-delà des normes en vigueur, avec des choix techniques et industriels adaptés pour garantir la durabilité, l'entretien et la réparabilité des produits.



INSPIRER ET SATISFAIRE

Etre votre partenaire en cuisine stimule notre recherche et développement pour penser, améliorer et créer de nouveaux usages à tous nos produits.

Votre satisfaction est notre priorité pour construire une relation de confiance durable et vous permettre d'exprimer toute votre créativité culinaire.

robot coupe®

UNE ENTREPRISE ENGAGÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis de nombreuses années, Robot-Coupe s'est investi dans une politique de responsabilité sociale et éthique qui s'articule autour de 4 thématiques.

“ Nos machines **robustes**
sont conçues pour **durer** ”

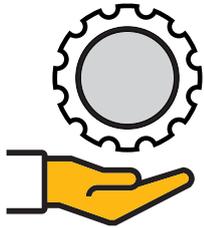
“ Nous **dépassons toutes les exigences** en vigueur
pour garantir des **performances**
irréprochables ”



“ Nos **partenaires sont basés en Europe**
et nous les accompagnons dans la mise en place
de **démarches durables** ”

“ **100%** de nos machines
sont réparables et recyclables
à plus de 95% ”

DES ENGAGEMENTS CONCRETS TOUT AU LONG DE LA VIE DES PRODUITS



LA CONCEPTION

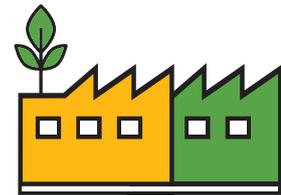
Des produits conçus pour durer :

- Une qualité et durabilité des matériaux utilisés dans nos machines.
- Des machines associant performance et économie d'énergie tout au long de leur utilisation.
- 100% de nos produits sont réparables.
- Une disponibilité des pièces détachées plus de 10 ans après l'arrêt des produits.

LA PRODUCTION

Éthique et responsable :

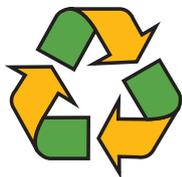
- Une conformité aux normes les plus exigeantes.
- Une application de la directive ROHS (non-utilisation de substances nocives) et intégration des futures normes telle que l'EuP (Energy Using Product).
- Un choix de partenaires européens permettant une réduction des transports et de leur impact écologique.



LES RESSOURCES

Une gestion durable des ressources :

- Une réduction des emballages dès la conception et une diminution des déchets de production.
- Une précision des machines réduisant le gaspillage en cuisine.
- Des produits recyclables à plus de 95%.
- Une participation aux modalités de collecte et de recyclage en vigueur dans chaque pays.



LES HOMMES

Une entreprise socialement engagée :

- Une politique de développement individuel de nos collaborateurs et une promotion de l'éthique.
- Un respect des standards de l'Organisation Internationale du Travail.
- Un partage de nos exigences RSE avec nos partenaires et leur accompagnement dans cette démarche.



robot coupe®

À VOTRE SERVICE

Robot-Coupe n'est pas seulement un fabricant. C'est une entreprise humaine dont les qualités d'écoute et de service sont mises en oeuvre dans le monde entier pour améliorer le quotidien des professionnels. Le client dicte notre action et son accompagnement.

UNE PRÉSENCE SUR LE TERRAIN

Robot-Coupe est à vos côtés :

- Démonstration des dernières machines Robot-Coupe
- Audit de votre matériel de cuisine
- Formation technique au sein de votre restaurant ou dans les cuisines Robot-Coupe
- Accompagnement dans le suivi de vos machines, en terme de réparation, entretien et remplacement de pièces détachées
- Partage d'expériences



“ Un partenaire de confiance qui m'apporte une véritable tranquillité d'esprit ”

DÉMONSTRATION DANS VOTRE CUISINE

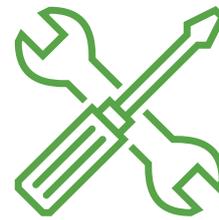
Faites une demande
de démonstration sur notre site internet
www.robot-coupe.com

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE



Un service clients de qualité

Robot-Coupe dispose d'une équipe dédiée pour répondre à toutes les questions et guider dans le choix des équipements : devis, commandes, facturation, organisation du transport... La livraison des machines et accessoires est assurée avec fiabilité dans les 48h. Les pièces détachées sont expédiées sous 24h, grâce au site SAV. Plus de 98% des commandes sont expédiées selon le délai convenu.



Une assistance technique pointue

Robot-Coupe a complété son dispositif par une équipe spécialisée et formée pour apporter un conseil technique efficace et rapide : aide au diagnostic, réparations, modalités d'entretien, tutoriels vidéo...



Un centre de logistique performant

Robot-Coupe rassemble dans un entrepôt tout son stock de machines et pièces détachées pour garantir les délais de livraison rapide. Plus de 90% des références sont disponibles sur stock. Une équipe de préparateurs a pour mission de suivre, organiser avec soin les commandes et assurer la traçabilité des expéditions.



Un service après-vente efficace

Le site internet www.savfrance.robot-coupe.fr est un outil précis et rapide pour s'informer et/ou commander :

- Consultation des pièces détachées avec des schémas éclatés, schémas électriques.
- Recherche multicritères par prix, références, N° de série, nom du modèle...
- Commande en temps réel de pièces détachées.

robot coupe®

VOUS ACCOMPAGNE

- 1 MIDI CATALOGUE**
France
Réf. 450 899
- 2 GUIDE SÉLECTION**
Disques
Réf. 430 401
- 3 LIVRE RECETTES**
Solutions Nutrition Santé
Réf. 451 530

Contactez votre commercial Robot-Coupe pour découvrir toute la collection.



- 4 LIVRE RECETTES**
Cocktails
- 5 LIVRE RECETTES**
Robot Cook
Réf. 450 957
- 6 LIVRE RECETTES**
Petits Pains
Réf. 450 793



DANS VOS MAGASINS & SHOWROOMS

NOUVEAU



Set 3 displays
 Réf. 451 581 / Prix : 150€
 Dimensions : L126 x H60 x P40 cm



Présentoir 3 machines
 Réf. 407 818 / Prix : 350€

ILV Disques R301
 Réf. 450 367



ILV Disques CL 50
 Réf. 450 366



Présentoir mixte
 Réf. 450 421 / Prix : 230€



Présentoir mixers plongeants
 Réf. 407 435 / Prix : 230€



PLV Micromix
 Réf. 451 007 / Prix : 65€

robot coupe®

VOUS ACCOMPAGNE

RETROUVEZ TOUTES NOS VIDÉOS SUR LA CHAÎNE ROBOT-COUPÉ OFFICIALE :



Vidéo Robot-Coupe J 100



Vidéo Robot-Cook



Vidéo Robot-Coupe R 402

VIDÉOS AUSSI SUR

www.robot-coupe.fr

SUIVEZ-NOUS AUSSI SUR ROBOT-COUPÉ OFFICIAL:



SAV



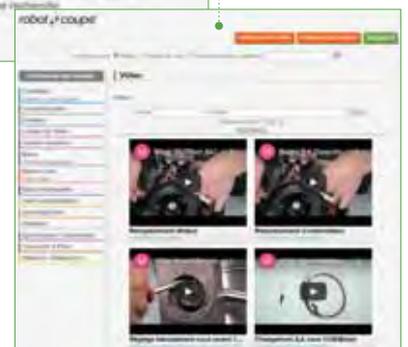
Support Online

pour nous remonter toutes vos demandes au sujet de commandes non conformes, de demandes de supports techniques ou de dommages transports.



Commande Pièces détachées sur notre site internet SAV.

Vidéos SAV
Destinées à former vos techniciens.



UN SITE INTERNET COMPLET

NOUVEAU



NOUVEAU SITE INTERNET ROBOT-COUBE

- **Conception réactive et conviviale: accès facile aux informations** quel que soit votre outil : ordinateur, mobile, device.
- **Videos** : découvrez nos produits en live et formez-vous.

POUR VOUS, DISTRIBUTEURS ET BE



- **Accès réservé** : consultez et téléchargez Fiches spécifications, documentations commerciales, notices techniques pour vos DOE, figurines aux formats DWG, DXF, IFC et RFA, ainsi que les fiches consignes et sécurité.



POUR VOS CLIENTS

- **Guide de sélection** : trouver la bonne machine en quelques clics seulement.
- **Enregistrez votre machine** : téléchargez la notice d'utilisation et les fiches consignes de sécurité.

robot coupe®

DES SOLUTIONS POUR TOUS LES MÉTIERS

RESTAURATION COMMERCIALE



RESTAURATION A TABLE

- Brasseries
- Restaurants traditionnels
- Restaurants à thèmes
- Restaurants de chaînes
- Restaurants bistro
- Restaurants gastronomiques



RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION D'ENTREPRISE

- Restaurants d'entreprises
- Restaurants administratifs
- Bases vies
- Armées
- Prisons
- Cuisines Centrales



ARTISANS ET GMS



BOULANGERS PÂTISSIERS

- Boulangers
- Patissiers
- Salons de thé
- Glaciers
- Chocolatiers
- Confiseurs





RESTAURATION RAPIDE

Fast-Food
Fast-Good
Bars à jus
Vente à emporter
Saladeries-Sandwicheries
Cafétérias Self-Service
Food Courts



RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurant du personnel



RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales



RESTAURATION SANTÉ

Maisons de retraite - EHPAD
Hôpitaux-Cliniques
Centres d'Accueil Spécialisés
Cuisines Centrales



CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateur de réception



SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe
Primeurs
Bar à jus
Traiteurs
Snacking
Food Courts

ACHETER UN **robot coupe**®



AMÉLIORER LE QUOTIDIEN DE L'UTILISATEUR

Moins de tâches manuelles pour plus de confort



GAGNER DU TEMPS

Augmenter la productivité

JUS ULTRA-FRAIS
2L = 1min



FRITES MAISON
20kg = 4min



MACÉDOINE
10kg = 2min



SOUPE
45L = 6min



MAYONNAISE
2L = 1min



LÉGUMES ÉMINCÉS
300kg = 1h





BOOSTER SA CRÉATIVITÉ

Laisser libre cours à son imagination



GAGNER DE L'ARGENT

Retour sur investissement en moins de 6 mois !

Exemples :



Investir dans un CL50
= **Economiser** 1 heure de travail par jour.



Investir dans un Robot Cook
= **Economiser** 20 minutes par service.

GUIDE DE SÉLECTION PAR SECTEURS D'ACTIVITÉ

S'inscrit dans la procédure HACCP

SANTÉ : HÔPITAUX - CLINIQUES - MAISON DE RETRAITE - CRÈCHES

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
LÉGUMERIE	EP 10 ES 10	EP 5 ES 10	EP 10 ES 10	EP 10 ES 10	EP 25 ES 10	EP 15 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 5 Plus MP 350 RM8	CL 50 R 4 MP 350 RM8	CL 52 R 6 V.V. MP 450 RM8	CL 52 R 6 V.V. MP 450 RM8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 8 MP 550 RM8	CL 60 V.V. ⁽²⁾ R 10 V.V. MP 600 RM8	CL 60 ⁽¹⁾ R10 MP 600 RM8
PRÉPARATION DE RÉGIME ET MIXÉS	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 5 Plus CMP 300 V.V.	Blixer 5 Plus CMP 300 V.V.	Blixer 6 V.V. CMP 350 V.V.	Blixer 5 Plus CMP 350 V.V.	Blixer 30 CMP 350 V.V.	R10 Blixer 30 CMP 350 V.V.
DISTRIBUTION	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J100	TP 80 J100	TP 180 J100	TP 80 J100

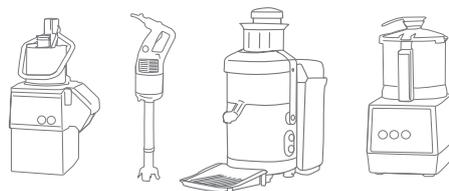
ÉDUCATION : ÉCOLES - COLLÈGES - LYCÉES - CROUS / RESTAURATION D'ENTREPRISES

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
LÉGUMERIE	EP 10 Combinée	EP 5 ES 10	EP 15 Combinée	EP 10 Combinée	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 4 V.V. MP 350 RM8	CL 50 R 3 MP 350 RM8	CL 52 R 5 V.V. MP 450 RM8	CL 52 R 3 MP 450 RM8	CL 55 ⁽¹⁾ R 6 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 5 Plus MP 550 RM8	CL 60 V.V. ⁽¹⁾ R10 - R10 V.V. MP 600 RM8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM8
DISTRIBUTION	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J100	TP 80 J100	TP 180 J100	TP 80 J100

AUTRES SECTEURS D'ACTIVITÉS : consultez votre responsable commercial Robot-Coupe

⁽¹⁾ 2 goulottes
⁽²⁾ 3 goulottes

SOMMAIRE



COMBINÉS	PAGE 24
COLLECTION DE DISQUES	PAGE 40
COUPE-LÉGUMES	PAGE 52
CUTTERS	PAGE 80
ROBOT COOK®	PAGE 102
BLIXER®	PAGE 106
MIXERS PLONGEANTS	PAGE 126
EXTRACTEURS DE JUS	PAGE 148
TAMIS AUTOMATIQUES	PAGE 155
BATTEURS MÉLANGEURS	PAGE 160
ÉPLUCHEUSES ESSOREUSE	PAGE 164
TRANCHEUR À PAIN	PAGE 169
DONNÉES TECHNIQUES (dimensions, poids...)	PAGE 170

COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



2 MACHINES EN UNE !

Compact et multifonction, le Combiné cutter & coupe-légumes de Robot-Coupe, est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines mêmes les plus petites.



COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

Couvercle :
Prévu pour permettre **d'ajouter des liquides ou ingrédients** en cours de fabrication.

Poignée ergonomique pour une **manipulation aisée de la cuve**.

Variation de vitesse :
de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande variété d'applications.



Redémarrage automatique par le poussoir : confort de travail et rapidité d'exécution.



Ejection latérale : gain de place et confort d'utilisation.



INNOVATION

Couteau fond de cuve, pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Couteau lisse amovible inclus. Couteaux cranté et denté disponibles en option.



Gamme de **28 disques** disponibles en option.



Scannez ce QR-Code pour voir le combiné en action.

FONCTION CUTTER

	Couteau lisse En standard	→			
			HACHAGES GROS	HACHAGES FINS	SAUCES, ÉMULSIONS
	Couteau cranté SPÉCIAL Broyages Pâtisserie	→			
			PÉTRISSAGES	BROYAGES	
	Couteau denté SPÉCIAL Herbes Épices	→			
			HACHAGES D'HERBES	HACHAGES D'ÉPICES	

FONCTION COUPE-LÉGUMES

	ÉMINCÉ			BÂTONNET / JULIENNE	
	ONDULÉ			+ MACÉDOINE*	
	RÂPÉ			+ FRITE*	

* Pour R 402, R 402 V.V, R 502, R 502 V.V, R 752, R 752 V.V.

FONCTION EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS*

- Extraction de jus de fruits et légumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...
- Fonction coulis pour extraire des jus riches en pulpe de fruits et légumes cuits ou à chair tendre.
- Fonction presse-agrumes pour tout type d'agrumes.



* Disponible pour R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

R 201 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 101 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

1,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve

R 211 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 301 Ultra



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 301



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

R 402 V.V.



EN OPTION
+de
28
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

- Monophasé
- Vitesse variable
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 402



EN OPTION
+de
28
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

- Monophasé ou triphasé
- 2 vitesses
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 401



EN OPTION
+de
23
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 502 V.V.



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

5,9 L

- Monophasé
- Vitesse variable
- R-Mix®
- Accessoire presse-purée*

R 502



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

5,9 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

R 752 V.V.



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

7,5 L

- Monophasé
- Vitesse variable
- R-Mix®
- Equipement presse-purée*

R 752



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Equipement presse-purée*

*Accessoire en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

Modèles	Quantité maximum en fonction cutter	Débit horaire en fonction coupe-légumes	Nombre de couverts
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	jusqu'à 15
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	jusqu'à 20
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	10 à 30
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 à 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	20 à 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	30 à 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	50 à 400

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



R 101 XL

Moteur asynchrone	✓
Puissance	450 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 1,9 L matériau composite
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - Inclus



R 201 XL

	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 2,9 L matériau composite avec poignée
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :

R 101 XL	Réf.	€
R 101 XL 230V/50/1	22580	530
2 disques		

R 201 XL	Réf.	€
R 201 XL 230V/50/1	22570	835
2 disques		

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



Options	R 101 XL		R 201 XL	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	94	27138	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	94	27061	94
Couteau lisse supplémentaire	27055	84	27055	84
Kit extracteur de jus et de coulis	-	-	27393	284
Accessoire presse-agrumes	-	-	27392	170



R 211 XL

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 2,9 L matériau composite avec poignée
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Continue
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus

Choisissez
votre modèle :

R 211 XL	Réf.	€
R 211 XL 230V/50/1	2124	1 045
4 disques		

Collection complète de disques page 42



R 211 XL		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	94
Couteau lisse supplémentaire	27055	84
Kit extracteur de jus et de coulis	27393	284
Accessoire presse-agrumes	27392	170



KIT EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

- Extraction de jus de fruits et légumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...
- Fonction coulis pour extraire des jus riches en pulpe de fruits et légumes cuits ou à chair tendre.
- Fonction presse-agrumes pour tout type d'agrumes.
- Remplace de nombreux outils manuels :

FONCTION COULIS

+

FONCTION PRESSE-AGRUMES



Goulotte grande
capacité 75x90 mm



Scannez ce QR-Code
pour voir cette fonction
en action.



COULIS DE FRAMBOISES
POUR SORBETS



COULIS POUR VERRINES



LAIT DE COCO



JUS DE CITRON



TARTE AU CITRON



JUS D'ORANGE



	Réf.	€
Kit Extracteur de jus et coulis pour R201 XL / R211 XL	27393	284
Kit Extracteur de jus et coulis pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	284
Accessoire presse-agrumes pour R 201 XL / R 211 XL	27392	170
Accessoire presse-agrumes pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	170

Surface 104 cm²Surface 104 cm²

R 301

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 3,7 L matériau composite
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus



R 301 Ultra

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 3,7 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus

Choisissez
votre modèle :



Scannez ce QR-Code
pour voir les combinés
en action.

R 301	Réf.	€
R 301 230V/50/1	2523	1 400
4 disques		

R 301 Ultra	Réf.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	1 645
4 disques		

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :



Options	R 301		R 301 Ultra	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27288	94	27288	94
Couteau denté Spécial Herbes Épicées	27287	94	27287	94
Couteau lisse supplémentaire	27286	84	27286	84
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27272	215	27278	438
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	284	27396	284
Accessoire presse-agrumes	27395	170	27395	170

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ”

R 401

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Disques	Non inclus



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ”

R 402

Moteur asynchrone	✓
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V Triphasé 400 V
Vitesse	500-1 500 tr/mn 750-1 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir les combinés en action.

R 401 - 4 disques		Réf.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 815
Pack 4 disques		1904	195
R 401 sans disque		Réf.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 815

Collection complète de disques page 42



R 402 - 4 disques		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	1 985
Pack 4 disques		1904	195
R 402 400V/50/3		2433	1 985
Pack 4 disques		1904	195
R 402 - 6 disques		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	1 985
Pack 6 disques		1905	383
R 402 400V/50/3		2433	1 985
Pack 6 disques		1905	383
R 402 sans disque		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	1 985
R 402 400V/50/3		2433	1 985

Choisissez vos options :



R 401 / R 402		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	94
Couteau lisse supplémentaire	27344	84
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	451
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	284
Accessoire presse-agrumes	27395	170



R 402 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le combiné en action.

R 402 V.V. - 4 disques		Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2 440
Pack 4 disques		1904	195
R 402 V.V. - 6 disques		Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2 440
Pack 6 disques		1905	383
R 402 V.V. sans disque		Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	2 440

Collection complète de disques page 42



R 402 V.V.		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	94
Couteau lisse supplémentaire	27344	84
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	451
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	284
Accessoire presse-agrumes	27395	170



FONCTION PRESSE-PURÉE

MODÈLES R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

• **Volume et rapidité**

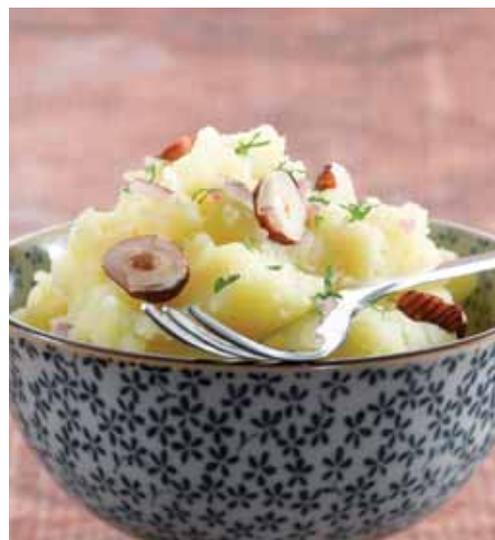
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• **Ergonomie**

Une grande goulotte ergonomique permet de charger en continu les pommes de terre en limitant les manipulations.

• **Polyvalence**

Bénéficiez d'une fonction supplémentaire presse-purée sur votre coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes.



L'accessoire presse-purée se compose de :

- une goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement des pommes de terre (pour R 502 et R 502 V.V. uniquement)
- une pâle
- une grille spéciale Ø 3 mm ou 6 mm
- un disque évacuateur spécial purée

	Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28207	348
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	217
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28209	348
Équipement presse-purée Ø 6 mm 2	28210	217

NOUVEAU

Surface 139 cm²

“ Découvrez tous
les packs de disques
en page 50 ”

NOUVEAU

Surface 139 cm²

“ Découvrez tous
les packs de disques
en page 50 ”

R 502

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	750 tr/mn - 1 500 tr/mn

Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 5,9 L inox
Bras raqueur	✓

Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Disques	Non inclus
----------------	------------

Choisissez
votre modèle :

R 502 Restauration Traiteur		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 505
Pack 6 disques		1929	668
R 502 Collectivités		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 505
Pack 8 disques		1927	801
R 502 Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 505
Pack 13 disques		1998	1 248
R 502 sans disque		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	2 505

R 502 V.V.

✓
1 500 W
Monophasé 230 V
300 à 3 500 tr/mn en cutter
300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes

✓
Métallique
Cuve 5,9 L inox
✓

Lames lisses en inox - Inclus
Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Non inclus

R 502 V.V. Restauration Traiteur		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 065
Pack 6 disques		1929	668
R 502 V.V. Collectivités		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 065
Pack 8 disques		1927	801
R 502 V.V. Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 065
Pack 13 disques		1998	1 248
R 502 V.V. sans disque		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	3 065

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :



R 502 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	155
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	155
Couteau lisse supplémentaire	27303	145
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27320	489

NOUVEAU COMBINÉS R 752 ET R 752 V.V.

- Polyvalents, compacts et toujours plus performants grâce à de plus grandes capacités de travail
- Une minuterie pour plus de confort d'utilisation
- De nouveaux accessoires toujours plus adaptés aux besoins des professionnels !

Goulotte ajustable pour s'adapter à toutes les tailles de fruits et légumes !



- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité



Goulotte Extra Large :
Jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.



Goulotte Cylindrique Ø 58 mm : Coupe uniforme des produits longs.



Poussoir Exactitube :
Goulotte Cylindrique avec Poussoir Exactitube Ø 39 mm coupe de petits fruits et légumes tels que : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...

INNOVATION

Ergonomie remarquable :
Lever avec mouvement assisté = moins d'efforts pour l'opérateur.

Minuterie :
Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.

Puissance moteur :
Pour réaliser les préparations les plus exigeantes.

Ejection latérale :
Gain de place et confort d'utilisation.

Couvercle :
Possibilité d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication.



Bras racleur :
Pour racleur facilement le couvercle et les bords de la cuve pendant le process.

Cuve 7,5 L grande capacité avec poignée ergonomique :
Gagner du temps en augmentant la quantité travaillée.*



Livré avec couteau lisse tout inox : 2 lames démontables et ajustables.



Gamme de plus de 50 disques disponibles en option.

Options pour R 752 et R 752 V.V.	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	295
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	295
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	285
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27318	863
Lame crantée inférieure	49162	48
Lame crantée supérieure	49163	48
Lame dentée inférieure	49164	48
Lame dentée supérieure	49165	48
Lame lisse inférieure	49160	45
Lame lisse supérieure	49161	45
Équipement presse-purée 3 mm	28208	217
Équipement presse-purée 6 mm	28210	217



R 752

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 800 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	750 tr/mn - 1 500 tr/mn

Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 7,5 L inox
Bras racler	✓
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus

Coupe-légumes	Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
---------------	--

Disques	Non inclus
----------------	------------

Choisissez votre modèle :

R 752 Restauration Traiteur		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 025
Pack 6 disques		1929	668
R 752 Collectivités		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 025
Pack 8 disques		1927	801
R 752 Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 025
Pack 13 disques		1998	1 248
R 752 sans disque		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	3 025



R 752 V.V.

✓
1 500 W
Monophasé 230 V
300 à 3 500 tr/mn en cutter
300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes

✓
Métallique
Cuve 7,5 L inox

✓
Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus

Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
--

Non inclus

Choisissez vos options ci-contre :

R 752 V.V. Restauration Traiteur		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 525
Pack 6 disques		1929	668
R 752 V.V. Collectivités		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 525
Pack 8 disques		1927	801
R 752 V.V. Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 525
Pack 13 disques		1998	1 248
R 752 V.V. sans disque		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	3 525

Collection complète de disques page 42



RETOUR SOMMAIRE

COLLECTION DE DISQUES



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

Plus de 50 disques au choix pour réaliser des émincés, râpés, juliennes, frites, macédoines, brunoises et gaufrettes avec une qualité de coupe irréprochable en un minimum de temps. Économisez plusieurs heures travail par jour grâce aux Combinés et Coupe-Légumes de Robot-Coupe.



COLLECTION DE DISQUES



ESSENTIAL
Series 1-4

R 101 XL
R 201 XL
R 211 XL
R 301
R 301 Ultra
R 401
CL 20

Prix
€



ESSENTIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V.
CL 40

Prix
€



EXPERT
Series 5-7

R 502/R 502 V.V.
R 752/R 752 V.V.
CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

Prix
€



EXPERT
Series 5-7

CL 50
Gourmet

Prix
€

DISQUES

	ÉMINCEURS				Amandes 0,6 mm	28166W	107	28166W	107	
					0,8 mm	28069W	107	28069W	107	
	27051	52	27051	52	1 mm	28062W	107	28062W	107	
	27555	52	27555	52	2 mm	28063W	107	28063W	107	
	27086	52	27086	52	3 mm	28064W	107	28064W	107	
	27566	52	27566	52	4 mm	28004W	107	28004W	107	
	27087	52	27087	52	5 mm	28065W	107	28065W	107	
	27786	52	27786	52	6 mm	28196W	107	28196W	107	
					8 mm	28066W	107	28066W	107	
					10 mm	28067W	107	28067W	107	
				14 mm	28068W	107				
				PdT cuites 4 mm	27244W	339	27244W	339		
				PdT cuites 6 mm	27245W	339	27245W	339		
	ONDULÉS				2 mm	27068W	132	27068W	132	
	27621	52	27621	52	3 mm	27069W	132	27069W	132	
					5 mm	27070W	132	27070W	132	
	RÂPEURS				1,5 mm	28056	78	28056	78	
	27588	52	27588	27148	52	2 mm	28057	78	28057	78
	27577	52	27577	27149	52	3 mm	28058	78	28058	78
	27511	52	27511	27150	52	4 mm	28073	78	28073	78
					5 mm	28059	78	28059	78	
	27046	52	27046	52	6 mm					
					7 mm	28016	78	28016	78	
	27632	52	27632	52	9 mm	28060	78	28060	78	
	27764	60	27764	60	Parmesan	28061	78	28061	78	
	27191	84	27191	84	PdT type Röstis	27164	126	27164	126	
					PdT crues	27219	141	27219	141	
	27078	84	27078	84	Raifort 0,7 mm					
	27079	84	27079	84	Raifort 1 mm	28055	149	28055	149	
27130	84	27130	84	Raifort 1,3 mm						
	BÂTONNETS JULIENNE				1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	149	28172W	149	
					1 x 26 oignon/chou	28153W	197	28153W	197	
	27080	60	27080	60	2 x 4 mm	27072W	149	27072W	149	
	27081	60	27081	60	2 x 6 mm	27066W	149	27066W	149	
					2 x 8 mm	27067W	149	27067W	149	
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	149	28173W	149	
	27599	60	27599	60	2 x 2 mm	28051W	149	28051W	149	
					2,5 x 2,5 mm	28195W	149	28195W	149	
					3 x 3 mm	28101W	149	28101W	149	
	27047	60	27047	60	4 x 4 mm	28052W	149	28052W	149	
27610	60	27610	60	6 x 6 mm	28053W	149	28053W	149		
27048	60	27048	60	8 x 8 mm	28054W	149	28054W	149		


ESSENTIAL
Series 1-4

 R 402
R 402 V.V.

CL 40

 Prix
€

EXPERT
Series 5-7

 R 502/R 502 V.V.
R 752/R 752 V.V.

 CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

 Prix
€

EXPERT
Series 5-7

 CL 50
Gourmet

 Prix
€

DISQUES

ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE



GRILLE + ÉMINCEUR

EQUIPEMENTS FRITES



BRUNOISES



GAUFRETTES



			5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	234	■ 28110W	234
■ 27113	194		8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	213	■ 28111W	213
■ 27114	194		10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	213	■ 28112W	213
■ 27298	194		12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	213		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	213	■ 28181W	213
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	213	■ 28179W	213
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	213		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	213		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	213		
			50 x 70 x 25 mm (salade)	■ 28180W	317		
▲ 27116	205		8 x 8 mm	▲ 28134W	221	▲ 28134W	221
			8 x 16 mm	▲ 28159W	221	▲ 28159W	221
▲ 27117	205		10 x 10 mm	▲ 28135W	221	▲ 28135W	221
			10 x 16 mm	▲ 28158W	221	▲ 28158W	221
			2 x 2 x 2 mm			28174W	180
			3 x 3 x 3 mm			28175W	180
			4 x 4 x 4 mm			28176W	180
			2 mm			28198W	158
			3 mm			28199W	158
			4 mm			28177W	158
			6 mm			28178W	158

■ Équipement **MACÉDOINE** composé de : 1 grille macédoine + 1 disque éminceur.

▲ Équipement **FRITES** composé de : 1 grille frites + 1 disque éminceur spécial frites.

ACCESSOIRES

		Réf.	€
RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES : COUTEAU et 8 DISQUES > Du R 101 XL au R 402 V.V.		107810	32
PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX > 16 petits disques ou 8 grands disques		107812	36
CASIER POUR DISQUES : > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.		27258	14
PORTE DISQUES MURAL INOX		101230	64
D-CLEAN KIT : OUTIL DE NETTOYAGE GRILLES MACÉDOINE (5,8 ou 10 mm)		39881	79
PROTECTION DE DISQUES > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.		39726	17



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

De 0,6 mm à 3 mm **ou** de 3 mm à 14 mm

ÉMINCEURS

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



Amandes 0,6 mm

Réf. 28166



0,8 mm

Réf. 28069



1 mm

Réf. 28062

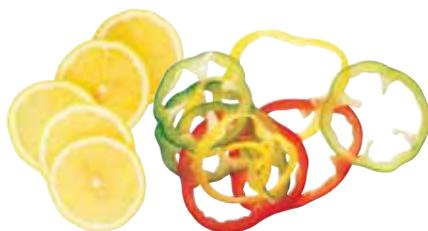
Réf. 27051



2 mm

Réf. 28063

Réf. 27555



3 mm

Réf. 28064

Réf. 27086



4 mm

Réf. 28004

Réf. 27566



5 mm

Réf. 28065

Réf. 27087



6 mm

Réf. 28196

Réf. 27786



8 mm

Réf. 28066



10 mm

Réf. 28067



14 mm*

Réf. 28068



Pdt cuites 4 mm

Réf. 27244



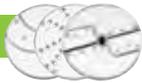
Pdt cuites 6 mm

Réf. 27245



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 50 Gourmet



BÂTONNETS - JULIENNES

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

1 x 8 mm
Tagliatelles
Réf. 28172



1 x 26 mm
Oignons et Choux
Réf. 28153



2 x 4 mm
Réf. 27072
Réf. 27080



2 x 6 mm
Réf. 27066
Réf. 27081



2 x 8 mm
Réf. 27067



2 x 10 mm
Tagliatelles
Réf. 28173



2 x 2 mm
Réf. 28051
Réf. 27599



2,5 x 2,5 mm
Réf. 28195



3 x 3 mm
Réf. 28101



4 x 4 mm
Réf. 28052
Réf. 27047



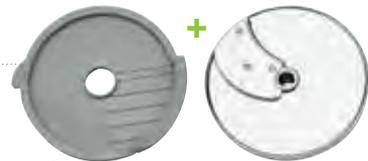
6 x 6 mm
Réf. 28053
Réf. 27610



8 x 8 mm
Réf. 28054
Réf. 27048



De 1 x 8 mm à 8 x 8 mm



FRITES

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.

8 x 8 mm
Réf. 28134
Réf. 27116



Vitelotte

8 x 16 mm
Réf. 28159



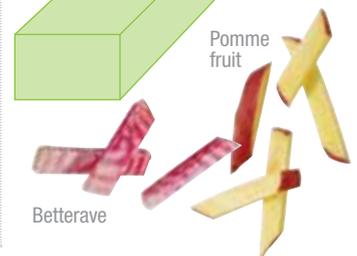
Patate douce

10 x 10 mm
Réf. 28135
Réf. 27117



Pomme fruit

10 x 16 mm
Réf. 28158



Betterave

Pomme fruit

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

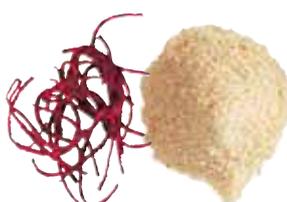
RÂPEURS



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Essential : Spécial CL 40

 <p>1,5 mm Réf. 28056 Réf. 27588* Réf. 27148</p> 	 <p>2 mm Réf. 28057 Réf. 27577* Réf. 27149</p> 	 <p>3 mm Réf. 28058 Réf. 27511* Réf. 27150</p> 	 <p>4 mm Réf. 28073</p> 
 <p>5 mm Réf. 28059</p> 	 <p>6 mm Réf. 27046</p> 	 <p>7 mm Réf. 28016</p> 	 <p>9 mm Réf. 28060 Réf. 27632</p> 
 <p>Parmesan Réf. 28061 Réf. 27764</p> 	 <p>Pdt type Röstis Réf. 27164 Réf. 27191</p> 	 <p>Pdt crues Réf. 27219</p> 	 <p>Raifort 1 mm Réf. 28055 Réf. 27078 0,7 mm Réf. 27079 1 mm Réf. 27130 1,3 mm</p> 

ONDULÉS

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

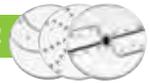
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



 <p>2 mm Réf. 27068 Réf. 27621</p> 	 <p>3 mm Réf. 27069</p> 	 <p>5 mm Réf. 27070</p> 
--	--	---

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 40



ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

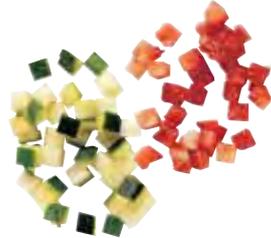
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Réf. 28110



8x8x8 mm
Réf. 28111
Réf. 27113



10x10x10 mm
Réf. 28112
Réf. 27114



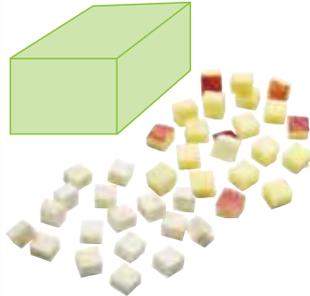
12x12x12 mm
Réf. 28197
Réf. 27298



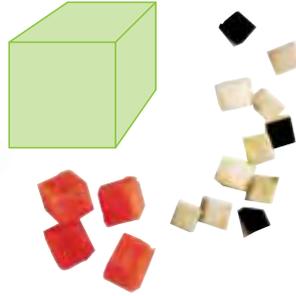
14x14x5 mm
Réf. 28181



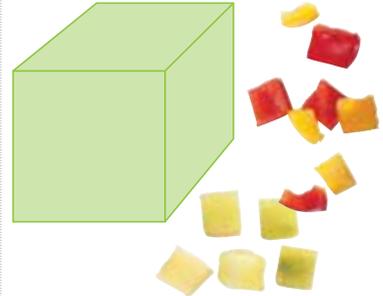
14x14x10 mm*
Réf. 28179



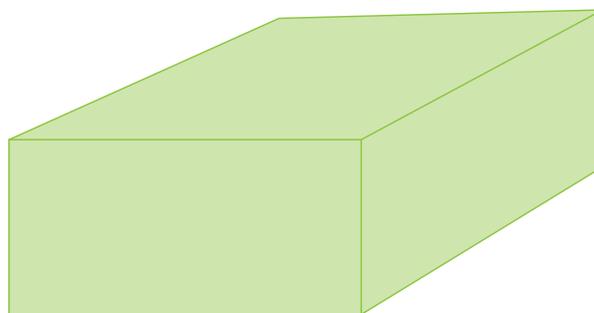
14x14x14 mm*
Réf. 28113



20x20x20 mm*
Réf. 28114



25x25x25 mm*
Réf. 28115



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180



D-CLEAN KIT



Support grille réversible

- 1 face Essential R 402 - CL 40
- 1 face Expert CL 50 - CL 60 et R 502 - R 752



Outil nettoyage de la grille macédoine

5 mm, 8 mm et 10 mm



Outil racleur

	Réf.	€
Outil nettoyage de la grille macédoine	39881	79



DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET

 **2x2x2 mm**
Réf. 28174



 **3x3x3 mm**
Réf. 28175



 **4x4x4 mm**
Réf. 28176



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET



2 mm
Réf. 28198



3 mm
Réf. 28199



4 mm
Réf. 28177



6 mm
Réf. 28178



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

ESSENTIAL Series 1-4

4 DISQUES

Éminceurs



2 mm
Pommes,
choux rouges,
oignons, carottes...



4 mm
Citrons, poivrons,
poireaux, patates
douces...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes,
courgettes, betteraves
cruées, carottes...

Julienne



2 x 2 mm
Carottes, radis,
pommes...

	Réf.	€
Pack de 4 disques pour les modèles : R 401, R 402, R 402 V.V. et CL 20	1904	195
Pack de 4 pour le CL 40	1928	195

6 DISQUES

Éminceurs



2 mm
Pommes,
choux rouges,
oignons, carottes...



4 mm
Citrons, poivrons,
poireaux, patates
douces...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes,
courgettes, betteraves
cruées, carottes...

Julienne



2 x 2 mm
Carottes, radis,
pommes...

Macédoines



10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates,
courgettes, poivrons...

	Réf.	€
Pack de 6 disques pour les modèles : R 402, R 402 V.V.	1905	383
Pack de 6 pour le CL 40	1906	385

EXPERT Series 5-7

RESTAURATION - TRAITEURS

Éminceurs



1 mm
Pommes, choux rouges, oignons, carottes...



3 mm
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...

Julienne



4 x 4 mm
Paires, navets, carottes, courgettes...

Macédoines



10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates, courgettes, poivrons...

2 porte-disques muraux

Pour 8 disques



D-Clean kit

Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Restauration / Traiteurs	1929	668

COLLECTIVITÉS

Éminceurs

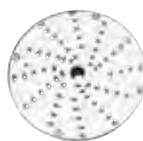


2 mm
Pommes, choux rouges, oignons, carottes...



5 mm
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...



3 mm
Granny Smith, choux blancs, betteraves cuites...

Macédoines



10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates, courgettes, poivrons...



20 x 20 x 20 mm
Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...

2 porte-disques muraux pour 8 disques



D-Clean kit Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Collectivités	1927	801

Les crudités dans tous leurs états.

Avec l'évolution de la réglementation nutritionnelle, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Ce qui était une recommandation, devient une obligation avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011. Le tableau de fréquence alimentaire édité par le **GEMRCN** impose une fréquence de minimum :

10 crudités sur 20 repas consécutifs.

C'est ainsi la meilleure opportunité pour les Chefs de toute la restauration de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour tous leurs plats :

Éminceurs



0,8 mm

Pommes, choux rouges, oignons, carottes...



2 mm

Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

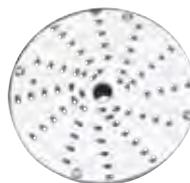


5 mm

Kiwis, tomates, champignons, endives...



Râpeurs



2 mm

Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...



5 mm

Granny Smith, choux blancs, betteraves cuites, céleris raves...



Macédoines



5 x 5 x 5 mm

Melons, concombres, carottes, betteraves cuites...



10 x 10 x 10 mm

Pommes, tomates, courgettes, poivrons...



14 x 14 x 5 mm

Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...



Julienne



2,5 x 2,5 mm

Poires, navets, carottes, courgettes...



2 x 10 mm

Pommes, carottes, radis, betteraves crues...



4 porte-disques muraux

pour 16 disques



D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Nutrition Fraîcheur	1998	1 248

COUPE-LÉGUMES



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

Grâce à la gamme des Coupe-Légumes vous économiserez plusieurs heures de travail par jour en réalisant des coupes émincées, rapées, des bâtonnets, macédoines, frites, brunoises et gaufrettes ou même de la purée.



COUPE-LÉGUMES

DE TABLE

Goulotte grand volume

Permettant l'introduction de gros légumes de type choux, aubergines... et un chargement optimisé des autres légumes.



Charnière avec tige

Permettant le démontage immédiat du couvercle pour un nettoyage facile.

Bloc moteur en inox



Goulotte cylindrique

- Ø 58 mm coupe uniforme des produits longs.
- Ø 39 mm coupe de petits fruits et légumes tels que : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins... grâce au poussoir Exactitube.

Ejection latérale

Gain de place et confort d'utilisation.



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.



Plus de 50 disques en option pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, juliennes, macédoine et frites.

INNOVATION

POUSSOIR EXACTITUBE

Le secret pour des coupes d'exceptions ! Pour couper les ingrédients de petits calibres : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

Les Coupe-Légumes de Robot-Coupe disposent de plus de 50 disques pour réaliser aussi bien des coupes de légumes et fruits que de fromage, ou encore de saucisson.





LE LABEL FAIT MAISON AVEC ROBOT-COUCPE

Transformez vos pommes de terre et profitez du label « Fait Maison ».

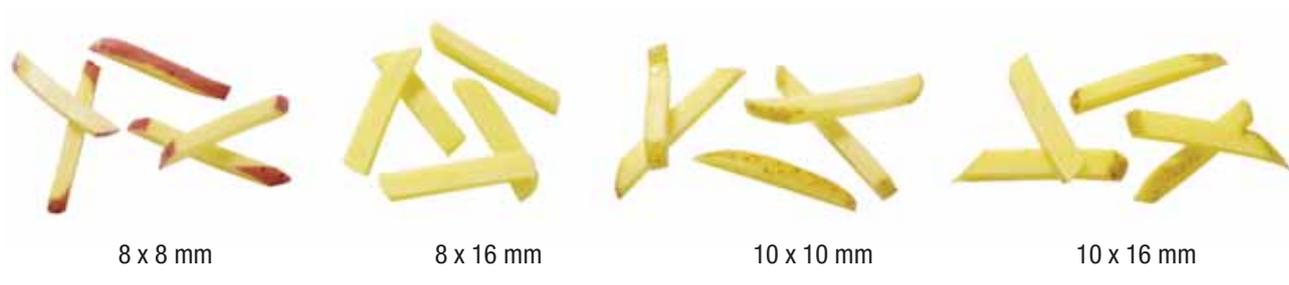


Le décret n° 2014-797 de la loi « Fait Maison » a été publié au Journal Officiel le 13 Juillet 2014. Un plat « Fait Maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts. Les pommes de terre font l'objet d'une réglementation spécifique, dans le cadre de ce décret.

Exemple : Les frites surgelées ne peuvent pas avoir l'appellation « Fait Maison ».

Robot-Coupe a beaucoup de solutions pour cuisiner des pommes de terre maison avec ou sans peau, par exemple :

La plus grande variété de frites !



Pommes Darphin



2 x 2 mm

Pommes Paille



4 x 4 mm

6 x 6 mm

Gaufrettes



2 x 2 mm

Pommes de terre sautées



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Chips



1 ou 2 mm

Pommes Boulangères



5 mm

Purée



FUNCTION PRESSE-PURÉE

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

• Volume et rapidité

Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• Ergonomie

Une grande goulotte ergonomique permet de charger en continu les pommes de terre en limitant les manipulations.

• Polyvalence

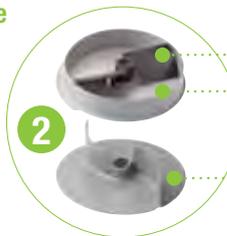
Bénéficiez d'une fonction supplémentaire presse-purée sur votre coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes.



Goulotte d'alimentation
(pour CL 50 et CL 50 Ultra uniquement)

1

Accessoire Presse-purée



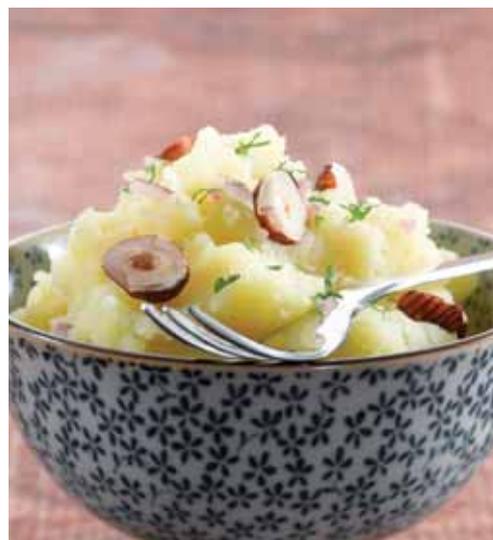
Pâle
Grille purée :
3 mm ou 6 mm

Équipement Presse-purée

Disque évacuateur spécial purée



Scannez ce QR-Code pour voir la fonction presse-purée en action.



L'accessoire presse-purée se compose de :

- une goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement des pommes de terre (pour CL 50 et CL 50 Ultra uniquement)
- une pâte
- une grille spéciale Ø 3 mm ou 6 mm
- un disque évacuateur spécial purée

	Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (CL 50 et CL 50 Ultra) 1 + 2	28207	348
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	217
Accessoire presse purée Ø 6 mm (CL 50 et CL 50 Ultra) 1 + 2	28209	348
Équipement presse-purée Ø 6 mm 2	28210	217

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Débit pratique/h :



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 150 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

+ BRUNOISE et GAUFRETTE

+ PERSIL HERBES AROMATIQUES

CL 50 Gourmet



EN OPTION
+de
53
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 vitesse

CL 50 Ultra



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 ou 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

CL 20



EN OPTION
+de
23
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 40



EN OPTION
+de
28
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 50



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 ou 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

*Accessoire en option



Jusqu'à 250 kg

Retrouvez tous les modèles de sol page 70



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauration / Traiteurs



Pack Restauration Traiteur disponible sur les modèles CL 40, CL 50 (hors Gourmet), CL 52.

CL 52



- Monophasé ou Triphasé
- 1 ou 2 vitesses
- Équipement presse-purée*



CL 50 Ultra Collectivités



Pack Collectivités disponible sur les modèles CL 40, CL 50 (hors Gourmet), CL 52.

RETOUR SOMMAIRE

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Surface 104 cm²



CL 20

Moteur asynchrone	✓
Puissance	400 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Couvercle et cuve	Matériau composite
Bloc moteur	Matériau composite
Disques	Éminceur 3 mm + Râpeur 1,5 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :

CL 20 - 6 disques		Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques		2493	995
Pack 4 disques		1904	195
CL 20		Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques		2493	995



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ! ”

CL 40

Moteur asynchrone	✓
Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Couvercle et cuve	Couvercle matériau composite et cuve inox
Bloc moteur	Métallique
Disques	Non inclus

CL 40 - 4 disques		Réf.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 145
Pack 4 disques		1928	195
CL 40 - 6 disques		Réf.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 145
Pack 6 disques		1906	385
CL 40 sans disque		Réf.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 145

Collection complète de disques page 42





Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 50 - 1V

Moteur asynchrone ✓

Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 50 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 265
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 265
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Triphasé 1V 400V/50/3	24446	1 265
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 265

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	42
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	348
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	348



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 50 - 2V

✓

Puissance	600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite

Disques Non inclus

CL 50 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 50 Ultra - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

CL 50 Ultra - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 380
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 380
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Ultra - 1V Collectivités		€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 380
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 380
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Ultra - 1V Nutrition Fraîcheur		€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 380
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 380
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Ultra - 1V sans disque		€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 380
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 380

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	42
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	348
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	348



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 50 Ultra - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

CL 50 Ultra - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 670
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Ultra - 2V Collectivités		€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 670
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Ultra - 2V Nutrition Fraîcheur		€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 670
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Ultra - 2V sans disque		€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 670

CL 50 Ultra tous modèles



CL 50 Ultra Pizza

Une offre sur-mesure
pour la réalisation de vos Pizzas !

1 disque éminceur 4 mm
tomates, aubergines...

1 disque éminceur 2 mm
courgettes, champignons,
poivrons, oignons...



1 disque râpeur 7 mm
Mozzarella ou fromage
spécial pizzas.



Surface 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Moteur asynchrone ✓

Puissance 550 W

Voltage Monophasé 230 V

Vitesse 375 tr/mn

Goulottes Goulotte demi-lune 2,2 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm
et Ø 39 mm, pousoir Exactitube - **Inclus**

Couvercle et cuve Métallique

Bloc moteur Inox

Disques Éminceur 2 mm, Éminceur 4 mm
+ Râpeur 7 mm - **Inclus**

Choisissez
votre modèle :

CL 50 Ultra Pizza	Réf.	€
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 disques	2027	1 660

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :

CL 50 Ultra Pizza		
Options	Réf.	€
Équipement macédoine 10x10x10 mm pour bruschetta	28112W	213
Équipement macédoine 14x14x5 mm pour mozzarella	28181W	213
Disque parmesan	28061	78



CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence



*58 mm avec insert
*68 mm avec insert

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

Qualité de coupe exceptionnelle...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Moteur asynchrone	✓
Puissance	500 W ou 600 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,1 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 68 mm
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 50 Gourmet	Réf.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	2 005
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	2 005

Collection complète de disques page 42



Brunoises

Options	Réf.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	180
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	180
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	180

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

Options	Réf.	€
Gaufrette 2 mm	28198W	158
Gaufrette 3 mm	28199W	158
Gaufrette 4 mm	28177W	158
Gaufrette 6 mm	28178W	158

KIT PERSIL PLAT ET HERBES AROMATIQUES

Une grande quantité de taboulé en un clin d'œil !



Kit Persil plat et herbes aromatiques

2 inserts



Kit persil plat et herbes aromatiques 1 mm

comprenant : 1 éminceur 1 mm et 2 inserts pour le maintien des herbes pendant la coupe.

	Réf.	€
Kit persil plat 1 mm	28194	161

Kit Taboulé comprenant : 1 éminceur 1 mm, équipement macédoine 10x10 mm, 1 disque brunoise 4x4 mm et 3 inserts.

	Réf.	€
Kit taboulé	28192	544

CL 52

Conçu pour couper de grands volumes de légumes en un tour de main.



- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité



EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

- Ø 58 mm coupe uniforme des produits longs.
- Ø 39 mm coupe de petits fruits et légumes tels que : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins... grâce au poussoir Exactitube.

EXTRA LARGE

Le volume XL de la goulotte permet de traiter en une opération jusqu'à 15 tomates.



EXTRA PUISSANT

Le bloc moteur est en inox pour un entretien facilité.
Moteur industriel ultra-puissant et silencieux de 750 W.



INNOVATION



ERGONOMIE REMARQUABLE

Lever avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et une plus grande productivité.

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.

Outil spécial chou pour une éjection facilitée.





Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”



Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 52 - 1V

Moteur asynchrone ✓

Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Couvercle et cuve Métalliques

Bloc moteur Inox

Disques Non inclus

CL 52 - 2V

✓

Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Couvercle et cuve Métalliques

Bloc moteur Inox

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

CL 52 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 52 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 52 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 52 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165

CL 52 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 52 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 52 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 52 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221	46
Équipement presse-purée 3 mm	28208	217
Équipement presse-purée 6 mm	28210	217

COUPE-LÉGUMES DE SOL

Des solutions spécialement étudiées pour la préparation de gros volumes.

EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

- Ø 58 mm coupe uniforme des produits longs.
- Ø 39 mm coupe de petits fruits et légumes tels que : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins... grâce au poussoir Exactitube.

EXTRA LARGE

Le volume XL de la goulotte permet de traiter en une opération jusqu'à 15 tomates.

EXTRA PUISSANT

Moteur industriel de 1100 W, ultra-puissant et silencieux pour un usage intensif. Le bloc moteur est en inox pour un entretien facilité.

INNOVATION

ERGONOMIE REMARQUABLE

Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et une plus grande productivité.



- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.



Goulotte automatique CL 55



Goulotte à levier CL 55
(Surface 227 cm²) avec tube intégré



Goulotte 4 tubes CL 55
2 tubes Ø 50 mm / 2 tubes Ø 70 mm



Goulotte 2 tubes CL 55
Tubes droit et incliné

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE !

Performants, robustes, faciles à utiliser et à nettoyer, les coupe-légumes de sol Robot-Coupe sont dédiés aux collectivités, cuisines centrales, traiteurs et industrie agro-alimentaire.





Débit pratique/h :



400 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 55 Levier

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 2 Goulottes

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée

Retrouvez tous les modèles de table page 58

*Accessoire en option



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 60 Levier



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Triphasé ou monophasé
- 2 vitesses ou vitesse variable
- Équipement presse-purée*

CL 60 2 Goulottes



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Triphasé ou monophasé
- 2 vitesses ou vitesse variable
- Équipement presse-purée*

CL 60 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé ou monophasé
- 2 vitesses ou vitesse variable
- Équipement presse-purée



COUPE-LÉGUMES DE SOL



Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”



CL 55 Levier

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Disques	Non inclus

CL 55 Auto

	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 55 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	4 420
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 55 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	4 420
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 55 Levier sans disque	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	4 420

CL 55 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	4 995
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 55 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	4 995
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 55 Auto sans disque	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	4 995

Collection complète de disques page 42





Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

ACCESSOIRES CL 55



Goulotte automatique
Réf. 28170 - 1 639 €



Goulotte à levier
avec tube intégré
(surface 227 cm²)
Réf. 39673 - 1 062 €



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28161 - 1 104 €



Goulotte à tubes
droit et incliné
Réf. 28155 - 1 255 €

CL 55 2 Goulottes

Moteur asynchrone ✓

Puissance 1 100 W

Voltage Triphasé 400 V

Vitesse 375 tr/mn - 750 tr/mn

Goulottes Goulotte automatique inox
Goulotte à levier pleine lune 4,4 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm
et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**

Couvercle et cuve Métalliques

Bloc moteur Inox

Socle mobile Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 55 Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 015
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 55 Collectivités	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 015
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 55 sans disque	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 015

Collection complète de disques page 42



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - 217 €
Réf. 28210 Ø 6 mm - 217 €



NOUVEAU

Poussoir Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Réf. 49221 - 46 €



Chariot réglable
3 hauteurs GN 1/1
Livré sans bac
Réf. 49128 - 668 €



Échelle de rangement d'accessoires
pour 16 disques, 8 équipements
et 3 goulottes, livré avec
un bac GN 1/1
(accessoires non inclus)
Réf. 49132 - 1 189 €

CL 55 NUTRITION FRAICHEUR

Solution complète



Surface 227 cm²

CHARIOT REGLABLE 3 hauteurs
Pour transporter et charger facilement les légumes et les fruits, et ranger les accessoires.



CL 55 Nutrition Fraîcheur

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Accessoires	Socle mobile inox - Équipé de 2 roulettes avec frein - Inclus Chariot réglable GN 1/1, 3 hauteurs + 3 bacs GN 1/1 - Inclus Équipement presse-purée 3 mm - Inclus
Disques	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - Inclus

CL 55 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 55 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2285	8 080

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

Pour tous les légumes vracs (tomates, oignons, pommes de terre...).



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



Poussoir Exactitube

Pour couper les fruits et légumes de petits calibres, piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



Équipement presse purée 3 mm

Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



Chariot réglable GN 1/1

Pour le transport, le chargement des produits et le rangement des accessoires.
2 bac GN 1/1 fournis.



COUPE-LÉGUMES DE SOL



Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 60 Levier CL 60 V.V. Levier

Moteur asynchrone ✓

Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe

Disques Non inclus



CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

✓

Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox

Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe

Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

CL 60 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	6 100
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	6 800
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	6 100
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	6 800
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 Levier sans disque	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	6 100
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	6 800

CL 60 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	6 750
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	7 450
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	6 750
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	7 450
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 Auto sans disque	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	6 750
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	7 450

Collection complète de disques page 42



⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



Surface 227 cm²

“Découvrez tous les packs de disques en page 50 !”



CL 60 2 Goulottes CL 60 V.V. 2 Goulottes

Moteur asynchrone ✓

Puissance 1 500 W

Voltage Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V

Vitesse 375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn

Goulottes Goulotte automatique inox
Goulotte à levier pleine lune 4,4 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**

Cuve Inox

Bloc moteur Inox

Équipé de 1 pied ajustable pour tout type de sols
2 roulettes
1 bac inox pour les outils de coupe

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 60 2 G. Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	8 005
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	8 685
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 2G. Collectivités	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	8 005
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	8 685
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 2G. sans disque	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	8 005
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	8 685

Collection complète de disques page 42



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

ACCESSOIRES CL 60



Goulotte automatique
Avec plateau d'alimentation
Réf. 39681 - 1 969 €



Goulotte à levier
Réf. 39680 - 1 316 €



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28162 - 1 151 €



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28157 - 1 315 €



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - 217 €
Réf. 28210 Ø 6 mm - 217 €



Poussoir Exactitube
Réf. 49221 - 46 €



Chariot Ergo Mobile
Livré sans bac.
Prévu pour recevoir 3 bacs GN 1/1.
Réf. 49066 - 899 €



Échelle de rangement d'accessoires pour 16 disques, 8 équipements et 3 goulottes, livré avec un bac GN1/1 (accessoires non inclus)
Réf. 49132 - 1 189 €

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète



ÉCHELLE DE RANGEMENT D'ACCESSOIRES



Pied ajustable pour s'adapter aux différents niveaux de sol.



CL 60 Nutrition Fraîcheur

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus 4 tubes : 2 tubes Ø 50mm et 2 tubes Ø 70mm
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols, 2 roulettes, 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Chariot ergonomobile avec 3 bacs GN 1/1 - Inclus Echelle de rangement d'accessoire avec 1 bac GN 1/1 - Inclus Équipement presse-purée 3 mm - Inclus
Disques	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - Inclus

CL 60 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 60 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2298	12 655
CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 230V/50/1	2299	13 320

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

Pour tous les légumes vrac (tomates, oignons, pommes de terre...).



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Goulotte 4 tubes

Spécial légumes longs type concombres et courgettes.



Poussoir Exactitube

Pour couper les fruits et légumes de petits calibres, piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



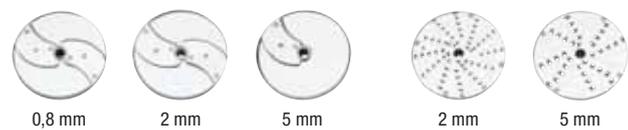
Équipement presse-purée 3 mm

Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



Éminceurs

Râpeurs



Macédoines

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

D-Clean kit

Échelle de rangement d'accessoires

Pour stocker et transporter tous les accessoires Nutrition Fraîcheur ! Plateau pour 16 disques et 8 équipements. Bac GN1X1 pour les ustensiles de cuisine.



Chariot Ergo Mobile

Pour le transport, le chargement des produits et le rangement des accessoires. 3 bacs GN 1/1 fournis.



CUTTERS



L'INDISPENSABLE EN PÂTISSERIE ET EN CUISINE !

L'assistant idéal du Chef grâce à son couteau fond de cuve - une exclusivité Robot-Coupe. Petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton : sauces, hachages de viandes, poissons, oignons ou herbes et épices, pétrissages, broyage de fruits secs ou chocolat, praliné...



CUTTERS

DE TABLE

COUVERCLE

Possibilité d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication.

NOUVEAU

CUVE

7,5 L : pour gagner du temps en augmentant la quantité travaillée.

POIGNÉE ERGONOMIQUE

Pour une manipulation aisée de la cuve.

MINUTERIE

Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.

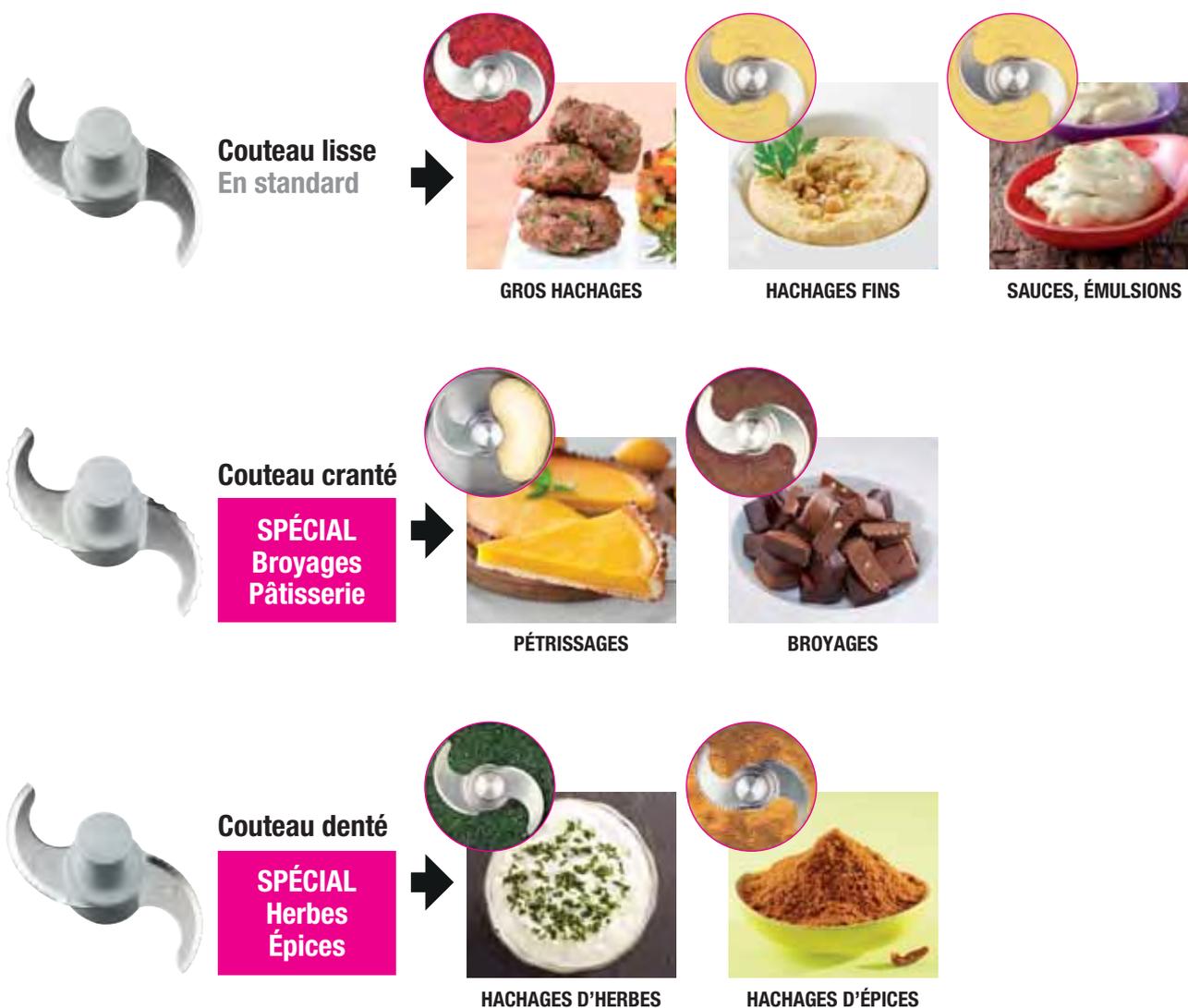


INNOVATION

COUPEAU FOND DE CUVE

Pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Tout inox à lames lisses démontables. Lames crantées et dentées en option.

Modèles à **variation de vitesse** : de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et une plus grande variété d'applications.



FONCTION R-MIX [®]

Sur les R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Pour mélanger sans couper les produits délicats.
- La fonction **R-Mix[®]** permet de mélanger en **vitesse variable de 60 à 500 tr/mn** en rotation inverse pour réaliser tous vos mélanges de lèches de viandes et pour incorporer des marquants tels que queues d'écrevisses pour vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...



CUTTERS DE TABLE



Quantités* :



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 4 V.V.



4,5 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

R 5 V.V.



5,9 L

• Monophasé
• R-Mix®

EN OPTION
3
COUTEAUX

1 VITESSE 3 000 tr/mn

R 3-3000



3,7 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 4 - 2V



4,5 L

• Triphasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

R 5 - 2V



5,9 L

• Triphasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2



2,9 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

R 3



3,7 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

R 4 - 1V



4,5 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

R 5 - 1V



5,9 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

* Quantités maximum travaillées par opération



3,5 kg



5 kg



6 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 7 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

- Monophasé
- R-Mix®

R 8 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

8 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

11,5 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 7



EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé

R 8



EN OPTION
3
COUTEAUX

8 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 10



EN OPTION
3
COUTEAUX

11,5 L

- Triphasé
- R-Vac®

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 à 20	1 à 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 à 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 à 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 à 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 à 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 à 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	20 à 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 à 200	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de sol page 94

CUTTERS DE TABLE



R 2

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	2,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus



R 3

	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	3,7 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus



R 3 - 3000

	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	3,7 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus

Choisissez votre modèle :

R 2	Réf.	€
R 2 230V/50/1	22100	995

R 3	Réf.	€
R 3 230V/50/1	22382	1 290

R 3 - 3000	Réf.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1 465

Choisissez vos options :



Options	R 2		R 3 tous modèles	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	94	27288	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	94	27287	94
Couteau lisse supplémentaire	27055	84	27286	84
Rangement mural couteau	107810	32	107810	32



R 4 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus



R 4 - 1V

	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus



R 4 V.V.

	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus

Choisissez votre modèle :

R 4 - 2V	Réf.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	1 565

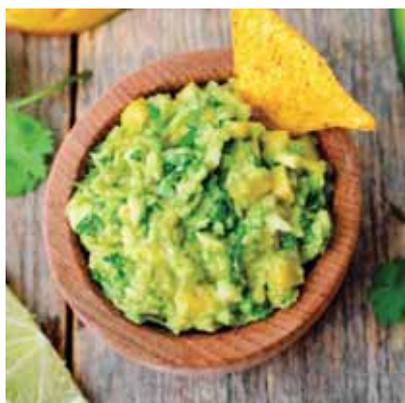
R 4 - 1V	Réf.	€
R 4 - 1V 230V/50/1	22430	1 505

R 4 V.V.	Réf.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 935

Choisissez vos options :



R 4 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	94
Couteau lisse supplémentaire	27344	84
Rangement mural couteau	107810	32



CUTTERS DE TABLE



R 5 - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
R-Mix®	-

R 5 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
R-Mix®	-

R 5 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
R-Mix®	✓

Choisissez votre modèle :

R 5 - 1V	Réf.	€
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	2 000

R 5 - 2V	Réf.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	2 020

R 5 V.V.	Réf.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	2 405

Choisissez vos options :



NOUVEAU

R 5 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	155
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	155
Couteau lisse supplémentaire	27303	145
Bras racleur	49552	95



R 7

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L en inox
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
R-Mix®	-



R 7 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L en inox
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
R-Mix®	✓

Choisissez votre modèle :

R 7	Réf.	€
R 7 400V/50/3	24658	2 425

R 7 V.V.	Réf.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	2 920

Choisissez vos options :



R 7 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	295
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	295
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	285
Lame crantée inférieure	49162	48
Lame crantée supérieure	49163	48
Lame dentée inférieure	49164	48
Lame dentée supérieure	49165	48
Lame lisse inférieure	49160	45
Lame lisse supérieure	49161	45
NOUVEAU Bras racleur	49552	95

CUTTERS DE TABLE



R 8

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L en inox
Couteau	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L en inox
Couteau	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L en inox
Couteau	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	Non
R-Vac®*	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.	€
R 8 400V/50/3	21291	3 545

R 8 V.V.	Réf.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	4 270

R 8 SV	Réf.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	5 200



Scannez ce QR-Code pour voir les cutters en action.

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



R 8 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 2 lames Spécial Broyages Pâtisserie	27383	422
Couteau inox denté 2 lames Spécial Herbes Épices	27385	422
Couteau inox lisse 2 lames supplémentaire	27381	409
Lame crantée	59281	69
Lame dentée	59282	69
Lame lisse	59280	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 3,5 litres en inox R 8 Couteau lisse inox	27374	604
Couteau cranté inox	27107	223
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	214
Lame crantée	101801S	41
Lame lisse	101800S	36

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93



R 10

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 10 V.V.

	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
	✓
Cuve	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
	✓
R-Vac® *	-

R 10 SV

	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
	✓
Cuve	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
	-
R-Vac® *	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 10	Réf.	€
R 10 400V/50/3	21391	4 565

R 10 V.V.	Réf.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	5 505

R 10 SV	Réf.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	6 190

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



R 10 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	27384	456
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	27386	456
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	27382	441
Lame crantée	59281	69
Lame dentée	59282	69
Lame lisse	59280	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 10-R 15 Couteau lisse inox	27375	677
Couteau cranté inox	27107	223
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	214
Lame crantée	101801S	41
Lame lisse	101800S	36

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93

CUTTERS VERTICAUX

DE SOL

TABLEAU DE BORD

Minuterie de 0 à 15 minutes, **boutons de commande affleurants en inox** et commande par **impulsions** pour une meilleure précision de coupe.

Couvercle étanche transparent ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.

Couvercle et joint démontables en un tour de main.

ESSUIE-COUVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

Ergonomique qui permet de basculer la cuve en position intermédiaire et à l'horizontale.

INNOVATION

COUPEAU INOX FOND DE CUVE

Nouveau profil de lames, breveté Robot-Coupe pour une qualité de coupe optimale.

CHÂSSIS INOX

Construction tout inox avec un système 3 pieds largement dimensionnés, pour une parfaite stabilité, un encombrement réduit et un nettoyage facilité.

ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables pour un déplacement aisé et un nettoyage facilité.

CUVE INOX

Cuve basculante et amovible, pour faciliter les opérations de vidage.

3 COUTEAUX POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL



Couteau lisse en standard

- GROS HACHAGES
- HACHAGES FINS
- SAUCES, ÉMULSIONS

Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie

- PÉTRISSAGES
- BROYAGES

Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices

- HACHAGES D'HERBES
- HACHAGES D'ÉPICES

INNOVATION

FONCTION R-MIX **R-Mix®**

Sur les R 15 V.V., R 20 V.V., R 30 V.V., R 45 V.V.

- Pour mélanger sans couper les produits délicats.
- La fonction **R-Mix®** permet de mélanger en **vitesse variable de 60 à 500 tr/mn** en rotation inverse pour réaliser tous vos mélanges de lèches de viandes et pour incorporer des marquants tels que queues d'écrevisses pour vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...



FONCTION SOUS-VIDE **R-Vac®**

Le dispositif **R-Vac®** permet le travail sous-vide d'air afin d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable pour tous types de préparations tels que mousses de poisson, farces fines, terrines de légumes, blocs de foies gras, ganaches...

Les avantages du travail sous-vide :

- Meilleure conservation
- Meilleure présentation
- Meilleur développement des arômes et des saveurs
- Meilleure cuisson



CUTTERS VERTICAUX DE SOL



Quantités*:



3 à 9 kg



3 à 12 kg



4 à 14 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 15 V.V.



15 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 15



15 L



- Triphasé
- R-Vac®

R 20



20 L



- Triphasé
- R-Vac®

R 23



23 L



- Triphasé

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

Retrouvez tous les modèles de table page 84

* Quantités travaillées par opération



4 à 17 kg



6 à 27 kg



6 à 36 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 000 tr/mn

R 30 V.V.



28 L

- Triphasé
- R-Mix®

R 45 V.V.



45 L

- Triphasé
- R-Mix®

Modèles sous-vide disponibles :

- R 23 SV
- R 30 SV
- R 45 SV
- R 60 SV

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 30



28 L

- Triphasé

R 45



45 L

- Triphasé

R 60



60 L

- Triphasé

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 à 250	1 à 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 à 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 à 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 à 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 à 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 à 3 000	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 15

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 15 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 380-480 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 15	Réf.	€
R 15 400V/50/3	51491	5 315

R 15 V.V.	Réf.	€
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	6 575

R 15 SV	Réf.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	6 930

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

R 15 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57098	542
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	542
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	530
Lame crantée	59393	69
Lame dentée	59359	69
Lame lisse	59392	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m ³ /h	69012	3 454



Mini-cuves supplémentaires en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 15 couteau lisse inox inclus	27375	677
Couteau cranté inox	27107	223
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	214
Lame crantée	101801S	41
Lame lisse	101800S	36



R 20

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 20 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 380-480 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-

R 20 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 20	Réf.	€
R 20 400V/50/3	51591	6 070

R 20 V.V.	Réf.	€
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	7 655

R 20 SV	Réf.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	7 665

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

R 20 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57098	542
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	542
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	530
Lame crantée	59393	69
Lame dentée	59359	69
Lame lisse	59392	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 23

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	23 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.	€
R 23 400V/50/3	51331C	10 380

R 23 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	23 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

R 23 SV	Réf.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	12 250

Choisissez vos options :

Chariot réglable 3 hauteurs GN 1/1
Livré sans bac
Réf. 49128

R 23 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57070	806
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57072	784
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57069	764
Lame crantée	118294S	141
Lame dentée	118292S	129
Lame lisse	118217S	124
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



R 30

Moteur asynchrone	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	28 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 30 V.V.

	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 000 tr/mn
	✓
	✓
Cuve	28 L inox
	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
	✓
	✓
	-
	-

R 30 SV

	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
	✓
	✓
Cuve	28 L inox
	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
	✓
	✓
	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 30	Réf.	€
R 30 400V/50/3	52331C	12 525

R 30 V.V.	Réf.	€
R30 V.V. 400V/50/3	52338C	15 035

R 30 SV	Réf.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	14 970



Scannez ce QR-Code pour voir le cutter vertical en action.



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

R 30 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57075	826
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	57077	808
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57074	785
Lame crantée	118286S	143
Lame dentée	118241S	137
Lame lisse	117950S	126
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 45

Moteur asynchrone	✓
Puissance	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 45 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	✓
R-Vac®	-

R 45 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 45	Réf.	€
R 45 400V/50/3	53331C	16 695

R 45 V.V.	Réf.	€
R45 V.V. 400V/50/3	53338C	19 870

R 45 SV	Réf.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	19 050

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

R 45 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57082	854
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	57084	828
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57081	806
Lame crantée	118287S	146
Lame dentée	118243S	140
Lame lisse	117952S	129
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



R 60

Moteur asynchrone	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

Choisissez votre modèle :

R 60	Réf.	€
R 60 400V/50/3	54331C	26 230

R 60 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

R 60 SV	Réf.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	28 320



Choisissez vos options :

R 60 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57092	1 307
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57095	1 282
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57091	1 254
Lame crantée	118290S	194
Lame dentée	118245S	187
Lame lisse	117954S	178
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





LE 1^{ER} ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook®. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, précise au degré près. La grande capacité de la cuve permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels.



ROBOT COOK®

L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

Astucieux : Couvercle étanche intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussure. Essuie-couvercle anti-vapeur permettant de garder un œil sur la préparation.



Ingénieux : Système inédit de retenue du couteau pour vider la préparation réalisée en toute sécurité.

Hygiène : Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.

Silencieux : Au cœur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécient son silence.

Pratique : Orifice dans le couvercle permettant d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.

Efficace : Bras racleur de cuve pour des préparations ultra fines et homogènes.

Fonctionnel : Grande capacité de cuve de 3,7 litres pour la production de quantités professionnelles.

Puissant : La puissance du Robot Cook® s'appuie sur un moteur industriel asynchrone d'une grande robustesse.

Ultra-précis : Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140° au degré près.



ZONE D'EXÉCUTION

Bouton rotatif (réglage des paramètres)

ZONE DE RÉGLAGE

- Fonction petite et grande puissance de chauffe jusqu'à 140°C
- Fonction vitesse de -500 à 3 500 tr/min
- Fonction Timer

ZONE DE PROGRAMMATION

- Fonction programme
- Bouton Etape

ZONE D'EXÉCUTION

- Fonction Turbo/Pulse : jusqu'à 4 500 tr/mn
- Bouton Marche
- Bouton Arrêt

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À
140°C



ROBOT COOK®

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 800 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	<ul style="list-style-type: none"> • Vitesse variable de 100 à 3 500 tr/mn • Haute Vitesse Turbo de 4 500 tr/mn • Vitesse de mélange R-Mix de -100 à -500 tr/mn • Vitesse intermittente rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Température de chauffe	Jusqu'à 140°C
Pulse	✓
Cuve	3,7 L inox
Bras raclleur	✓
Couteaux	Couteau lames dentées spécial fonction Blender - Inclus Couteau lames lisses spécial fonction Cutter - Inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Robot Cook® en action.

ROBOT COOK®	Réf.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	2 570
Robot Cook 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2074	3 340

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire avec couteau denté	39854	809
Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire	49691	112
Couteau denté fonction Blender supplémentaire	39691	112

● ● ÉMULSIONNER



● ● HACHER



● ● MIXER



● ● PULVÉRISER



● ● MÉLANGER



● ● PÉTRIR



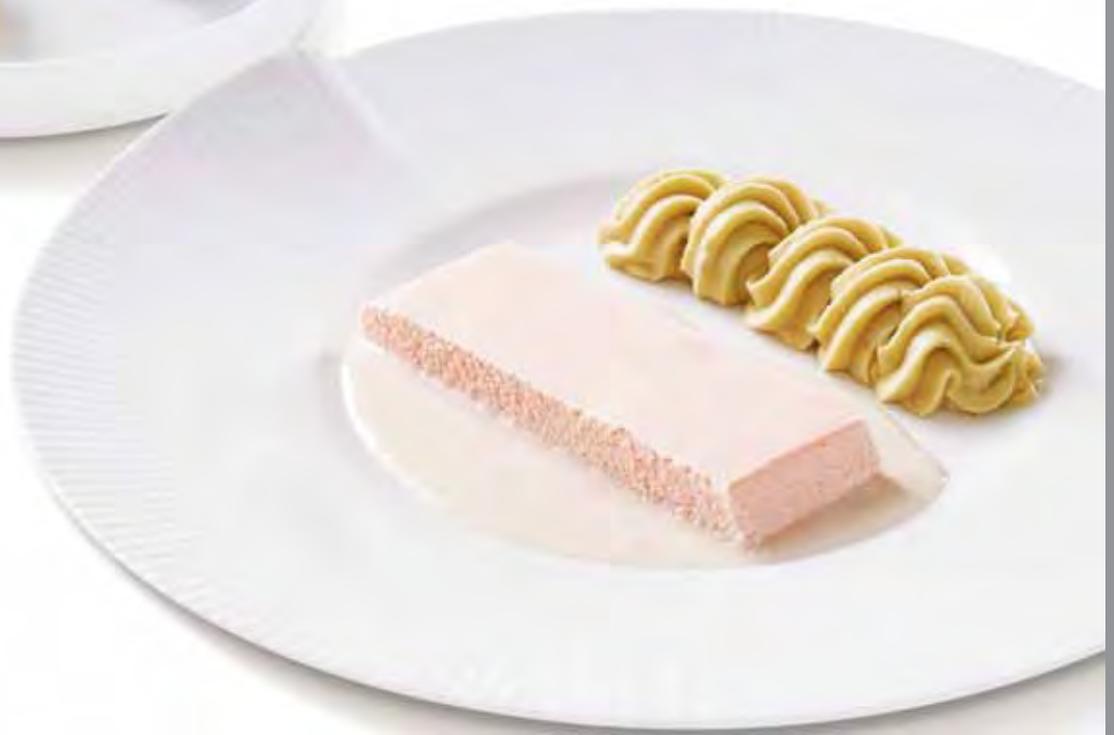
BLIXER®



LA SOLUTION UNIQUE POUR LES TEXTURES MODIFIÉES !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus âgés.



BLIXER® DE TABLE

INNOVATION

BRAS BLIXER®

Pour une meilleure **homogénéisation**.

Facile à démonter et nettoyer pour une **hygiène idéale**.



OUVERTURE

Prévue pour permettre l'ajout de liquide ou d'ingrédients en **cours de fabrication**.

COUVERCLE

Muni d'un joint pour une **parfaite étanchéité**.

CHEMINÉE DE CUVE HAUTE

Pour travailler de **grandes capacités liquides**.

MOTEUR ASYNCHRONE

Très puissant conçu pour un usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.

Vitesse standard de 3 000 tr/mn pour avoir une **texture parfaitement homogène**.

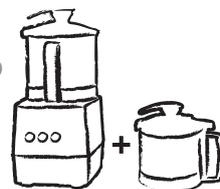


Couteau avec lames dentées.



POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN 2^{ème} ACCESSOIRE CUVE ?

- Permet une meilleure organisation en cuisine
- Diminue l'attente entre 2 lavages



1 cuve pour préparations froides



1 cuve pour préparations chaudes



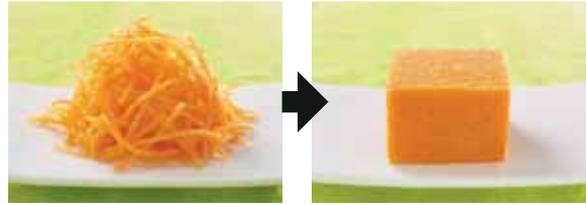


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

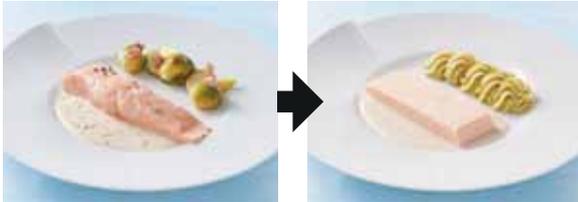


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

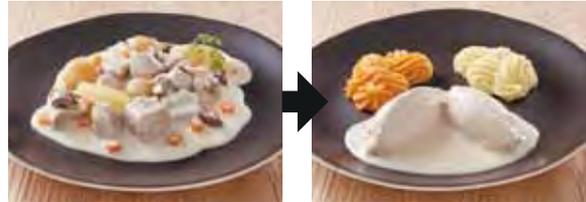


FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

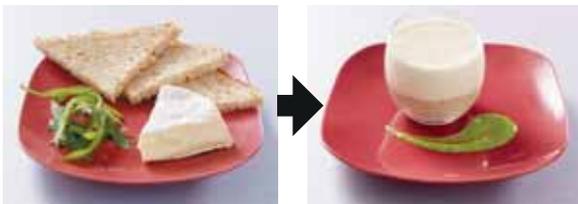


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



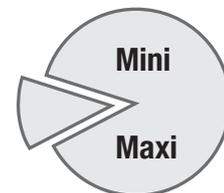
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

COMMENT CHOISIR SON BLIXER®

1 > Calculez le poids total des portions à texture modifiée à réaliser.

	Portion moyenne	Nombre de portions à réaliser	Poids total
Entrée	80 g	X Portions = g
Viande / Poisson	100 g	X Portions = g
Légume / Féculents	200 g	X Portions = g
Dessert	80 g	X Portions = g

Nombre de portions de 200 g



2 > Reportez-vous aux indications sur les quantités travaillées par opération, indiquées sur la description produit.

RESTAURATION - GASTRONOMIE

Les Chefs de la restauration traditionnelle et asiatique ont très vite adopté le Blixer® pour la réalisation de toutes leurs préparations :

Emulsions, verrines, mises en bouche, tapenade, houmous, tarama, Pesto...



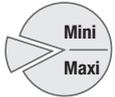
Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



[RETOUR SOMMAIRE](#)

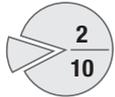
BLIXER® DE TABLE

Nombre de portions de 200 g

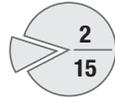


Quantités travaillées par opération

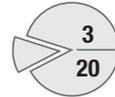
Spécial mono portion



0,3 à 2 kg



0,4 à 3 kg



0,5 à 3,8 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monophasé

Blixer® 5 V.V.

NOUVEAU

5,9 L



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Triphasé

Blixer® 5 - 2V

NOUVEAU

5,9 L



• Triphasé

1 VITESSE 3 000 tr/mn

Blixer® 2

2,9 L



• Monophasé

Blixer® 3

3,7 L



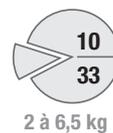
• Monophasé

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Monophasé



VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 7 V.V.



• Monophasé

Blixer® 8 V.V.



• Monophasé

Blixer® 10 V.V.



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 7



• Triphasé

Blixer® 8



• Triphasé

Blixer® 10



• Triphasé

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Quantités travaillées (kg)			Nombre de portions de 200 g
	Capacité cuve (litre)	Mini	Maxi	
Blixer 2	2,9	Spécial mono portion		
Blixer 3	3,7	0,3	2	2 à 10
Blixer 4	4,5	0,4	3	2 à 15
Blixer 5 - 2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 à 20
Blixer 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 à 25
Blixer 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	5 à 28
Blixer 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 à 33

Retrouvez tous les modèles de sol page 120

BLIXER® DE TABLE



Blixer® 2

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Matériau composite
Cuve	2,9 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	Mono portion

Blixer® 3

Moteur asynchrone	✓
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Matériau composite
Cuve	3,7 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-10

Blixer® 4 - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Blixer en action.

Blixer® 2	Réf.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	1 300
Blixer 2 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2340	1 700

Blixer® 3	Réf.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	1 520
Blixer 3 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2341	2 015

Blixer® 4 - 1V	Réf.	€
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	1 630
Blixer 4-1V 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2343	2 100

Choisissez vos options :

Options	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Réf.	€	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27369	424	27337	518
Couteau denté supplémentaire	27370	96	27447	96
Couteau cranté	27371	96	27448	96



Blixer® 4 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15



Choisissez votre modèle :

Blixer® 4 - 2V	Réf.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	1 705
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2342	2 165

Blixer® 4 V.V.	Réf.	€
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2 040
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2344	2 540

Choisissez vos options :

Blixer® 4 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27338	530
Couteau denté supplémentaire	27449	96
Couteau cranté	27450	96

BLIXER® DE TABLE



Blixer® 5 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-20

Choisissez votre modèle :

Blixer® 5 - 2V	Réf.	€
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	2 140
Blixer 5-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2369	2 740



Blixer® 5 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.	Réf.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	2 565
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2374	3 160

Choisissez vos options :

Blixer® 5 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27322	645
Couteau denté supplémentaire	27310	160
Couteau cranté spécial broyage	27311	160



Blixer® 7

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-25

Choisissez votre modèle :

Blixer® 7	Réf.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269	2 585
Blixer 7 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2375	3 545

Blixer® 7 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-25

Blixer® 7 V.V.	Réf.	€
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	3 110
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2376	4 070

Choisissez vos options :

Blixer® 7 tous modèles		
Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27323	995
Couteau tout inox lames dentées supplémentaire	27313	305
Couteau tout inox lames crantées spécial broyage	27314	305
Lame dentée inférieure	49166	55
Lame dentée supérieure	49167	55
Lame crantée inférieure	49168	55
Lame crantée supérieure	49169	55
Couteau matériau composite lames dentées en inox supplémentaire	27316	195
Couteau matériau composite lames crantées en inox spécial broyage	27317	195



BLIXER® DE TABLE



Blixer® 8

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	5-28



Blixer® 8 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	5-28

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 8	Réf.	€
Blixer 8 400V/50/3	21311	3 715
Blixer 8 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2349	5 015

Blixer® 8 V.V.	Réf.	€
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	4 455
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2350	5 745

Choisissez vos options :

Blixer® 8 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27387	1 307
Couteau inox denté supplémentaire	27377	422
Lame dentée	59282	69



Blixer® 10

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables Inclus
Nombre de portions de 200 g	10-33

Blixer® 10 V.V.

	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables Inclus
Nombre de portions de 200 g	10-33

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 10	Réf.	€
Blixer 10 400V/50/3	21411	4 760
Blixer 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351	6 340

Blixer® 10 V.V.	Réf.	€
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	5 790
Blixer 10 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2352	7 360

Choisissez vos options :

Blixer® 10 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27388	1 652
Couteau inox denté supplémentaire	27378	456
Lame dentée	59282	69

TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS



BLIXER®

DE SOL

INNOVATION

BRAS BLIXER®

Pour améliorer la turbulence et de ce fait la finesse de préparation.



TABLEAU DE BORD

Minuterie de 0 à 15 minutes, **boutons de commande affleurants en inox** et commande par **impulsions** pour une meilleure précision de coupe.

INNOVATION

COUTEAU INOX FOND DE CUVE

Une exclusivité Robot-Coupe® pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

CHÂSSIS INOX

Construction tout inox avec un système 3 pieds largement dimensionnés, pour une parfaite stabilité, un encombrement réduit et un nettoyage facilité.



Couvercle étanche transparent ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation. **Couvercle et joint démontables** en un tour de main.

ESSUIE-COUCRLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

Ergonomique qui permet de basculer la cuve en position intermédiaire et à l'horizontal.

INNOVATION

CUVE INOX

Cuve basculante et amovible, une exclusivité Robot-Coupe. **Capacité** : 23, 28, 45 ou 60 litres, selon le modèle.

ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

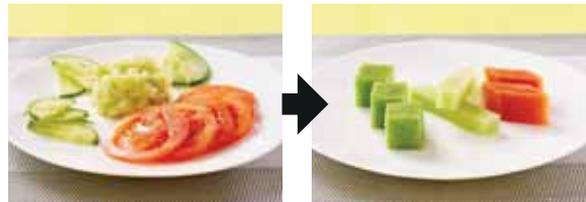


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

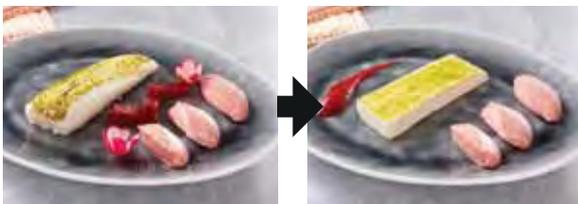


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLÉRI CRUS

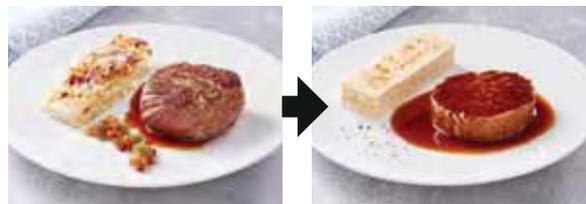


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

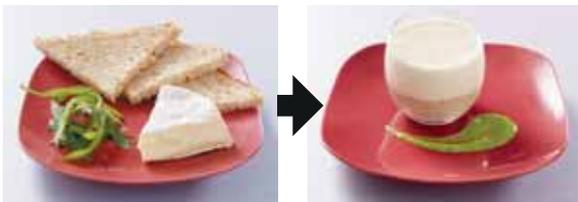


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



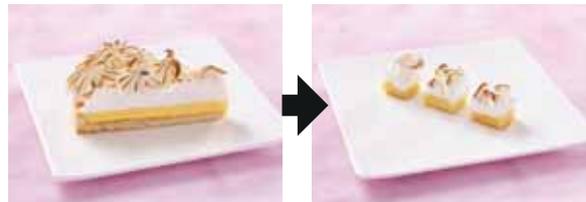
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

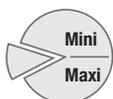
Dessert



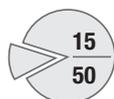
TARTE AU CITRON

BLIXER® DE SOL

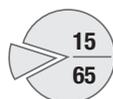
Nombre de portions de 200 g



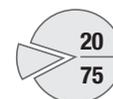
Quantités travaillées par opération



3 à 10 kg



3 à 13 kg



4 à 15 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 15 V.V.



15 L

• Triphasé

Blixer® 20 V.V.



20 L

• Triphasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 15



15 L

• Triphasé

Blixer® 20



20 L

• Triphasé

Blixer® 23



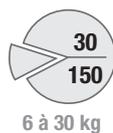
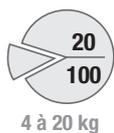
23 L

• Triphasé

Retrouvez tous les modèles de table page 110

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Quantités travaillées (kg)			Nombre de portions de 200 g
	Capacité cuve (litre)	Mini	Maxi	
Blixer 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 à 50
Blixer 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 à 65
Blixer 23	23	4	15	20 à 75
Blixer 30	28	4	20	20 à 100
Blixer 45	45	6	30	30 à 150
Blixer 60	60	6	45	30 à 225



2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60





Blixer® 15

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-50



Blixer® 15 V.V.

	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-50

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 15	Réf.	€
Blixer 15 400V/50/3	51511	5 540
Blixer 15 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2353	7 400

Blixer® 15 V.V.	Réf.	€
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	6 795
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2354	8 660

Choisissez vos options :

Blixer® 15 tous modèles		
Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57065	1 954
Couteau inox denté supplémentaire	57102	480
Lame dentée	59359	69



Blixer® 20

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-65

Blixer® 20 V.V.

	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-65

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



Choisissez votre modèle :

Blixer® 20	Réf.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	6 305
Blixer 20 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2355	8 305

Blixer® 20 V.V.	Réf.	€
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	7 890
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2356	9 875

Choisissez vos options :

Blixer® 20 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57066	2 092
Couteau inox denté supplémentaire	57102	480
Lame dentée	59359	69



Blixer® 23

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	23 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	20-75



Blixer® 30

Moteur asynchrone	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	28 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	20-100

Choisissez
votre modèle :

Blixer® 23	Réf.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	11 050

Blixer® 30	Réf.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	13 320

Choisissez
vos options :

Options	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57071	630	57076	648
Lame supplémentaire	118292S	129	118241S	137



Blixer® 45

Moteur asynchrone	✓
Puissance	9 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	30-150

Blixer® 60

Moteur asynchrone	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	30-225

Choisissez
votre modèle :

Blixer® 45	Réf.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	17 775

Blixer® 60	Réf.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	27 470

Choisissez
vos options :

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57083	667	57093	1 044
Lame supplémentaire	118243S	140	118245S	187

TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS



MIXERS PLONGEANTS



CINQ GAMMES À LA POINTE DE L'INNOVATION

Quelque soit leur taille, les Mixers Plongeants Robot-Coupe peuvent mixer, mélanger, émulsionner, fouetter ou encore malaxer les préparations en un rien de temps ! Leurs performances en termes d'hygiène, de simplicité d'utilisation, de polyvalence, de longévité et de rentabilité en font les meilleurs du marché.



MIXERS PLONGEANTS

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.



Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, **bouton vitesse variable encore plus ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE

Motorisation renforcée : **+20%** pour une machine toujours plus efficace.
Performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage**.

LONGÉVITÉ

Construction robuste grâce à son **bloc moteur inox**.

INNOVATION



ERGONOMIE

Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité et un grand confort de travail.

Nouveau système d'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.

INNOVATION



CLOCHE
INOX



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE*

- 1 Nouveau système breveté "Easy Plug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- 2 Témoin de tension lumineux** : détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et easy plug).



* Sur les modèles : MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



Outil Aeromix disponible sur la gamme Mini et Micromix.

DÉCOUVREZ NOS SUPPORTS MARMITES POUR UN TRAVAIL SANS FATIGUE

Page 138



MIXERS PLONGEANTS

MINI

Mini MP
Voir page 134



220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.
--------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

COMPACTE

CMP
Voir page 136



310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.
--------------------------	--------------------------	--------------------------

15 litres 30 litres 45 litres

LARGE

MP
Voir page 139



440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------

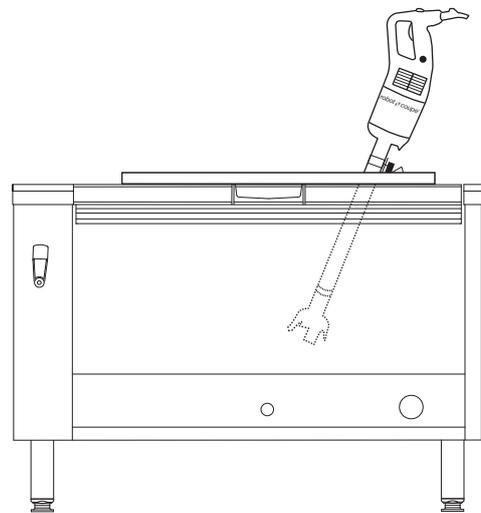
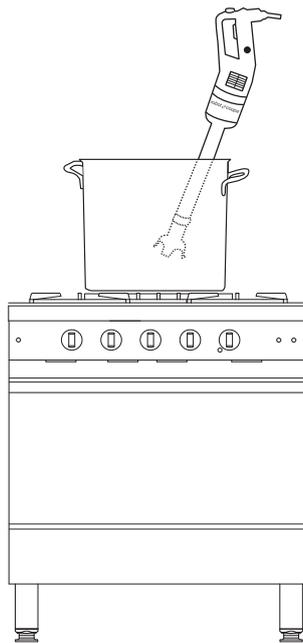
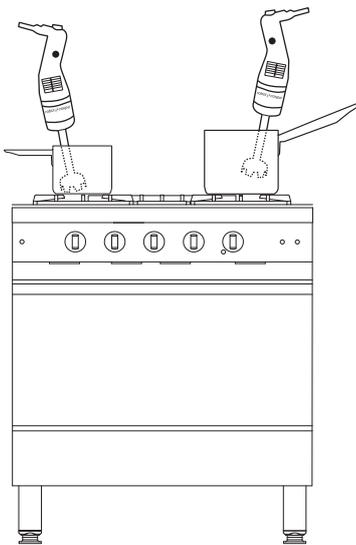
50 litres 100 litres 200 litres 300 litres 400 litres

Spécial
Émulsions

Spécial
Petites Préparations

Spécial
Restauration

Spécial usage intensif
Collectivités / Traiteur



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Voir page 143

								
190 mm	185 mm	240 mm	250 mm	220 mm	300 mm	350 mm	280 mm	450 mm
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra	
		15 litres	30 litres	50 litres	100 litres	100 litres	100 litres	
Spécial Petites Préparations		Spécial Restauration		Spécial usage intensif Collectivités / Traiteur				

NETTOYAGE

Couteau et cloche faciles à démonter.



Dans le cadre de la démarche HACCP, nous conseillons aux utilisateurs après nettoyage, de stocker la cloche et le couteau en chambre froide.

CONFORT D'UTILISATION

Supports marmites faciles à utiliser pour un travail sans fatigue.

- 1 support marmite inox universel :**
 - À fixer sur le bord de la marmite.
- 3 supports marmites inox réglables :**
 - Au diamètre de la marmite : 330 à 650 mm
 - Au diamètre de la marmite : 500 à 1000 mm
 - Au diamètre de la marmite : 850 à 1300 mm



MICROMIX®

Le meilleur choix des Chefs. Quelques secondes suffisent pour réaliser une émulsion parfaite !

PERFORMANCE

Design de la cloche étudié pour une grande rapidité d'exécution. Appareil **puissant et silencieux**.

ROBUSTESSE

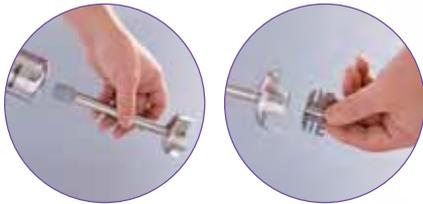
Tube, cloche, bloc et outils tout inox.

ERGONOMIE

Variateur de vitesse facilement accessible et précis. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. Longueur maximale 1 300 mm. Idéal lors de son utilisation avant envoi en salle.

HYGIÈNE

Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile. Rangement pratique du mixer et des outils.



INNOVATION

AEROMIX

Outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'**émulsions** minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.



COUTEAU

Réalisation de toutes vos **soupes** et **saucés** en petites quantités.



QUELQUES SECONDES SUFFISENT POUR RÉALISER UNE ÉMULSION PARFAITE !





Support mural



MicroMix®

Puissance	220 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 14 000 tr/mn
Couteau et tube	Longueur 165 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 430 mm, Ø 61 mm
Poids brut	1,4 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus



Pack spécial Merchandising pour présenter 6 MicroMix en magasin

	Réf.	Unité de vente	€ / pièce	Conditionné	€ / pièce
Micromix 230V/50/1	34900	1	184	1	184
Pack de 6 Micromix 230V/50/1	34950	1	181	6	1 086

GAMME MINI

Mini taille, maxi performance !
Spécial sauces, émulsions
et petites préparations.

FORME DE LA POIGNÉE

Pour une bonne préhension
de l'appareil et un **travail
sans fatigue.**



**Couteau et tube en inox
démontables** pour une hygiène parfaite.



**Couteau conçu pour une qualité
de mixage optimale.**



BOUTON VITESSE VARIABLE
Pour un réglage facile et visuel.

BLOC MOTEUR INOX
Pour une longévité accrue
de l'appareil.

INNOVATION

AEROMIX

Outil breveté spécialement conçu
pour la réalisation **d'émulsions**
minute aérées volumineuses
avec une excellente tenue
dans l'assiette.



COUPEAU



AEROMIX

Spécial émulsions





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Puissance	240 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn
Couteau, cloche et tube	Longueur 160 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	Non
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 455 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,4 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus

Puissance	270 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn
Couteau, cloche et tube	Longueur 190 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 485 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,5 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus

Puissance	290 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn
Couteau, cloche et tube	Longueur 240 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 535 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,5 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

Mini MP 160 V.V.	Réf.	€
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	230

Mini MP 190 V.V.	Réf.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	279

Mini MP 240 V.V.	Réf.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	328



Fonction Fouet

Mini MP 190 Combi

Voir page 144



Fonction Fouet

Mini MP 240 Combi

Voir page 144



Minipot® et Mixipot®

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	61
Mixipot 4 litres	103925	78

GAMME COMPACTE CMP

Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration

PUISSANCE

Motorisation renforcée

+15% pour une machine toujours plus efficace.



PERFORMANCE

Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.

INNOVATION



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

CONFORT

Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation.





CMP 250 V.V.

Puissance	310 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche et tube	Longueur 250 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Dimensions	Longueur 650 mm, Ø 94 mm
Poids brut	3,9 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

CMP 300 V.V.

Puissance	350 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche et tube	Longueur 300 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Dimensions	Longueur 660 mm, Ø 94 mm
Poids brut	3,9 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

CMP 350 V.V.

Puissance	400 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche et tube	Longueur 350 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Dimensions	Longueur 700 mm, Ø 94 mm
Poids brut	4,1 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez
votre modèle :

CMP 250 V.V.	Réf.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	381

CMP 300 V.V.	Réf.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	408

CMP 350 V.V.	Réf.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	443



Fonction Fouet
CMP 250 Combi
Voir page 145



Fonction Fouet
CMP 300 Combi
Voir page 145



Minipot® et Mixipot®

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation
de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	61
Mixipot 4 litres	103925	78

SUPPORTS MARMITES MP/CMP

Les supports marmites réduisent les risques de TMS, facilitent le travail des utilisateurs et améliorent le contrôle sur la préparation.

Ils permettent d'incliner le Mixer sans effort ou de le laisser travailler en toute autonomie. Tout inox et entièrement démontables, ils sont faciles à nettoyer et très pratiques d'utilisation.

- 1 Support marmite universel :**
S'adapte facilement à tous les diamètres de marmites.



- 2 Supports marmite réglables :**
Trois supports marmite sont disponibles en option. Ils s'adaptent à la taille de la marmite :

- Ø Marmite de 330 mm à 650 mm.
- Ø Marmite de 500 mm à 1 000 mm.
- Ø Marmite de 850 mm à 1 300 mm.



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel 1	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	74
3 supports marmites inox réglables 2	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	226
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	236
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	252

GAMME LARGE MP ULTRA

Encore plus performant et ergonomique !

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE

Motorisation renforcée : +20% pour une machine toujours plus efficace. Performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage.**

LONGÉVITÉ

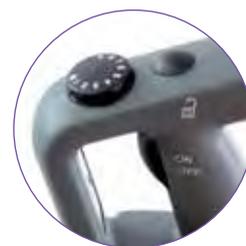
Construction robuste grâce à son **bloc moteur inox.**

HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE*

- 1 **Nouveau système breveté "Easy Plug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- 2 **Témoin de tension lumineux** : détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et easy plug).



Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, **bouton vitesse variable encore plus ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.

INNOVATION



ERGONOMIE

Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité et un grand confort de travail.



Nouveau système d'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.



CLOCHE INOX



INNOVATION

* Sur les modèles : MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.

MIXERS PLONGEANTS



Support mural

MP 350 Ultra

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 740 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



Support mural

MP 350 Ultra V.V.

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 740 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,4 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez
votre modèle :

MP 350 Ultra	Réf.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	441

MP 350 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	479



Fonction Fouet
MP 350 Combi Ultra
Voir page 146



MP 450 Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,3 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

MP 450 Ultra V.V.

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,5 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

MP 450 Ultra	Réf.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	489

MP 450 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	533



Fonction Fouet

MP 450 Combi Ultra

Voir page 146

MIXERS PLONGEANTS



MP 550 Ultra

Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 000 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 550 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Double poignée	Non

Electronic booster system	Non
---------------------------	-----

Easy Plug	✓
-----------	---

Dimensions	Longueur 940 mm, Ø 125 mm
------------	---------------------------

Poids brut	6,6 kg
------------	--------

Accessoires	Support mural - Inclus
-------------	-------------------------------

Choisissez votre modèle :

MP 550 Ultra	Réf.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	769



MP 600 Ultra

Puissance	850 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 600 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Double poignée	Non

Electronic booster system	Non
---------------------------	-----

Easy Plug	✓
-----------	---

Dimensions	Longueur 980 mm, Ø 125 mm
------------	---------------------------

Poids brut	7,4 kg
------------	--------

Accessoires	Support mural - Inclus
-------------	-------------------------------



MP 800 Turbo

Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 740 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Double poignée	Ergonomique conçue pour un meilleur confort d'utilisation et un déplacement facilité

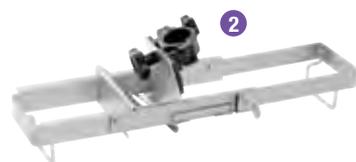
Electronic booster system	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
---------------------------	---

Easy Plug	✓
-----------	---

Dimensions	Longueur 1 130 mm, Ø 125 mm
------------	-----------------------------

Poids brut	9,2 kg
------------	--------

Accessoires	Support mural - Inclus
-------------	-------------------------------



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel ①	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	74
3 supports marmites inox réglables ②	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	226
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	236
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	252

GAMME COMBI

L'accessoire fouet Robot-Coupe disponible sur les Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra et MP FW vous permettra d'émulsionner, mélanger, égréner, fouetter, malaxer.

PUISSANCE

Motorisation renforcée
+15% pour une machine toujours plus efficace.

FACILITÉ DE TRAVAIL

Bouton de variation de vitesse facile à manœuvrer avec une seule main.

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

CONFORT

Principe d'autorégulation de la vitesse pour les préparations élaborées.



ÉMULSIONNER



Vinaigrette, mayonnaise, rouille, sauce verte ou cocktail...

MÉLANGER



Pâte à crêpe, pulpe tomate, assaisonnement...

ÉGRÉNER



Semoule, riz, blé, quinoa...

FOUETTER



Blancs en neige, mousse au chocolat, chantilly...

MALAXER



Purée de pommes de terre, pâtes à beignets, pâtes à frire...

INNOVATION



BOÎTE FOUET MÉTALLIQUE

ROBUSTESSE

Engrenages **métalliques** maintenus dans 2 flasques métalliques pour une grande robustesse, permettant de supporter des efforts importants.

HYGIÈNE

Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.

ERGONOMIE

Accrochage rapide des fouets sur le boîtier et du boîtier sur le bloc moteur pour une simplicité de montage et de démontage.

MIXERS PLONGEANTS



Mini MP 190 Combi

Puissance	270 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn en mixer 350 à 1 560 tr/mn en fouet
Couteau, cloche, tube	Longueur 190 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 485 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,7 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



Mini MP 240 Combi

Puissance	290 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn en mixer 350 à 1 560 tr/mn en fouet
Couteau, cloche, tube	Longueur 240 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 535 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,8 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

Mini MP 190 Combi	Réf.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	397

Mini MP 240 Combi	Réf.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	437

Choisissez vos options :

Option	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet Mini MP	27333	161	27333	161



Minipot[®] et Mixipot[®]

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	61
Mixipot 4 litres	103925	78



CMP 250 Combi

Puissance	310 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn en mixer 500 à 1 800 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 250 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓ équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux
Boîte fouet métallique	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 640 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm
Poids brut	5,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



CMP 300 Combi

Puissance	350 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn en mixer 500 à 1 800 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 300 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓ équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux
Boîte fouet métallique	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 700 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm
Poids brut	5,7 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

CMP 250 Combi	Réf.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	564

CMP 300 Combi	Réf.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	596

Choisissez vos options :

Options	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet CMP Combi	27248	190	27248	190
Pied mixer	27249	142	27250	153



Minipot® et Mixipot®

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	61
Mixipot 4 litres	103925	78

MIXERS PLONGEANTS



MP 350 Combi Ultra

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn en mixer 250 à 1 500 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Fouet démontable	✓
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube : 790 mm avec fouet : 805 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,9 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

MP 350 Combi Ultra	Réf.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	692

MP 450 Combi Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn en mixer 250 à 1 500 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Fouet démontable	✓
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube : 890 mm avec fouet : 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez vos options :

Options	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet MP Combi	27210	220	27210	220
Accessoire outil mélangeur	27355	399	27355	399
Pied mixer	39354	163	39355	168



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel ①	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	74
3 supports marmites inox réglables ②	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	226
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	236
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	252



Support mural

MP 450 FW Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	250 à 1 500 tr/mn autorégulée
Fouet	Fouet démontable d'une longueur de 280 mm
Boîte fouet métallique	✓
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 800 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



Support mural

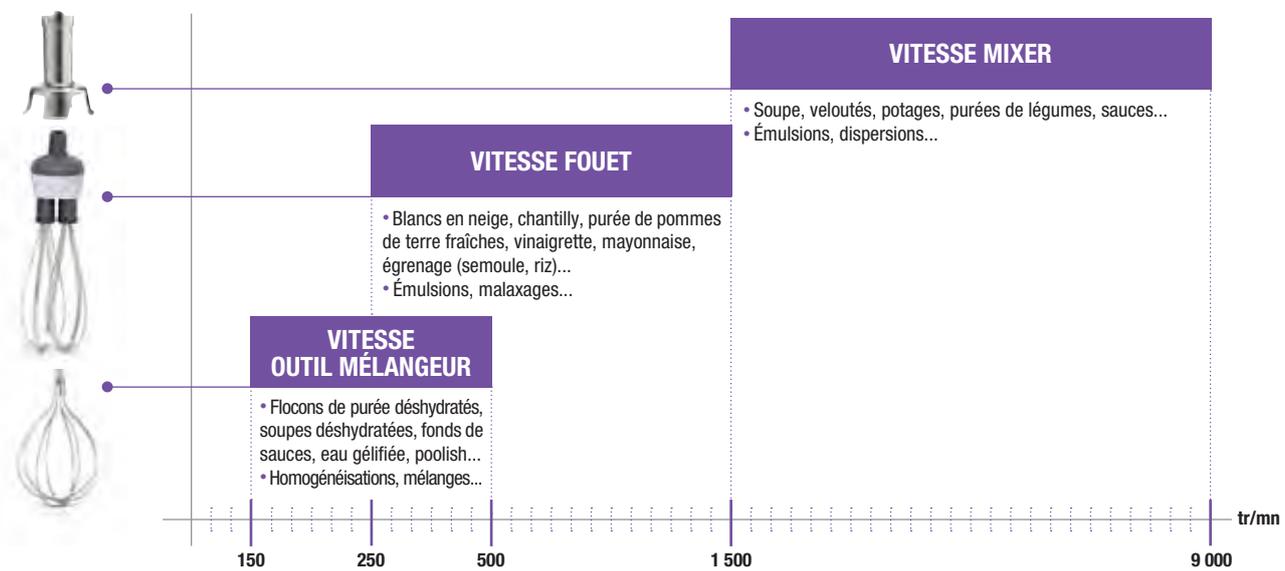
MP 450 XL FW Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	150 à 510 tr/mn autorégulée
Fouet	Outil mélangeur démontable d'une longueur de 690 mm
Boîte fouet métallique	✓
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 1 210 mm, Ø 175 mm
Poids brut	8,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

MP 450 FW Ultra	Réf.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	594

MP 450 XL FW Ultra	Réf.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	764



EXTRACTEURS DE JUS

AUTOMATIQUES



UN JUS ULTRA-FRAIS EN QUELQUES SECONDES

Les extracteurs de jus Robot-Coupe accompagnent les professionnels de secteurs très variés : bars, restaurants, hôtels, collectivités et supermarchés.

Rapides, efficaces, robustes et rentables, ils apportent une solution idéale pour réaliser d'excellents jus ultra-frais de fruits et de légumes en grande quantité.



EXTRACTEURS DE JUS

AUTOMATIQUES

INNOVATION

GOULOTTE Ø 79 mm.....
Permettant l'introduction
de fruits et légumes entiers.



GOULOTTE AUTOMATIQUE

- Passer les fruits et légumes sans effort grâce au système exclusif d'auto-entraînement.
- Rapidité de travail : 25 cl en seulement 6 secondes.



PANIER

Avec deux anses pour une meilleure préhension, démontage sans outil et nettoyage facile.

NOUVEAU

2 tailles de becs verseurs anti-éclaboussures :

- 1 Pichet / Cuve Blender
- 2 Service au verre



NOUVEAU

RAMASSE-GOUTTES

Grande capacité pour un poste de travail toujours propre.



NOUVEAU

BASE INCLINÉE

Pour une évacuation du jus optimale.

MOTEUR

- 1000 W conçu pour un usage intensif tout au long de la journée.
- Silencieux pour être utilisé face au consommateur.



Sortie des déchets sous plan de travail.

2 possibilités d'utilisation :

1 Évacuation des résidus en continu.

Trémie d'évacuation : assure l'éjection des résidus en flux continu directement sous le plan de travail.



2 Évacuation des résidus dans un bac.

Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.



NOS UTILISATEURS



BARS, RESTAURANTS ET MÉDICO-SOCIAL

Les jus de fruits et de légumes frais permettent d'ajouter une touche de fraîcheur à la carte des bars et des restaurants.

Ils sont également très appréciés dans les hôpitaux et maisons de retraite pour améliorer l'hydratation quotidienne des résidents.



HÔTELS, CANTINES SCOLAIRES ET D'ENTREPRISE

Faciles à utiliser et silencieux, les Extracteurs de Jus Robot-Coupe trouveront leur place en libre-service au buffet d'un hôtel ou dans une cantine.



BARS À JUS ET SUPERMARCHÉS

Spécialement conçus pour les utilisations intensives, notre gamme d'Extracteurs de Jus convient parfaitement aux productions en grande quantité.



Retour sur investissement rapide :

- En moyenne 500 verres de jus vendus pour amortir un Extracteur de Jus J 100.
- Les meilleurs rendements du marché avec les ingrédients fréquemment utilisés.



Etablissements éligibles :
Écoles, collèges, lycées, centres de loisirs, périscolaires, ...

Déjà **500 000** bénéficiaires et **1 000** communes participantes !



Programme Européen pour la distribution gratuite de fruits et de légumes aux élèves dans les établissements scolaires.

Jusqu'à 100%

des dépenses remboursées en fruits et légumes.

Les conditions d'inscriptions ont été assouplies !

Réalisez des Jus Ultra Frais

en quelques secondes !
En libre service, en animation.
Créez un bar à jus !



<http://agriculture.gouv.fr/le-programme-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>



EXTRACTEURS DE JUS



J 80

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	155 mm
SERVICE : Verre	✓
Pichet	✓
Cuve Blender	-
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - 1 taille
Base inclinée	-
Ramasse-goutte	✓
Éjection automatique des déchets	✓
Bac à résidus translucide	6,5 L
Trémie d'évacuation des résidus en continu	-

J 80 Buffet

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	177 mm
SERVICE : Verre	✓
Pichet	✓
Cuve Blender	-
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - 2 tailles
Base inclinée	✓
Ramasse-goutte	✓ - Grande capacité
Éjection automatique des déchets	✓
Bac à résidus translucide	6,5 L
Trémie d'évacuation des résidus en continu	-

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir l'Extracteur de Jus en action.

J 80	Réf.	€
J 80 230V/50/1	56000B	1 150

J 80 Buffet	Réf.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	1 350

Choisissez vos options :

Accessoires	J 80 tous modèles	
	Réf.	€
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	220

NOUVEAU



N'échauffe pas les aliments



Préserve les vitamines



J 100

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	160 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox - Spécial utilisation intensive
Hauteur utile sous bec verseur	251 mm
SERVICE : Verre	✓
Pichet	✓
Cuve Blender	✓
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - 2 tailles
Base inclinée	✓
Ramasse-goutte	✓ - Grande capacité
Éjection automatique des déchets	✓
Bac à résidus translucide	7,2 L
Trémie d'évacuation des résidus en continu	✓

Choisissez votre modèle :

	J 100	Réf.	€
	J 100 230V/50/1	56100B	1 650

Choisissez vos options :

	J 100		
Accessoires	Réf.	€	
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	220	



EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

- **Extraction de jus** de légumes et fruits riches en pulpe.
- **Extraction de coulis** de légumes et fruits cuits ou à chair tendre en petites quantités.
- **Retient** la peau, les pépins et les fibres.



C 40

Moteur asynchrone	✓
Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Débit	12 L/h
Cuve	Matériaux composite

Choisissez votre modèle :

C 40	Réf.	€
C 40 230V/50/1	55040	615



Gasacho, sauce tomate, marinades pour viande et poissons, smoothies, coulis de fruits, sorbets et glaces...



Jus de tomate épais pour gaspacho et sauces.



Jus de citron pour boissons, sorbets et marinades.



TAMIS AUTOMATIQUES

Polyvalents et robustes, les tamis automatiques sont dédiés à la réalisation de coulis et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauces, bisques, soupes de poissons, etc... en séparant pépins, noyaux, fibres et carcasses sans les broyer. L'introduction des produits en continu facilite l'utilisation et permet de gagner un temps considérable pour proposer du Fait Maison.



TAMIS AUTOMATIQUES

TRÉMIE

Introduction en continu des produits lavés même non équeutés, ou non dénoyautés.

TAMIS

Les produits tombent à l'intérieur du tamis, où ils sont centrifugés.

PALES

Système de pales tournant à 1 500 tr/mn, produisant la centrifugation des produits situés à l'intérieur du tamis.



GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI

À la sortie de cette goulotte est récupéré le produit fini, exempt de toute amertume car ni les pépins, noyaux, arêtes ou carcasses... ne sont broyés.

GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS

À savoir peaux, pépins, noyaux, queues, carcasses, fibres...



1 mm
(En standard)



**TOMATES, POIVRONS,
COMPOSITE DE POMMES...**



**SOUPE DE POISSONS,
CRUSTACÉS...**



2 mm



OLIVES



CERISES, PRUNES...



3 mm



5 mm



ABRICOTS



PÊCHES, PRUNEAUX...



0,5 mm
Destiné à filtrer les fibres
et impuretés les plus fines.
S'utilise en complément
du tamis 1 mm.



**FRUITS ROUGES,
CHÂTAIGNES, ...**



**BOISSONS VÉGÉTALES
(NOIX DE COCO, AMANDES...)**

Pour plus d'applications, consultez votre responsable régional.

TAMIS AUTOMATIQUES



C 80

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Débit	60 kg/h
Introduction des produits en continu	✓
Éjection des déchets en continu	✓
Bloc moteur	Inox
Cuve	Inox
Piètement	-
Trémie	Inox
Modèle de table	✓
Modèle de sol	-
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm - Inclus



C 120

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Débit	120 kg/h
Introduction des produits en continu	✓
Éjection des déchets en continu	✓
Bloc moteur	Inox
Cuve	Inox
Piètement	Inox
Trémie	Inox
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le tamis automatique en action.

C 80	Réf.	€
C 80 230V/50/1	55012	2 320

C 120	Réf.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	4 275

Choisissez vos options :

Options	C 80		C 120	
	Réf.	€	Réf.	€
Tamis perforations 0,5 mm	57009	253	57211	484
Tamis perforations 1,5 mm	-	-	57042	297
Tamis perforations 2 mm	-	-	57019	297
Tamis perforations 3 mm	57008	253	57156	297
Tamis perforations 5 mm	57023	261	57020	297
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007	197	57145	297
Râcleur caoutchouc supplémentaire (l'unité)	100338S	35	100702	39



C 200 Spécial Industrie C 200 V.V.

Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 800 W	1 800 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	100 à 1 800 tr/mn
Débit	150 kg/h	150 kg/h
Introduction des produits en continu	✓	✓
Éjection des déchets en continu	✓	✓
Bloc moteur	Inox	Inox
Cuve	Inox	Inox
Piètement	Inox	Inox
Trémie	Inox	Inox
Modèle de table	-	-
Modèle de sol	✓	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - Inclus	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :

C 200 Spécial Industrie	Réf.	€
C 200 Spécial industrie 230-400V/50/3	55006	5 730

C 200 V.V.	Réf.	€
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	8 475

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

C 200 tous modèles		
Options	Réf.	€
Tamis perforations 0,5 mm	57211	484
Tamis perforations 1,5 mm	57042	297
Tamis perforations 2 mm	57019	297
Tamis perforations 3 mm	57156	297
Tamis perforations 5 mm	57020	297
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57145	297
Râcleur caoutchouc supplémentaire (l'unité)	100702	39

BATTEURS MÉLANGEURS



PERFORMANTS, ROBUSTES, SILENCIEUX ET PRODUCTIFS

Les Batteurs Mélangeurs de Robot-Coupe sont l'outil idéal pour toutes les fabrications quotidiennes des Chefs cuisiniers et des Chefs pâtissiers.



BATTEURS MÉLANGEURS

NOUVEAU

Fonctionnement ultra silencieux, pour un grand confort d'utilisation.

POLYVALENCE

Prise frontale pour accessoires usuels.

PERFORMANCE

Forme de l'outil qui épouse parfaitement le profil de la cuve.

Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.

PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

ROBUSTESSE

Bâti tout métallique pour une parfaite stabilité et un entretien facile.

PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif.

ERGONOMIE

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve. Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupe.

SÉCURITÉ

Depuis le 10 janvier 2015 la norme EN 454 : 2015 exige que les batteurs-mélangeurs, dans un environnement professionnel, disposent de 3 sécurités :

- > Écran de sécurité qui interdit l'accès à l'outil quand il est en mouvement.
- > Système de verrouillage en bonne position de travail.
- > Dispositif de détection de la cuve.

NOUVEAU

TOUT INOX



FOUET

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés.

Avec 1 L de crème liquide obtenez 3 L de crème montée.



PALETTE

Mélange homogène grâce au mouvement de l'outil qui ramène la préparation au centre du bol. Jusqu'à 1,5 kg beurre pommade en un minimum de temps.



INNOVATION

SPIRALE

Pétrissage optimal de la pâte à pain grâce au galet pétrisseur breveté.

4 kg de pâte à pain pour 2€ de matière première.

NOUVEAU



RM 5

Moteur asynchrone	-
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
Cuve	5,5 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	✓

Outils Fouet, palette, spirale - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

RM 5	Réf.	€
RM 5 230V/50/1	26150D	930

Choisissez vos options :

Options	RM 5		RM 8	
	Réf.	€	Réf.	€
Cuve inox avec poignée supplémentaire	28413	149	28419	197
Outil fouet	28410	59	28439	76
Outil palette	28412	49	28438	60
Outil spirale avec galet pétrisseur	28411	59	28437	76
Ensemble cuve et 3 outils	28409	300	28440	394

	RM 5	RM 8
Pâte à pain (63% d'humidité)	Jusqu'à 1,2 kg	Jusqu'à 4 kg
Beurre pommade	Jusqu'à 1 kg	Jusqu'à 1,5 kg
Blancs d'œufs	Jusqu'à 10	Jusqu'à 16

NOUVEAU



RM 8

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
Cuve	7,6 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	✓

Outils Fouet, palette, spirale inox - **Inclus**

RM 8	Réf.	€
RM 8 230V/50/1	26220D	1 525

ÉPLUCHEUSES



Capacité de cuve :
Jusqu'à* :



5 kg
80 kg/h



10 kg
160 kg/h



15 kg
240 kg/h



25 kg
400 kg/h

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

EP 5 TA



- Monophasé

EP 10 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 25 TA



- Triphasé
- Système anti-mousse



ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

EP 5 Combinée



- Monophasé

EP 10 Combinée



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 Combinée



- Triphasé

A noter : Afin d'organiser au mieux votre cuisine et d'assurer une plus grande durabilité de votre équipement, nous vous conseillons de ne pas dépasser 6 à 8 cycles par service.

* Les débits sont fournis à titre indicatif et doivent être corrigés par un coefficient d'efficacité lié à la qualité des produits à éplucher, l'organisation de la légumerie, le volume chargé par opération et le nombre d'opérateurs.



ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

Ces modèles en inox sont conçus avec revêtement abrasif sur les parois de la cuve et plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel de pommes de terre, carottes, navets et autres tubercules similaires. Ces machines allient la vitesse et la simplicité d'opération avec une construction robuste et durable.



ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

Ces éplucheuses sont équipées en standard avec un plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel et disposent également d'une gamme d'accessoires optionnels pour satisfaire chacune de vos exigences en matière de préparation de légumes et autres produits.

OPTIONS POUR LES ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

Les éplucheuses EP 5 Combinée, EP 10 Combinée, EP 15 Combinée sont équipées en standard d'un plateau abrasif et peuvent recevoir en option 5 autres accessoires.



Plateau à couteaux



Panier essorage



Plateau coquillages



Plateau à bulots



Plateau de lavage



ÉPLUCHEUSES INOX COMBINÉES



EP 5 Combinée

Puissance	250 W
Voltage	Monophasé 230 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	5 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	-
Piètement inox avec panier filtre	En option



EP 10 Combinée

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	10 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓



EP 15 Combinée

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	15 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓

Choisissez votre modèle :

EP 5 Combinée	Réf.	€
EP 5 230V/50/1	46047	1 890

EP 10 Combinée	Réf.	€
EP 10 400V/50/3	46051	3 650
EP 10 230V/50/1	46049	3 845

EP 15 Combinée	Réf.	€
EP 15 400V/50/3	46055	4 060
EP 15 230V/50/1	46053	4 260

Choisissez vos options :

Options	EP 5 Combinée		EP 10 Combinée		EP 15 Combinée	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Piètement inox avec panier filtre	504486	649	-	-	-	-
Plateau tout inox spécial bulots	-	-	505552	399	505552	399
Plateau à couteaux	504487	374	504488	487	504488	487
Plateau gros oignons	504489	194	504490	326	504490	326
Plateau lavage	504494	320	504495	364	504495	364
Plateau coquillages	504496	194	504497	320	504497	320
Panier essorage	504498	230	504499	255	504561	265
Plateau abrasif supplémentaire	504500	201	504501	236	504501	236

ÉPLUCHEUSES INOX TOUR ABRASIF



EP 5 TA

Puissance	250 W
Voltage	Monophasé 230 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	5 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	✓
Modèle de table	✓
Modèle de sol	-
Piètement inox avec panier filtre	En option

EP 10 TA

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	10 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	✓
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓

EP 15 TA

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	15 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	✓
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓

EP 25 TA



Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	25 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	✓
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓ + système anti-mousse

Choisissez votre modèle :

EP 5 TA	Réf.	€
EP 5 TA 230V/50/1	46048	1 855

EP 10 TA	Réf.	€
EP 10 TA 400V/50/3	46052	3 580
EP 10 TA 230V/50/1	46050	3 760

EP 15 TA	Réf.	€
EP 15 TA 400V/50/3	46056	3 980
EP 15 TA 230V/50/1	46054	4 180

EP 25 TA	Réf.	€
EP 25 TA 400V/50/3	46041	6 225

Choisissez vos options :

Options	EP 5 TA		EP 10 TA / EP 15 TA		EP 25 TA	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Plateau abrasif supplémentaire	504500	201	504501	236	505104	579
Piètement inox avec panier filtre	504486	649	-	-	-	-

ESSOREUSE

L'Essoreuse ES 10 est conçue pour assurer un **essorage rapide** des légumes crus en un minimum de temps. Elle assure un rendement bien **supérieur** aux méthodes traditionnelles et remplace des opérations réalisées à la main de façon plus **rapide et efficace**.



Couvercle métallique avec **hublot transparent** pour un meilleur contrôle.



Panier en inox **grande capacité** d'une contenance de 1 à 12 kg pour un essorage en profondeur des feuilles de salade.



L'essoreuse ES 10 est équipée d'une minuterie de 1 à 4 minutes pour un **contrôle précis du temps** d'essorage.



ES 10

Puissance	370 W
Voltage	Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique et hublot transparent
Panier d'essorage	Inox d'une capacité de 1 à 12 kg
Tableau de bord	Mural avec minuterie de 1 à 4 minutes
Modèle de sol	✓

Choisissez votre modèle :

ES 10	Réf.	€
ES 10 400V/50/3	46390	3 885

Choisissez votre option :

Option ES 10	Réf.	€
Panier inox supplémentaire	505939	838

TRANCHEUR À PAIN

Le Trancheur à pain TP 180 permet de réaliser jusqu'à 360 tranches de pain à la minute, de 8 à 80 mm d'épaisseur, avec une **régularité parfaite**. Très simple d'utilisation, il satisfait les exigences du marché de la **collectivité**. Retour sur investissement **très rapide** : jusqu'à **20% d'économie** par rapport aux petits pains individuels.



Permet de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150 x 125 mm) avec régularité, **sans déchirure ni écrasement**. Possibilité de couper deux baguettes en même temps.

Permet de réaliser **180 à 360 tranches** de pain à la minute de 8 à 80 mm d'épaisseur avec une **régularité parfaite**.

Conception tout en **acier** pour faciliter l'entretien de la machine par son utilisateur.

Système de sécurité très performant composé d'une barrière infrarouge, d'une sécurité de couvercle et d'un dispositif de commande à manque de tension.

Arrêt automatique de sécurité après 1 minute de fonctionnement à vide.



Lame inox démontable sans outils pour un nettoyage facile.



Ramasse miettes amovible.



TP 180

Moteur asynchrone	✓
Puissance	350 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse de rotation	180 à 360 tranches à la minute
Appareil	Tout inox
Système de sécurité	Exclusif infrarouge
Plateau	Réglable pour déterminer l'épaisseur des tranches de 8 à 80 mm
Ramasse-miettes	✓

Choisissez votre modèle :

TP 180	Réf.	€
TP 180 230V/50/1	23001	2 110

Choisissez votre option :

Option TP 180	Réf.	€
Socle mobile en inox TP 180	27187	573

[RETOUR SOMMAIRE](#)

DONNÉES TECHNIQUES

COMBINÉS					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
R 101 XL 230V/50/1	22580	450	•		220	280	495	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2124	550	•		220	360	505	13	14
R 301 230V/50/1	2523	650	•		355	305	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	19	20
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	280	365	540	18	33
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		280	365	540	22	33
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	280	365	570	24	40
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	280	365	570	24	40

COUPE-LÉGUMES					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
CL 20 230V/50/1	2493	400	•		325	310	570	21	24
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	26	28
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	35	54
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	1 100		•	865	396	1 270	34	53
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	1 500	•		335	560	1 160	57	83
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	1 500		•	460	770	1 355	61	87
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	1 500	•		460	770	1 355	61	87
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	69	95
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	69	95

CUTTERS

Dimensions (mm)

Poids (kg)

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
					Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	12	13
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 4 1500 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	13	14
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	22	24
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	22	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	280	365	540	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

DONNÉES TECHNIQUES

ROBOT-COOK®					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	14	14

BLIXER®					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	265	340	540	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		265	340	540	22	25
Blixer 7 400V/50/3	33269	1 500		•	265	340	570	23	26
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		265	340	570	23	26
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	39	47
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	42	51
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9 000		•	760	600	1 400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	187	210

MIXERS PLONGEANTS					Dimensions (mm)		Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Ø	Hauteur	Net	Brut
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	310	•		94	650	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230A	350	•		94	660	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	400	•		94	700	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	750	•		125	940	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830L	850	•		125	980	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	310	•		125	640	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	350	•		125	700	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	5	9

EXTRACTEURS DE JUS					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

DONNÉES TECHNIQUES

TAMIS AUTOMATIQUES					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1 800	•		1 030	400	860	45	59

BATTEURS MÉLANGEURS					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
RM 5 230V/50/1	26150D	550	•		320	465	405	14	15
RM 8 230V/50/1	26220D	700	•		320	465	405	17	18

ÉPLUCHEUSES / ESSOREUSE					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
EP 5 230V/50/1	46047	250	•		475	365	635	30	33
EP 10 400V/50/3	46051	370		•	590	480	1 130	48	57
EP 10 230V/50/1	46049	370	•		590	480	1 130	48	57
EP 15 400V/50/3	46055	370		•	590	480	1 195	48	57
EP 15 230V/50/1	46053	370	•		590	480	1 195	54	63
EP 5 TA 230V/50/1	46048	250	•		475	365	635	30	33
EP 10 TA 400V/50/3	46052	370		•	590	480	1 130	48	57
EP 10 TA 230V/50/1	46050	370	•		590	480	1 130	48	57
EP 15 TA 400V/50/3	46056	370		•	590	480	1 195	54	63
EP 15 TA 230V/50/1	46054	370	•		590	480	1 195	54	63
EP 25 TA 400V/50/3	46041	1 100		•	785	645	1 300	76	90
ES 10 400V/50/3	46390	370		•	475	365	635	67	76

TRANCHEUR À PAIN					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	23	29

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRÉAMBULE

Robot-Coupe conçoit et fabrique des matériels professionnels de préparation culinaire de haut de gamme qui sont distribués tant en France qu'à l'International selon des modalités qui reflètent son savoir faire industriel et son image de produits de grande qualité conçus au cœur de la Bourgogne. La distribution des produits Robot-Coupe implique la mise à la disposition des utilisateurs d'un ensemble de conseils, de services, et de garanties en cohérence avec la qualité des produits Robot-Coupe et l'image de la marque. C'est pourquoi, pour pouvoir commercialiser les produits Robot-Coupe de façon adéquate, les distributeurs devront répondre à un ensemble de critères qualitatifs se rapportant notamment à leur capacité à informer les utilisateurs sur les performances et le fonctionnement des produits Robot-Coupe, à promouvoir ces produits et les mettre en avant, à réaliser la livraison, l'installation et la mise en route des produits vendus ainsi qu'à en assurer la garantie et le dépannage.

GÉNÉRALITES

Article 1 :

Les conditions générales de vente faisant l'objet de ce document s'appliquent à l'ensemble des clients de Robot-Coupe. Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Robot-Coupe. Elles prévalent sur toutes conditions d'achat générales ou particulières. Il ne peut en aucune façon y être dérogé sans la signature d'un accord exprès par nos soins. Le fait de passer commande auprès de Robot-Coupe implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions. Toute commande passée de mauvaise foi ou présentant un caractère anormal sera refusée par Robot-Coupe.

TARIFS ET RÉDUCTIONS DE PRIX

Article 2 :

Les prix pratiqués par Robot-Coupe font l'objet d'un tarif de base établi au 1^{er} Janvier de chaque année et valable un an. Les appareils sont facturés sur la base du tarif en vigueur au jour de l'expédition.

DÉLAIS DE LIVRAISON :

Article 3 :

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif lors de la prise de commande. Les retards de livraison ne donnent pas droit à compensation, pénalité ou dommages et intérêts. Ils ne peuvent justifier le refus de livraison de la part du client.

Article 4 :

Dans le cas où l'expédition est différée à la demande du distributeur avec l'accord de Robot-Coupe, des frais de stockage et de manutention peuvent être réclamés à l'acheteur. Ces dispositions ne modifient en rien les obligations relatives au paiement des produits.

TRANSPORT - LIVRAISON

Article 5 :

Quels que soient la destination des produits, le mode de transport et les modalités de règlement du prix du transport (franco ou port dû), le transport et les opérations connexes au transport sont réalisées aux risques et périls du client, auquel il appartient de vérifier le bon état des produits au moment de leur livraison. Aucune livraison directe à l'utilisateur ne peut être réalisée pour le compte du distributeur.

RÉCLAMATION - RETOURS

Article 6 :

Il appartient au client de vérifier à la livraison les quantités, les références des produits et leur conformité à la commande. Aucune réclamation n'est prise en compte passé le délai de huit jours à compter du jour de la réception des produits.

Article 7 :

Le produit comportant, un défaut de conformité, signalé dans les conditions indiquées, fait l'objet d'un remplacement ou d'une remise en état à l'exclusion de tout dédommagement, à quelque titre que ce soit.

Article 8 :

Aucun retour de produit ne peut être fait sans l'autorisation préalable de Robot-Coupe. Les produits retournés doivent être en bon état et n'avoir jamais servi. Ils devront porter de façon apparente le nom de l'expéditeur.

RÈGLEMENTS

Article 9 :

Le règlement de nos factures s'effectue comptant pour toutes les commandes inférieures à 730€ Hors Taxes et à 30 jours net pour les commandes d'un montant supérieur. L'acheteur pourra néanmoins déduire un escompte au taux prévu aux conditions particulières de vente en cas de règlement des factures à 20 jours date de facture. Dans ce cas, seule la TVA afférente au prix effectivement payé ouvre droit à déduction. Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce issu de la Loi de modernisation de l'économie n° 2008/776 du 4 Août 2008 :

- tout retard de paiement donnera lieu à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majorée de dix points. Ces pénalités sont exigibles dès le lendemain de la date de règlement figurant sur la facture. Conformément à l'article L442-6 du Code de commerce, modifié par la même loi, le fait de soumettre un partenaire à des conditions de règlement qui ne respectent pas le plafond légal, ainsi que le fait de demander au fournisseur sans raison objective, de différer la date d'émission de la facture, sont passibles notamment d'une amende civile pouvant aller jusqu'à deux millions d'euros.

- à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€ (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012, et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),

- orsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification.

D'autre part, sauf en cas de report sollicité à temps et accordé par Robot-Coupe, le défaut de paiement à l'échéance fixée entrainera :

- l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues et ce quel que soit le mode de règlement prévu.
- l'exigibilité, à titre de dommages et intérêt et de clause pénale (au sens de l'article 1229 du Code Civil) d'une indemnité égale à 15% des sommes dues, outre les intérêts légaux et frais judiciaires éventuels.

Enfin, si lors de précédentes commandes, l'acheteur s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement par exemple), Robot-Coupe se réserve le droit de ne plus le livrer à titre provisoire ou définitif.

GARANTIE :

Article 10 :

Robot-Coupe garantit les produits contre tout vice de fonctionnement provenant d'un défaut de matière ou de fabrication pendant un an pour les pièces à compter de la mise à disposition des produits et ce aux conditions définies ci-dessous. La garantie ne pourra être mise en jeu que dans la mesure où les produits auront été stockés, utilisés et entretenus conformément aux instructions et aux notices éditées par Robot-Coupe. Cette garantie ne couvre pas notamment (liste non limitative) :

- un défaut de surveillance, d'entretien ou de stockage adapté.
- l'usure normale du produit.
- une intervention, modification sur le produit non conforme aux prescriptions de Robot-Coupe.
- une utilisation anormale ou non conforme à la destination du produit.
- un événement de force majeure ou de tout événement échappant au contrôle du vendeur.
- Toute autre cause ne provenant du fait de Robot Coupe.

Dans tous les cas, la garantie est strictement limitée à la fourniture des pièces défectueuses par Robot-Coupe, à l'exclusion de tout autre dédommagement, à quelque titre que ce soit. La réparation, la modification ou le remplacement des pièces ou des produits pendant la période de garantie ne peut avoir pour effet de prolonger la durée de la garantie.

Article 11 :

Le distributeur étant contractuellement lié au client final, il est à ce titre son interlocuteur privilégié dans le cadre de la mise en œuvre de la garantie constructeur. Les prestations relatives à la gestion de la garantie (gestions administrative et logistique) sont connexes mais indissociables du contrat de vente conclu entre le distributeur et le client final. Le prix de vente facturé au client final, comprend non seulement le prix des produits finis vendus mais rémunère également la prestation du distributeur relative à la gestion de la garantie de ces produits. Par conséquent, Robot-Coupe ne prendra en charge aucune des dépenses directes ou indirectes engagées par les distributeurs au titre de la gestion de la garantie constructeur.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Article 12 :

Robot-Coupe se réserve la propriété des produits vendus, jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêt. A défaut de paiement du prix à l'échéance convenue, Robot-Coupe pourra reprendre les produits, la vente sera résolue de plein droit si bon lui semble et les acomptes déjà versés lui resteront acquis en contrepartie de la jouissance des produits dont aura bénéficié l'acheteur. En cas de désaccord sur les modalités de restitution des produits, celle-ci pourra être obtenue par ordonnance de référé rendue par Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de Créteil auquel les parties attribuent expressément compétence.

Transfert de risques : Les produits resteront la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix mais l'acheteur en deviendra responsable dès leur remise matérielle, le transfert de possession entraînant celui des risques. L'acheteur s'engage, en conséquence, à souscrire, dès à présent, un contrat d'assurance garantissant les risques de perte, vol ou destruction des produits concernés.

Revente : Les produits restant la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix, il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre. Toutefois, à titre de simple tolérance et pour les seuls besoins de son activité, le vendeur autorise l'acheteur à revendre les produits sous réserve que l'acheteur s'acquitte dès la revente, de l'intégralité du prix restant du, les sommes correspondantes étant, dès à présent, nanties au profit de Robot-Coupe conformément à l'article 2071 du Code Civil, l'acquéreur devenant simple dépositaire du prix.

Transport ou dépôt : Si l'acheteur doit remettre les produits à un transporteur ou un dépositaire, celui devra dater et signer un document mentionnant les références et les quantités des produits dont il prend possession et indiquer de sa main : « pr connaissance de la clause de réserve de propriété en faveur de Robot-Coupe lors de la remise des produits ».

Saisie ou réquisition : Aussi longtemps que le prix n'a pas été intégralement payé, le client est tenu d'informer Robot-Coupe, sous vingt quatre heures de la saisie, réquisition ou confiscation des produits au profit d'un tiers et de prendre toute mesure de sauvegarde pour faire connaître et respecter le droit de propriété de Robot-Coupe en cas d'intervention de créanciers.

Redressement et liquidation judiciaire : Dans le cas où le client ferait l'objet d'une procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, la revendication des produits sera exercée par Robot-Coupe dans le délai de trois mois à compter de la publication du jugement d'ouverture et ce, conformément aux dispositions de l'article L 621-115 du Code de Commerce.

UTILISATION DE LA MARQUE ROBOT-COUPÉ ET DES AUTRES DROITS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Article 13 :

Le distributeur s'interdit d'utiliser, hors du contrat de vente, la marque Robot-Coupe et d'une façon générale tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe (photos des produits ou d'images publicitaires, textes de livres de recettes et autres textes etc...) sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe. Notamment, toute publicité utilisant à titre principal ou accessoire la marque Robot-Coupe, devra être communiquée et faire l'objet d'une autorisation écrite préalable de Robot-Coupe.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Article 14 :

Conformément à l'article L541-2 du code de l'environnement, les détenteurs de déchets sont tenus d'assurer ou de faire assurer l'élimination ou la valorisation finale des dits déchets. Il incombe donc aux détenteurs du déchet de faire le bon geste de tri. Cependant, en vertu de l'article R543-195 du code de l'Environnement, les producteurs (fabricants, metteurs sur le marché) sont tenus d'assurer l'enlèvement et le traitement des Déchets issus des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). Ce principe s'appuie sur la « REP » c'est-à-dire la Responsabilité Élargie des producteurs insuflée par la directive européenne de 2005. Ce principe implique le transfert de l'obligation du détenteur vers le producteur.

En tant que producteur éco-responsable...

La société Robot-Coupe enlève et traite gratuitement les EEE qu'il a mis sur le marché conformément à l'article R543-195 du code de l'Environnement. Pour ce faire la société Robot-Coupe a choisi l'éco-organisme agréé par l'Etat ECOLOGIC, qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En choisissant une solution mutualisée, la société Robot-Coupe affirme sa volonté d'apporter un réel bénéfice à ses clients quant à la fin de vie des équipements. Par son adhésion à un éco-organisme, la société Robot-Coupe participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des DEEE en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

RÉCLAMATIONS

Article 15 :

A compter de la date d'application des présentes, aucune réclamation concernant un avantage tarifaire ou un service ne pourra être admise si elle est présentée plus de 12 mois après la date de la naissance de la créance.

FORCE MAJEURE

Article 16 :

La survenance d'un cas de force majeure a pour effet de suspendre l'exécution des présentes obligations contractuelles. Est un cas de force majeure tout événement indépendant de la volonté de Robot-Coupe et faisant obstacle à son fonctionnement normal au stade de la fabrication ou de l'expédition des produits. Constituent notamment des cas de force majeure les incendies, inondations, grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de Robot-Coupe ou celle de l'un de ces fournisseurs, sous traitants ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou de pièces détachées.

Article 17 :

Robot-Coupe se réserve le droit d'apporter toutes modifications à ses produits dont les descriptions figurent sur ses catalogues et autres supports publicitaires.

LITIGES

Article 18 :

Toutes les ventes conclues par Robot-Coupe sont soumises à la loi française. Pour toutes contestations relatives aux ventes réalisées par Robot-Coupe et à l'application ou à l'interprétation des présentes conditions générales, seule sera compétent le tribunal de commerce de Créteil.

Pour le bon enregistrement de vos commandes, nous vous demandons de bien vouloir inscrire le numéro de votre compte client (6) et préciser les références des articles faisant l'objet de cette commande. Merci d'avance.

LIVRAISON EN FRANCO DE PORT

à partir d'une valeur de facturation de 730€ HT.

DÉLAIS DE LIVRAISON

1 à 3 semaines à réception de commande.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de ces appareils. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.N.C. La marque Robot-Coupe et tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe.



robot  coupe®

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 MONTCEAU-EN-BOURGOGNE Cedex
Tel. 03 85 69 50 00 - france@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.fr