

robot coupe®



TARIF

01/01/2024

COMBINÉS

DISQUES

COUPE
LÉGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDERS

MIXERS

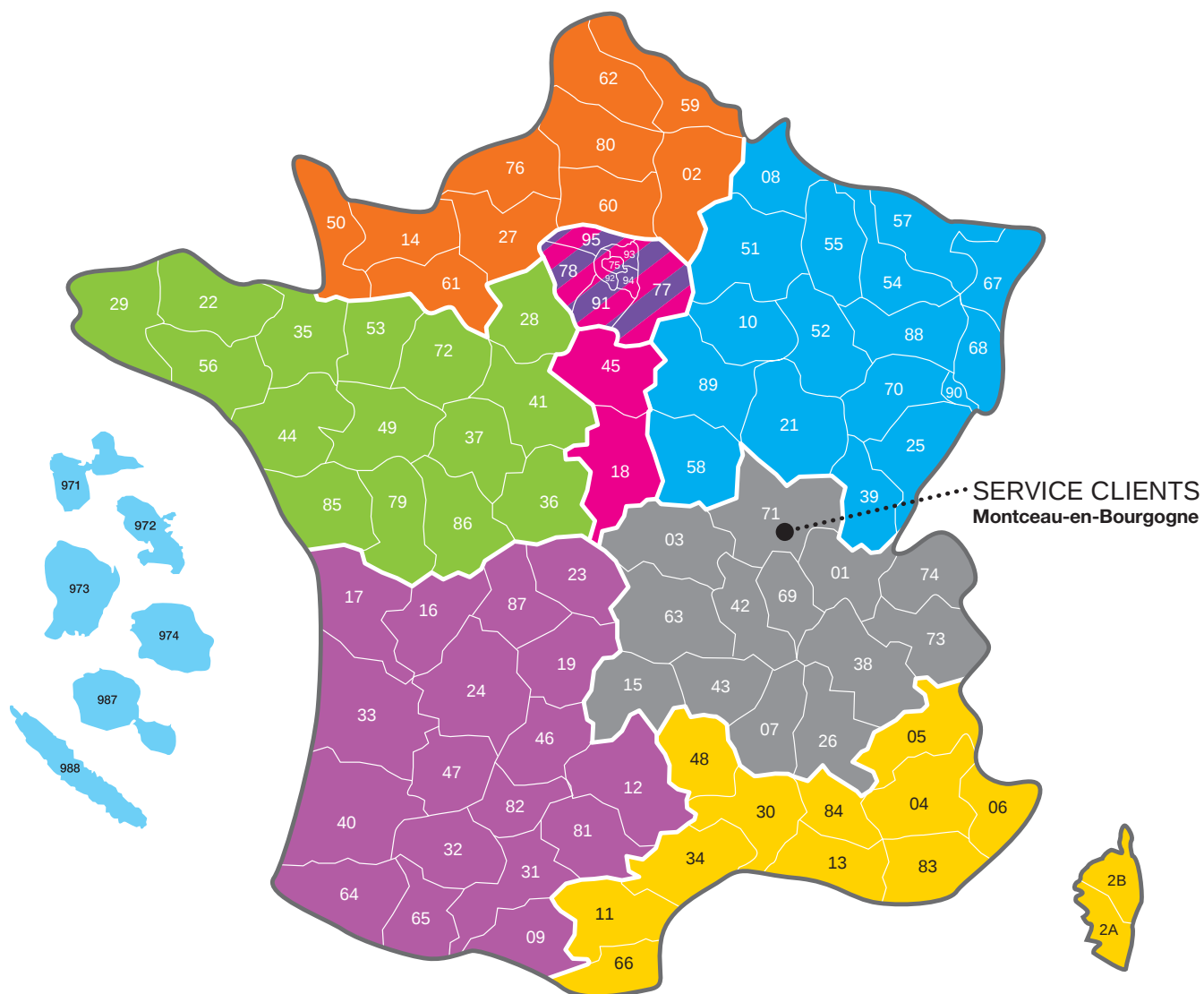
EXTRACTEURS
DE JUS

TAMIS

BATTEURS

ÉPLUCHEUSES
ESSOREUSE

TRANCHEUR
À PAIN



● RÉGION 1

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

● RÉGION 4

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

● RÉGION 7

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

● RÉGION 2

Service Clients : 03 85 69 50 02
france2@robot-coupe.fr
 Responsable régional Grande
 Cuisine et Métiers de Bouche :
 Philippe CRUCITTI 06 60 25 61 99

● RÉGION 5

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

● RÉGION 8

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

● RÉGION 3

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

● RÉGION 6

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

● 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**

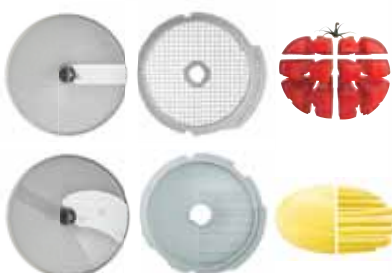
SERVICE CLIENTS :
 12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
 71305 Montceau-en-Bourgogne cedex
france@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr

LES NOUVEAUTÉS PRODUITS

PAGE **34**

R 402

L'allié des chefs au quotidien !
Nouveau poussoir exactitube,
nouveaux équipements macédoines et frites.



NOUVEAU

PAGE **78**

CL 60

Nettoyage facilité: Désormais tous les accessoires en
contact avec les aliments se nettoient plus facilement
au lave-vaisselle.



INOX



NOUVEAU

LES NOUVEAUTÉS PRODUITS

PAGE **130**

KITCHEN BLENDERS

Nouveau modèle BL 5+3 pour une polyvalence accrue.
Travail en petite et en grande quantité.

**PUISSANT
& DURABLE**

VELOUTÉS

SAUCES

APPAREILS

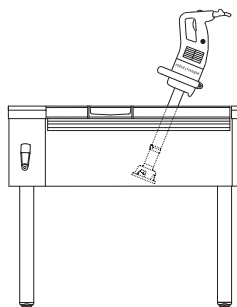
COULIS



PAGE **151**

NOUVELLE GAMME MP SAUTEUSES

Nouvelle gamme MP Spéciale Sauteuses
parfaitement adaptée pour l'usage dans les
sauteuses, du plus petit au plus grand format.



PAGE **170**

BATTEURS MÉLANGEURS

Exclusivité, Nouveaux modèles :
Nouveaux modèles RM 8+5 AP et RM 8+5 SP.
Nouveau modèle RM 5 SP.

EXCLUSIVITÉ



LES NOUVEAUTÉS ACCESSOIRES

NOUVEAU

PAGE 44 EASYCLEAN XPRESS

La solution zéro déchet pour nettoyer les grilles macédoines EXPERT.



PAGE 46 LES SOLUTIONS POUR ÉMINCER DES TOMATES

Découvrez les toutes !



PAGE 47 LES SOLUTIONS POUR PRÉPARER DES FRITES

EasyLoader permettant la réalisation de belles et grandes frites en continu avec une coupe optimisée sur la longueur de la pomme de terre. Nouvelle taille de frites en 6x6 mm.



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

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



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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

2000 : Gamme Mixers Plongeants
2008 : 1^{er} Extracteur de jus automatique
2012 : 1^{er} Cutter Blender chauffant Professionnel



AUJOURD'HUI

2020 : Lancement nouvelle gamme Extracteurs de jus et 13 nouveaux modèles de table grande capacité Combinés, Cutters et Blixer®

2022 : Lancement nouvelle gamme Kitchen Blenders



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

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.



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** ”

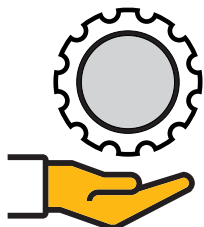
“ Nous **dépassons toutes les exigences** en vigueur
pour garantir des **performances**
irréprochables ”



“ 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

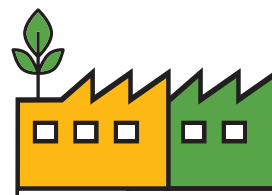
Des produits conçus pour durer :

- 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 ”

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



UN SERVICE AU QUOTIDIEN

Robot-Coupe vous guide dans l'usage de votre machine :



1 Scannez le QR Code de votre machine



 **Easy
Guide**

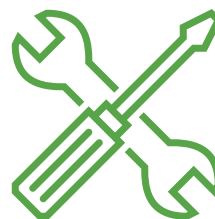
- 2 • Obtenez l'accès de votre page produit sur robot-coupe.com et consultez tous les contenus qui faciliteront votre quotidien : vidéos de formation à l'utilisation, au nettoyage et à l'entretien, accessoires, notices d'utilisation et de sécurité.

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 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 Fraîcheur et Vitamines - Réf. 451 737
Solutions Nutrition Santé - Réf. 451 530
Robot Cook - Réf. 450 957 |
|---|---|---|



SUR LES SALONS EN 2024



Smarth - Toulouse	du 28 au 30 Janvier	Egast - Strasbourg	du 17 au 20 Mars
Food in Sud - Marseille	du 28 au 30 Janvier	Food Hôtel Tech - Paris	3 et 4 Avril
Agecotel - Nice	du 4 au 6 Février	RestauCo - Paris	4 Juin
Rest'hôtel - Rennes	11 et 12 Février	Equip'hôtel - Paris	du 3 au 7 Novembre
Sandwich & Snack show - Paris	12 et 13 Mars		

DANS VOS MAGASINS & SHOWROOMS



Set 3 displays

Réf. 451 581 / Prix : 150€

Dimensions : L126 x H60 x P40 cm



ILV Disques R 301

Réf. 450 367

ILV Disques CL 50

Réf. 450 366

Présentoir 3 machines

Réf. 407 818 / Prix : 350€

Fronton seul : Réf. 430 356

Présentoir mixte

Réf. 450 421 / Prix : 230€

Fronton seul : Réf. 450 767

Présentoir mixers plongeurs

Réf. 407 435 / Prix : 230€

Fronton seul : Réf. 430 323

robot coupe®

VOUS ACCOMPAGNE

AVEC TOUTES NOS VIDEOS SUR LA CHAÎNE YOUTUBE



Vidéo Robot-Coupe R 301 Ultra



Vidéo Robot-Coupe CL 50 Ultra



Vidéo Robot-Coupe J 100

VIDÉOS AUSSI SUR
robot-coupe.fr

SUR NOS RESEAUX SOCIAUX



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

ET AVEC NOTRE SERVICE APRES-VENTE



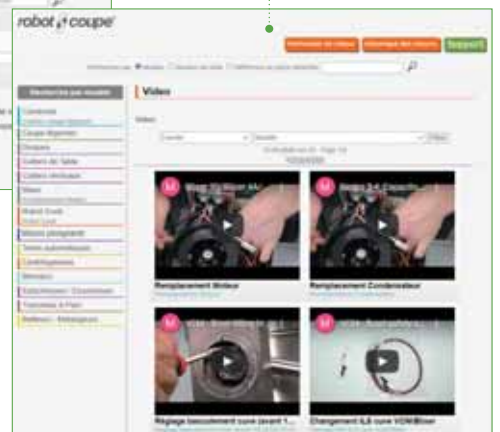
Commande Pièces détachées sur notre site internet SAV.

Support Online

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

Vidéos SAV

Destinées à former vos techniciens.



En qualité de distributeur Robot-Coupe, bénéficiez de 5% de remise supplémentaire en commandant directement vos pièces détachées sur notre site internet.

UN SITE INTERNET COMPLET



NOUVEAU

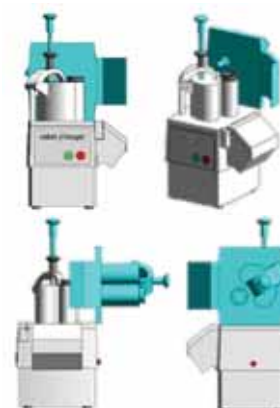


- **Design réactif et convivial:** accès facile aux informations quel que soit votre appareil (ordinateur de bureau, mobile, tablette)
- **Formez-vous avec nos vidéos :** découverte, mise en service, utilisation et entretien !

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 RAPIDE

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



RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles
et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales



ARTISANS ET GMS



BOULANGERS PÂTISSIERS

Boulangers
Pâtisseries
Salons de thé
Glaciers
Chocolatiers
Confiseurs



RESTAURATION COMMERCIALE

RESTAURATION A TABLE

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

RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurant du personnel



RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION D'ENTREPRISE

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

RESTAURATION SANTÉ

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



ARTISANS ET GMS

CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateur
de réception

SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe
Primeurs
Bar à jus
Traiteurs
Snacking
Food Courts



#THEsolution

robot 



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
20 kg = 4min



MACÉDOINE
10 kg = 2min



SOUPE
45L = 6min



MAYONNAISE
2L = 1min



LÉGUMES ÉMINCÉS
300 kg = 1h





Exemples :

GAGNER DE L'ARGENT

Retour sur investissement en moins de 6 mois !



Investir dans un CL 50
= **Economiser** 1 heure de travail
par jour.



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



BOOSTER SA CRÉATIVITÉ

Laisser libre cours à son imagination



SATISFAIRE LES CONSOMMATEURS



**ORIGINE ET FRAÎCHEUR
DES PRODUITS**



FAIT MAISON



LOCAL



PRODUITS DE SAISON

GUIDE DE SÉLECTION PAR SECTEURS D'ACTIVITÉ

S'inscrit
dans la
procédure
HACCP

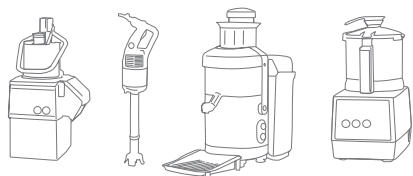
SANTÉ : HÔPITAUX - CLINIQUES - MAISON DE RETRAITE - CRÈCHES

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :									
TYPE DE GAMME	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
LÉGUMERIE	EP 10 ES 10	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	EP 25 ES 10
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 5 - 2V MP 350 RM 8	CL 50 R 4 MP 350 RM 8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM 8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM 8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 V.V. MP 550 RM 8	CL 52 R 8 MP 550 RM 8	CL 60 V.V. ⁽²⁾ R 10 V.V. MP 600 RM 8	CL 60 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM 8	CL 60 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM 8
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 - 2V CMP 300 V.V.	Blixer® 5 - 2V CMP 300 V.V.	Blixer® 7 V.V. CMP 350 V.V.	Blixer® 5 - 2V CMP 350 V.V.	Blixer® 30 CMP 350 V.V.	R 10 Blixer® 30 CMP 350 V.V.	R 10 Blixer® 30 CMP 350 V.V.
DISTRIBUTION	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100

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

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :									
TYPE DE GAMME	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	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 RM 8	CL 50 R 3 MP 350 RM 8	CL 52 R 5 V.V. MP 450 RM 8	CL 52 R 3 MP 450 RM 8	CL 55 ⁽¹⁾ R 7 V.V. MP 550 RM 8	CL 52 R 5 - 2V MP 550 RM 8	CL 60 V.V. ⁽¹⁾ R 10 - R 10 V.V. MP 600 RM 8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM 8	
DISTRIBUTION	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100	

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



COLLECTION DE DISQUES

PAGE 40

COUPE-LÉGUMES

PAGE 56

CUTTERS

PAGE 82

ROBOT COOK®

PAGE 104

BLIXER®

PAGE 108

KITCHEN BLENDERS

PAGE 128

MIXERS PLONGEANTS

PAGE 134

EXTRACTEURS DE JUS

PAGE 158

TAMIS AUTOMATIQUES

PAGE 165

BATTEURS MÉLANGEURS

PAGE 170

ÉPLUCHEUSES ESSOREUSE

PAGE 176

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

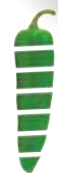
4 MACHINES en 1!



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

Grande goulotte: Légumes volumineux

NOUVEAU



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

Goulotte cylindrique avec Poussoir Exactitube:

- Ø 58 mm : produits longs
- Ø 39 mm : ingrédients de petit calibre

Poignée ergonomique pour une manipulation aisée de la cuve.

Easy Guide

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

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



Nettoyage facile en machine



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.

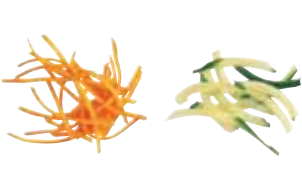


MOTEUR ASYNCHRONE

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		NOUVEAU  + MACÉDOINE*   + FRITE* 		
	RÂPÉ				

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

FONCTION EXTRACTEUR DE JUS & 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
3
COUTEAUX

4,5 L

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

R 502 V.V.



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L

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

R 752 V.V.



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

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

R 402



EN OPTION
+de
28
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L

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

R 502



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

R 752



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Equipement presse-purée*

R 401



EN OPTION
+de
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L

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

*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	1 à 50
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	1 à 50
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	1 à 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 à 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 à 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 à 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 à 600



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

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	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - Inclus

Choisissez
votre modèle :



R 101 XL	Réf.	€
R 101 XL 230V/50/1	22580D	615,00
2 disques		

R 201 XL	Réf.	€
R 201 XL 230V/50/1	22570D	970,00
2 disques		

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :



	R 101 XL		R 201 XL	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	110,00	27138	110,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	110,00	27061	110,00
Couteau lisse supplémentaire	27055	98,00	27055	98,00
Kit extracteur de jus et de coulis	-	-	27393	329,00
Accessoire presse-agrumes	-	-	27392	198,00



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	2124D	1 210,00
4 disques		

Collection complète de disques page 42



R 211 XL		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	110,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	110,00
Couteau lisse supplémentaire	27055	98,00
Kit extracteur de jus et de coulis	27393	329,00
Accessoire presse-agrumes	27392	198,00



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



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 R 201 XL / R 211 XL	27393	329,00
Kit Extracteur de jus et coulis pour R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27396	329,00
Accessoire presse-agrumes pour R 201 XL / R 211 XL	27392	198,00
Accessoire presse-agrumes pour R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27395	198,00



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
Ejection	Continue
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus

Choisissez
votre modèle :



R 301	Réf.	€
R 301 230V/50/1 4 disques	2523	1 625,00

Collection complète de disques page 42



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
Ejection	Continue
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus

R 301 Ultra	Réf.	€
R 301 Ultra 230V/50/1 4 disques	2546	1 910,00

Choisissez
vos options :



Options	R 301		R 301 Ultra	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27288	110,00	27288	110,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27287	110,00	27287	110,00
Couteau lisse supplémentaire	27286	98,00	27286	98,00
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27272	250,00	27278	507,00
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	329,00	27396	329,00
Accessoire presse-agrumes	27395	198,00	27395	198,00

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

NOUVEAU



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ! ”

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 et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus Cuve inox
Ejection	Continue
D-Clean Kit	-
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



R 401 - 4 disques	Réf.	€
R 401 230V/50/1	2425	2 100,00
Pack 4 disques	1904	227,00
R 401 sans disque	Réf.	€
R 401 230V/50/1	2425	2 100,00

Collection complète de disques page 42



NOUVEAU



D-Clean Kit

Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ! ”

R 402

Asynchrone	
750 W	
Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
500-1 500 tr/mn	750-1 500 tr/mn
✓	
Métallique	
Cuve 4,5 L inox	
Lames lisses en inox - Inclus	
Goulotte demi-lune 1,6 L	
Goulotte cylindrique Ø 58 mm	
et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus	
Cuve inox	
Continue	
Inclus	
Non inclus	

R 402 - 4 disques	Réf.	€
R 402 230V/50/1	2453	2 295,00
Pack 4 disques	1904	227,00
R 402 - 6 disques	Réf.	€
R 402 230V/50/1	2453	2 295,00
Pack 6 disques	1905W	444,00
R 402 400V/50/3	2433	2 295,00
Pack 6 disques	1905W	444,00
R 402 sans disque	Réf.	€
R 402 230V/50/1	2453	2 295,00
R 402 400V/50/3	2433	2 295,00

R 401 / R 402

Choisissez vos options :



Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	110,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	110,00
Couteau lisse supplémentaire	27344	98,00
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	523,00
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	329,00
Accessoire presse-agrumes	27395	198,00

NOUVEAU



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 et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus Cuve inox
Ejection	Continue
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :



R 402 V.V. - 4 disques	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 825,00
Pack 4 disques	1904	227,00
R 402 V.V. - 6 disques	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 825,00
Pack 6 disques	1905W	444,00
R 402 V.V. sans disque	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 825,00

Collection complète de disques page 42



R 402 V.V.		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	110,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	110,00
Couteau lisse supplémentaire	27344	98,00
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	523,00
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	329,00
Accessoire presse-agrumes	27395	198,00





PRESSE-PURÉE

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

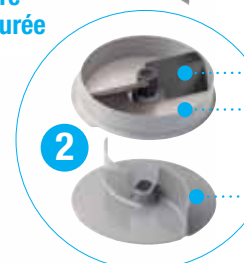


Accessoire
Presse-purée



Goulotte d'alimentation
(R 502 et R 502 V.V.
uniquement)

1



Pâle
Grille purée :
3 mm ou 6 mm
Disque évacuateur
spécial purée

Équipement
Presse-purée

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	404,00
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	252,00
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28209	404,00
Équipement presse-purée Ø 6 mm 2	28210	252,00



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 racleur	✓
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus Outil de nettoyage couteau - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Ejection	Continue
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :

R 502 Restauration Traiteur	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 905,00
Pack 6 disques	1929WF	773,00
R 502 Collectivités	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 905,00
Pack 8 disques	1927WF	925,00
R 502 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 905,00
Pack 13 disques	1998WF	1 444,00
R 502 sans disque	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 905,00



R 502 V.V.

Asynchrone
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 Outil de nettoyage couteau - Inclus
Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Continue
Inclus
Non inclus

R 502 V.V. Restauration Traiteur	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 550,00
Pack 6 disques	1929WF	773,00
R 502 V.V. Collectivités	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 550,00
Pack 8 disques	1927WF	925,00
R 502 V.V. Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 550,00
Pack 13 disques	1998WF	1 444,00
R 502 V.V. sans disque	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 550,00

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :



Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	181,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	181,00
Couteau lisse supplémentaire	27303	169,00
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27320	567,00
Outil de nettoyage couteau	49258	32,00
EasyLoader	49323	170,00
EasyStacker	49332	130,00

R 502 tous modèles

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.

Easy Guide

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	343,00
Couteau denté inox Spécial Herbes Épicées	27307	343,00
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	330,00
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27318	999,00
Lame crantée inférieure	49162	57,00
Lame crantée supérieure	49163	57,00
Lame dentée inférieure	49164	57,00
Lame dentée supérieure	49165	57,00
Lame lisse inférieure	49160	53,00
Lame lisse supérieure	49161	53,00
Équipement presse-purée 3 mm	28208	252,00
Équipement presse-purée 6 mm	28210	252,00
Brosse axe moteur	49257	21,00

* Cuve de 5,9 L pour les R 502/ R 502 V.V. et 7,5 L pour les R 752/ R 752 V.V.

[RETOUR SOMMAIRE](#)



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 racleur	✓
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Ejection	Continue
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

R 752 Restauration Traiteur	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 505,00
Pack 6 disques	1929WF	773,00
R 752 Collectivités	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 505,00
Pack 8 disques	1927WF	925,00
R 752 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 505,00
Pack 13 disques	1998WF	1 444,00
R 752 sans disque	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 505,00



R 752 V.V.

Moteur	Asynchrone
Puissance	1 500 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 7,5 L inox
Bras racleur	✓
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Ejection	Continue
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

R 752 V.V. Restauration Traiteur	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	4 080,00
Pack 6 disques	1929WF	773,00
R 752 V.V. Collectivités	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	4 080,00
Pack 8 disques	1927WF	925,00
R 752 V.V. Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	4 080,00
Pack 13 disques	1998WF	1 444,00
R 752 V.V. sans disque	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	4 080,00

Choisissez vos options ci-contre :

Collection complète de disques page 42

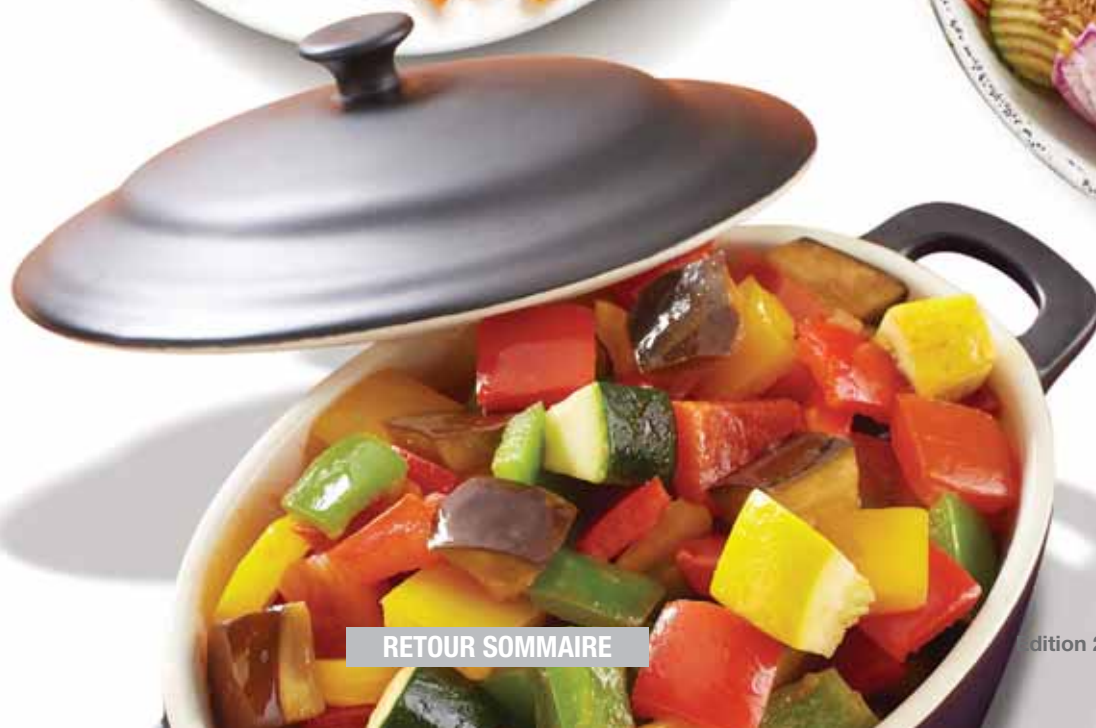


COLLECTION DE DISQUES



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.



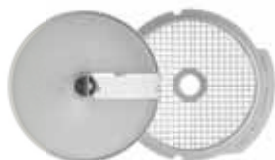
COLLECTION DE DISQUES



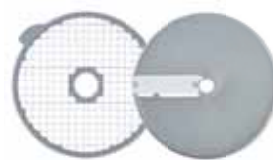
ESSENTIAL - Series 1-4

EXPERT - Series 5-7

R 101 XL R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	Prix €	R 402 R 402 V.V.		CL 40	Prix €	DISQUES	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 €	CL 50 Gourmet	Prix €
						Amandes 0,6 mm	28166W	125,00	28166W	125,00
						0,8 mm	28069W	125,00	28069W	125,00
27051	61,00		27051	61,00	1 mm	28062W	28062W	125,00	28062W	125,00
27555	61,00		27555	61,00	2 mm	28063W	28063W	125,00	28063W	125,00
27086	61,00		27086	61,00	3 mm	28064W	28064W	125,00	28064W	125,00
27566	61,00		27566	61,00	4 mm	28004W	28004W	125,00	28004W	125,00
27087	61,00		27087	61,00	5 mm	28065W	28065W	125,00	28065W	125,00
27786	61,00		27786	61,00	6 mm	28196W	28196W	125,00	28196W	125,00
					8 mm	28066W	28066W	125,00	28066W	125,00
					10 mm	28067W	28067W	125,00	28067W	125,00
					14 mm	28068W	28068W	125,00		
					PdT cuites 4 mm	27244W	27244W	393,00	27244W	393,00
					PdT cuites 6 mm	27245W	27245W	393,00	27245W	393,00
27621	61,00		27621	61,00	2 mm	27068W	27068W	153,00	27068W	153,00
					3 mm	27069W	27069W	153,00	27069W	153,00
					5 mm	27070W	27070W	153,00	27070W	153,00
27588	61,00	27588	27148	61,00	1,5 mm	28056W	28056W	92,00	28056W	92,00
27577	61,00	27577	27149	61,00	2 mm	28057W	28057W	92,00	28057W	92,00
27511	61,00	27511	27150	61,00	3 mm	28058W	28058W	92,00	28058W	92,00
					4 mm	28073W	28073W	92,00	28073W	92,00
					5 mm	28059W	28059W	92,00	28059W	92,00
27046	61,00		27046	61,00	6 mm					
					7 mm	28016W	28016W	92,00	28016W	92,00
27632	61,00		27632	61,00	9 mm	28060W	28060W	92,00	28060W	92,00
27764	70,00		27764	70,00	Parmesan	28061W	28061W	92,00	28061W	92,00
27191	98,00		27191	98,00	PdT type Röstis	27164W	27164W	147,00	27164W	147,00
					PdT crues	27219W	27219W	164,00	27219W	164,00
27078	98,00		27078	98,00	Raifort 0,7 mm					
27079	98,00		27079	98,00	Raifort 1 mm	28055W	28055W	173,00	28055W	173,00
27130	98,00		27130	98,00	Raifort 1,3 mm					
					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	28172W	173,00	28172W	173,00
					1 x 26 oignon/chou	28153W	28153W	229,00	28153W	229,00
27080	70,00		27080	70,00	2 x 4 mm	27072W	27072W	173,00	27072W	173,00
27081	70,00		27081	70,00	2 x 6 mm	27066W	27066W	173,00	27066W	173,00
					2 x 8 mm	27067W	27067W	173,00	27067W	173,00
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	28173W	173,00	28173W	173,00
27599	70,00		27599	70,00	2 x 2 mm	28051W	28051W	173,00	28051W	173,00
					2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W	173,00	28195W	173,00
					3 x 3 mm	28101W	28101W	173,00	28101W	173,00
27047	70,00		27047	70,00	4 x 4 mm	28052W	28052W	173,00	28052W	173,00
27610	70,00		27610	70,00	6 x 6 mm	28053W	28053W	173,00	28053W	173,00
27048	70,00		27048	70,00	8 x 8 mm	28054W	28054W	173,00	28054W	173,00



ESSENTIAL - Series 1-4



EXPERT - Series 5-7

DISQUES

R 402 R 402 V.V.			CL 40	Prix €	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.			CL 50 Gourmet	Prix €
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE									
Marquage disque éminceur Essentials : E									
Marquage disque éminceur Expert : EM/SD									
Marquage grille : taille du disque									
									
EQUIPEMENTS FRITES									
Marquage disque : F									
									
BRUNOISES									
CL 50 Gourmet									
Marquage disque : BR									
									
GAUFRETTES									
CL 50 Gourmet									
Marquage disque : WA - GA									
									
PACK DISQUES									
1904	1928	227,00	Pack 4 disques						
1905W	-	444,00	Pack 6 disques						
-	1906W	446,00	Pack 6 disques						
			Pack 6 disques Restaurations-traiteurs	1929WF	773,00	1929WF	773,00		
			Pack 8 disques Collectivités	1927WF	925,00	1927WF	925,00		
			Pack 13 disques Nutrition Fraîcheur	1998WF	1 444,00	1998WF	1 444,00		

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

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

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

- Compatible avec les goulottes automatiques CL 55 et CL 60.

- Pour le CL 50 / R 502, il ne peut pas être utilisé sans l'EasyLoader (page 46).

- Non compatible avec la goulotte à levier R 752 / CL 50 Gourmet / CL 52 / CL 55 / CL 60.

ACCESSOIRES

NOUVEAU

EasyClean Xpress

La solution zéro déchet pour nettoyer les grilles macédoines EXPERT R 502 à R 752 et CL 50 à CL 60

- Nettoyage facile et rapide
- Pas de perte = zéro déchet

Pour grilles macédoines :	Réf.	€
8 mm	49305	138,00
10 mm	49309	138,00
12 mm	49313	138,00
14 mm	49314	138,00



NOUVEAU

D-Clean Kit

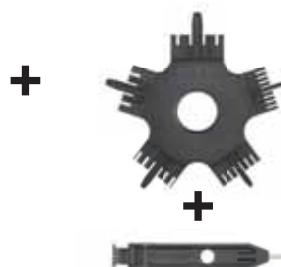
Nettoyage des grilles macédoines



Support grille

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 à R 752 - CL 50 à CL 60

	Réf.	€
D-Clean Kit	29246	93,00



Outil nettoyage

de la grille macédoine
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm
et 14 mm

Outil racleur

RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES :

COUTEAU et 8 DISQUES

> Du R 101 XL au R 402 V.V.

Réf.	€
107810	38,00



PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX :

> 16 petits disques ou 8 grands disques

Réf.	€
107812	42,00



CASIER POUR DISQUES :

> Du R 502 au R 752 V.V.

> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.	€
27258	17,00



PORTE DISQUES MURAL INOX

Réf.	€
101230	75,00



PROTECTION DE DISQUES :

> Du R 502 au R 752 V.V.

> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.	€
39726	21,00



MINI CUVE

> Gamme EXPERT du R 502 au R 752 V.V.
et du CL 50 au CL 60 V.V.

> Non compatible avec équipements macédoines et frites

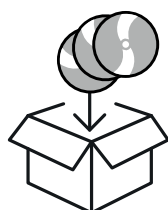
Réf.	€
39716	38,00



LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR TOUTES LES CUISINES

ESSENTIAL Series 1-4

PACK 4 DISQUES



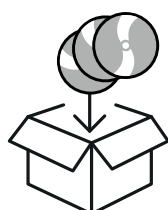
Éminceurs 2 mm & 4 mm
Râpeurs 2 mm
Julienne 2 x 2 mm



	Réf.	€
R 401, R 402, R 402 V.V. et CL 20	1904	227,00
CL 40	1928	227,00

Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

PACK 6 DISQUES



Éminceurs 2 mm & 4 mm
Râpeurs 2 mm
Julienne 2 x 2 mm
Macédoine 10 x 10 x 10 mm

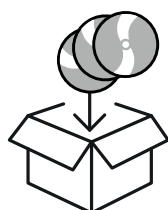


	Réf.	€
R 402, R 402 V.V.	1905W	444,00
CL 40	1906W	446,00

Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

EXPERT Series 5-7

PACK 6 DISQUES - RESTAURATION - TRAITEURS



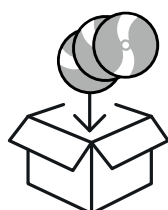
Éminceurs 1 mm & 3 mm
Râpeurs 2 mm
Julienne 4 x 4 mm
Macédoine 10 x 10 x 10 mm



	Réf.	€
Pack Restauration / Traiteurs	1929WF	773,00

Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

PACK 8 DISQUES - COLLECTIVITÉS



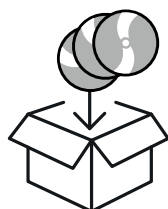
Éminceurs 2 mm, 5 mm
Râpeurs 2 mm, 3 mm
Macédoine 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm



	Réf.	€
Pack Collectivités	1927WF	925,00

Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

PACK 13 DISQUES - NUTRITION FRAÎCHEUR



Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm
Râpeurs 2 mm, 5 mm
Julienne 2,5 x 2,5 mm, 2 x 10 mm



Macédoine
 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 5 mm



Les crudités dans tous leurs états.

Avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. 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.

	Réf.	€
Nutrition Fraîcheur	1998WF	1 444,00

2 porte-disques muraux (lot de 2) **OFFERTS**

Les 3 Solutions Robot-Coupe pour émincer des tomates et obtenir une coupe glacée parfaite



1 CL50 éjection continue

Petite et grande quantité



2 CL 50 Mini cuve

Jusqu'à 9 tomates prêtes à l'emploi



	Réf.	€
Mini cuve (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	38,00



3 CL 50 EasyStacker

Une tomate parfaitement empilée



NOUVEAU

	Réf.	€
EasyStacker - Prochainement (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	130,00





Les solutions frites Robot-Coupe

5 tailles = la gamme de coupe la plus large



NOUVEAU

6 x 6 mm
Réf. 29230W



8 x 8 mm
Réf. 28134W



8 x 16 mm
Réf. 28159W



10 x 10 mm
Réf. 28135W



10 x 16 mm
Réf. 28158W

NOUVEAU

EasyLoader

- Alimentation continue pour une productivité accrue.
- Réalisation de **belles et grandes frites** grâce à une coupe optimisée de la pomme de terre sur la **longueur**.



		Réf.	€
EasyLoader (R 502 et CL 50) - Prochainement	1	49323	170,00
Accessoire frites 6x6mm (R 502 et CL 50) Prochainement	1 + 2	49324	395,00
Équipement frites 6x6mm (CL 55 et CL 60 Auto)*	2	29230W	324,00

*Non compatible avec R 752 - R 752 V.V. - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 Levier - CL 60 Levier



NOUVEAU

Traitement de surface : Mineral+®



Haute Résistance

Ce traitement à base minérale assure une protection optimale à la surface du disque.



Fraîcheur préservée

Ce traitement réduit la friction sur le disque, assure une coupe parfaite et préserve la fraîcheur des fruits et légumes.



Nettoyage facile

Au lave-vaisselle.

Ces nouveaux disques EXPERT sont reconnaissables à leur nouvel aspect et à la lettre W présente dans le code article.



PRESSE-PURÉE

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

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)

Accessoire Presse-purée



Pâle
Grille purée :
3 mm ou 6 mm

Équipement Presse-purée

Disque évacuateur spécial purée



L'accessoire presse-purée se compose de :

- une goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement des pommes de terre (pour R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra 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, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	404,00
Équipement presse-purée Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28208	252,00
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	404,00
Équipement presse-purée Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28210	252,00



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

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. 28166W



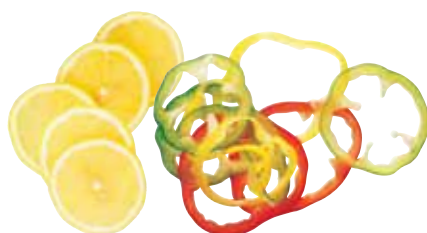
0,8 mm
Réf. 28069W



1 mm
Réf. 28062W
Réf. 27051



2 mm
Réf. 28063W
Réf. 27555



3 mm
Réf. 28064W
Réf. 27086



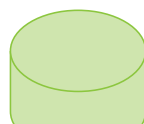
4 mm
Réf. 28004W
Réf. 27566



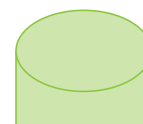
5 mm
Réf. 28065W
Réf. 27087



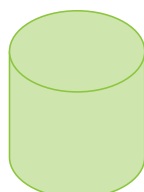
6 mm
Réf. 28196W
Réf. 27786



8 mm
Réf. 28066W



10 mm
Réf. 28067W



14 mm*
Réf. 28068W



Pdt cuites 4 mm
Réf. 27244W



Pdt cuites 6 mm
Réf. 27245W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 50 Gourmet



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



1,5 mm
Réf. 28056W
Réf. 27588*
Réf. 27148



2 mm
Réf. 28057W
Réf. 27577*
Réf. 27149



3 mm
Réf. 28058W
Réf. 27511*
Réf. 27150



4 mm
Réf. 28073W



5 mm
Réf. 28059W



6 mm
Réf. 27046



7 mm
Réf. 28016W



9 mm
Réf. 28060W
Réf. 27632



Parmesan
Réf. 28061W
Réf. 27764



Pdt type Röstis
Réf. 27164W
Réf. 27191



Pdt crues
Réf. 27219W



Raifort
Réf. 28055W 1 mm
Réf. 27078 0,7 mm
Réf. 27079 1 mm
Réf. 27130 1,3 mm



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.



2 mm
Réf. 27068W
Réf. 27621



3 mm
Réf. 27069W



5 mm
Réf. 27070W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

RETOUR SOMMAIRE



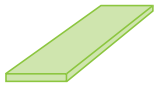
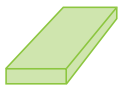
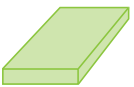
LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

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. 28172W	 1 x 26 mm Oignons et Choux Réf. 28153W	 2 x 4 mm Réf. 27072W Réf. 27080	 2 x 6 mm Réf. 27066W Réf. 27081
 2 x 8 mm Réf. 27067W	 2 x 10 mm Tagliatelles Réf. 28173W	 2 x 2 mm Réf. 28051W Réf. 27599	 2,5 x 2,5 mm Réf. 28195W
 3 x 3 mm Réf. 28101W	 4 x 4 mm Réf. 28052W Réf. 27047	 6 x 6 mm Réf. 28053W Réf. 27610	 8 x 8 mm Réf. 28054W Réf. 27048

FRITES

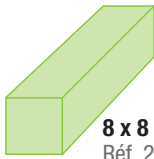
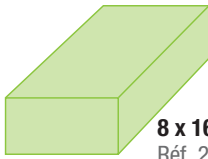
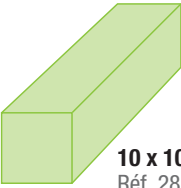
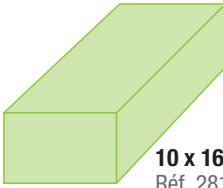
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V.

Expert : CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V.

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



 6 x 6 mm Réf. 49324 Réf. 29230W	 8 x 8 mm Réf. 28134W Réf. 27116W	 8 x 16 mm Réf. 28159W	 10 x 10 mm Réf. 28135W Réf. 27117W	 10 x 16 mm Réf. 28158W
---	--	--	---	---

Découvrez l'EasyLoader page 47

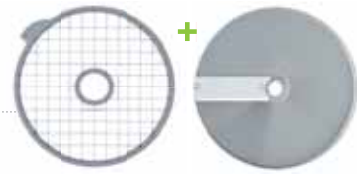
Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



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, R 752 V.V.

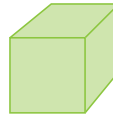
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



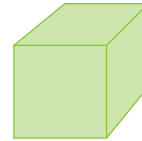
5x5x5 mm
Réf. 28110W



8x8x8 mm
Réf. 28111W
Réf. 27513W



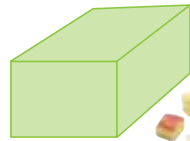
10x10x10 mm
Réf. 28112W
Réf. 27514W



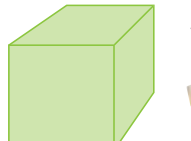
12x12x12 mm*
Réf. 28197W
Réf. 27515W



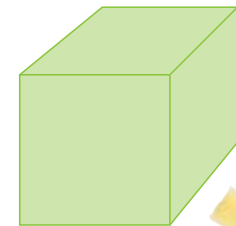
14x14x5 mm
Réf. 28181W



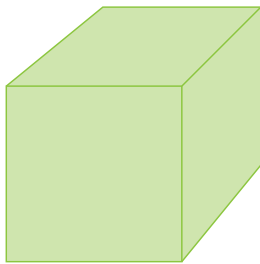
14x14x10 mm
Réf. 28179W



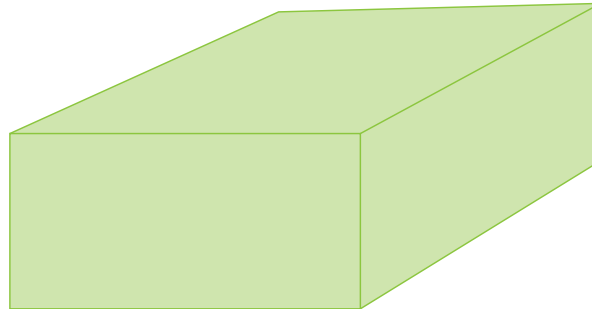
14x14x14 mm*
Réf. 28113W



20x20x20 mm*
Réf. 28114W



25x25x25 mm*
Réf. 28115W



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180W



* Sauf CL 50 Gourmet

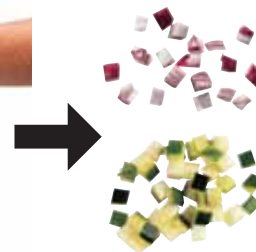
NOUVEAU

EasyClean Xpress

La solution zéro déchet pour nettoyer les grilles macédoines EXPERT
R 502 à R 752 - CL 50 à CL 60

- Nettoyage facile et rapide
- Pas de perte = zéro déchet

Pour grilles macédoines :	Réf.	€
8 mm	49305	138,00
10 mm	49309	138,00
12 mm	49313	138,00
14 mm	49314	138,00



NOUVEAU

D-Clean Kit

Nettoyage des grilles macédoines



Support grille

- Essential R 402 - CL 40
- Expert R 502 à R 752 - CL 50 à CL 60

+



+



Outil nettoyage de la grille macédoine

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm et 14 mm

Outil racleur

	Réf.	€
D-Clean Kit	29246	93,00

RETOUR SOMMAIRE



DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

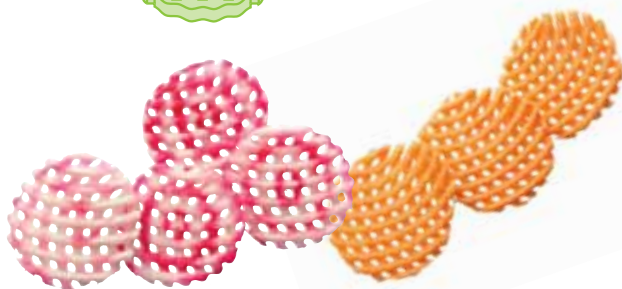
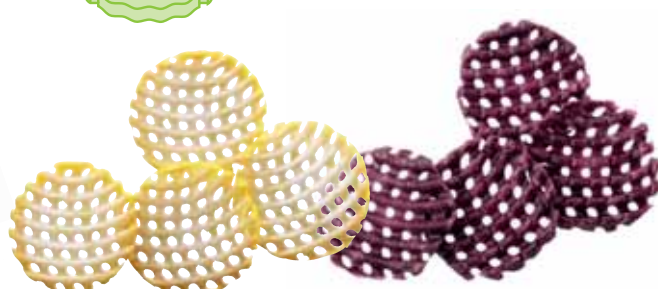
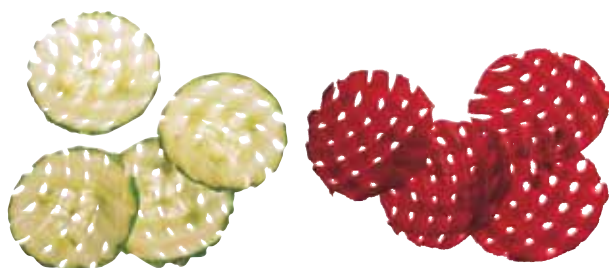
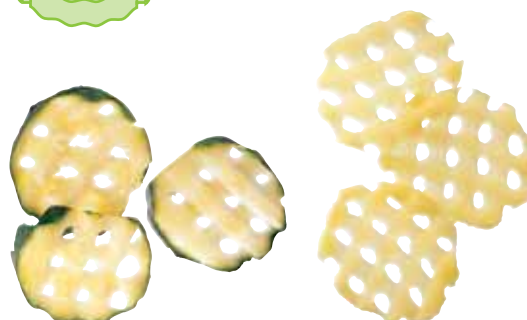
**2x2x2 mm**
Réf. 28174W**3x3x3 mm**
Réf. 28175W**4x4x4 mm**
Réf. 28176W

GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

**2 mm**
Réf. 28198W**3 mm**
Réf. 28199W**4 mm**
Réf. 28177W**6 mm**
Réf. 28178W

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



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	28194W	187,00

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192W	630,00



LE LABEL FAIT MAISON AVEC ROBOT-COUPÉ

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 !



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

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



COUPE-LÉGUMES

COUPE-LÉGUMES DE TABLE p.58
COUPE-LÉGUMES DE SOL p.70



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.

Easy Guide

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 Exactitude.



MOTEUR ASYNCHRONE

Ejection latérale

Gain de place et confort d'utilisation.



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

INNOVATION

POUSOIR EXACTITUDE

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.



PRESSE-PURÉE CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Accessoire
Presse-purée



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

1



Pale
Grille purée :
3 mm ou 6 mm

Disque évacuateur
spécial purée

Équipement
Presse-purée

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 pale
- 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	404,00
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	252,00
Accessoire presse purée Ø 6 mm (CL 50 et CL 50 Ultra) 1 + 2	28209	404,00
Équipement presse-purée Ø 6 mm 2	28210	252,00

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 50



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



NOUVEAU

EN OPTION
+de
28
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

Retrouvez tous les modèles de table page 72



Jusqu'à 150 kg



Jusqu'à 250 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

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 50 Ultra Collectivités



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

CL 52



EN OPTION
+ de
50
DISQUES

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

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



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
D-Clean Kit	-

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	1 160,00
Pack 4 disques	1904	227,00
CL 20	Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques	2493	1 160,00

NOUVEAU



“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ! ”

CL 40

Moteur	Asynchrone
Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitude - Inclus

Couvercle et cuve	Couvercle matériau composite et cuve inox
Bloc moteur	Métallique

Inclus

Non inclus

CL 40 - 4 disques	Réf.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1 325,00
Pack 4 disques	1928	227,00
CL 40 - 6 disques	Réf.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1 325,00
Pack 6 disques	1906W	446,00
CL 40 sans disque	Réf.	€
CL 40 230V/50/1	24570	1 325,00

Collection complète de disques page 42





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
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :



CL 50 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 470,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 470,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 50 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 470,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 470,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 50 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 470,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 50 Triphasé 1V 400V/50/3	24446	1 470,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 50 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 470,00
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 470,00

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :

VOIR PRESSE PURÉE
PAGE 59

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	50,00
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	404,00
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	404,00
Mini cuve	39716	38,00
EasyLoader	49323	170,00
EasyStacker	49332	130,00



CL 50 - 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	Matériau composite
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

CL 50 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 800,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 50 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 800,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 50 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 800,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 50 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 800,00

CL 50 tous modèles



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
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :



CL 50 Ultra - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 605,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 605,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 50 Ultra - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 605,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 605,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 50 Ultra - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 605,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 605,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 50 Ultra - 1V sans disque	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	1 605,00
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 605,00



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
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

CL 50 Ultra - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 935,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 50 Ultra - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 935,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 50 Ultra - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 935,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 50 Ultra - 2V sans disque	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	1 935,00

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :

VOIR PRESSE PURÉE
PAGE 59

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	50,00
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	404,00
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	404,00
Mini cuve	39716	38,00
EasyLoader	49323	170,00
EasyStacker	49332	130,00



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.



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, poussoir Exactitube - Inclus

Couvercle et cuve	Métallique
Bloc moteur	Inox
D-Clean Kit	Inclus

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	2027WF	1 925,00

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :

CL 50 Ultra Pizza		
Options	Réf.	€
Équipement macédoine 10x10x10 mm pour bruschetta	28112W	247,00
Équipement macédoine 14x14x5 mm pour mozzarella	28181W	247,00
Disque parmesan	28061W	92,00
EasyLoader	49323	170,00
EasyStacker	49332	130,00



CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence



CL 50 Gourmet

Moteur	Asynchrone
Puissance	550 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
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 50 Gourmet	Réf.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	2 325,00
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	2 325,00

Collection complète de disques page 42



CL 50 Gourmet

Options	Réf.	€
EasyStacker	49332	130,00

Qualité de coupe exceptionnelle...



3 Brunoises

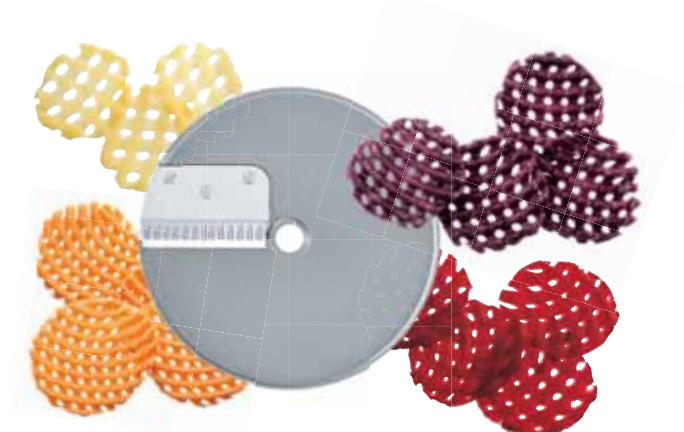
2 mm - 3 mm - 4 mm



Brunoises

Options	Réf.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	209,00
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	209,00
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	209,00

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



	Gaufrettes	
Options	Réf.	€
Gaufrette 2 mm	28198W	184,00
Gaufrette 3 mm	28199W	184,00
Gaufrette 4 mm	28177W	184,00
Gaufrette 6 mm	28178W	184,00

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	28194W	187,00

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192W	630,00

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

INNOVATION



ERGONOMIE REMARQUABLE

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



MOTEUR ASYNCHRONE



ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.

Outil spécial chou pour une éjection facilitée.



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 Exactitude.

EXTRA LARGE

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



Easy Guide

EXTRA PUISSANT

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





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
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :



CL 52 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 510,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 510,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 52 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 510,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 510,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 52 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 510,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 510,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 52 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 510,00
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 510,00

Collection complète de disques page 42



CL 52 - 2V

Moteur	Asynchrone
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
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

CL 52 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 995,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 52 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 995,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 52 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 995,00
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	1 444,00
CL 52 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 995,00

Choisissez
vos options :

VOIR PRESSE PURÉE
PAGE 59

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221	55,00
Équipement presse-purée 3 mm	28208	252,00
Équipement presse-purée 6 mm	28210	252,00
Brosse axe moteur	49257	21,00

CL 52 tous modèles

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 Exactitude.

EXTRA LARGE

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

Easy Guide

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.



**MOTEUR
ASYNCHRONE**

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 60

*Accessoire en option

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 60 Levier

INOX

NOUVEAU

EN OPTION
+de
50
DISQUES



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

CL 60 2 Goulottes

INOX

NOUVEAU

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

INOX

NOUVEAU



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



COUPE-LÉGUMES DE SOL



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
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :

CL 55 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	5 110,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 55 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	5 110,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 55 Levier sans disque	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	5 110,00

Collection complète de disques page 42



CL 55 Auto

Moteur	Asynchrone
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
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

CL 55 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	5 780,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 55 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	5 780,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 55 Auto sans disque	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	5 780,00



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
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :

CL 55 Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 960,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 55 Collectivités	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 960,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 55 sans disque	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 960,00

Collection complète de disques page 42



ACCESSOIRES CL 55



Goulotte automatique
Réf. 28170 - **1 897,00 €**



Goulotte à levier
avec tube intégré
(surface 227 cm²)
Réf. 39673 - **1 229,00 €**



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28161 - **1 278,00 €**



Goulotte à tubes
droit et incliné
Réf. 28155 - **1 453,00 €**



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - **252,00 €**
Réf. 28210 Ø 6 mm - **252,00 €**



Poussoir
Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Réf. 49221 - **55,00 €**



Brosse axe moteur
Réf. 49257 - **21,00 €**



Chariot réglable
3 hauteurs GN 1/1
Livré sans bac
Réf. 49128 - **773,00 €**



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 - **1 375,00 €**

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

Jusqu'à
1 200 kg
de légumes
par heure

175 mm
59 mm

Surface 227 cm²

D-Clean Kit

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 Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - Inclus

CL 55 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 55 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2285WF	9 345,00

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.

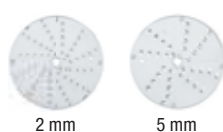


Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



Éminceurs



Râpeurs



Macédoines



Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

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.



Mode production

Mode rangement

COUPE-LÉGUMES DE SOL



Surface 227 cm²

“ Packs de disques en page 45 ! ”



D-Clean Kit



NOUVEAU

Solution tout inox :

Nettoyage facile au lave-vaisselle



INOX



D-Clean Kit

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
Equipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

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 automatique inox
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Equipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



CL 60 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319FS	7 750,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323FS	8 445,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 60 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319FS	7 750,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323FS	8 445,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 60 Levier sans disque	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319FS	7 750,00
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323FS	8 445,00

CL 60 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313FS	8 245,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317FS	9 085,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 60 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313FS	8 245,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317FS	9 085,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 60 Auto sans disque	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313FS	8 245,00
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317FS	9 085,00

Collection complète de disques page 42



V.V. : Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



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
Equipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :

CL 60 2 G. Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325FS	10 245,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329FS	11 090,00
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	773,00
CL 60 2G. Collectivités	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325FS	10 245,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329FS	11 090,00
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	925,00
CL 60 2G. sans disque	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325FS	10 245,00
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329FS	11 090,00

Collection complète de disques page 42



V.V. : Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

ACCESSOIRES CL 60



**Goulotte automatique
tout inox** - Avec plateau
d'alimentation
Réf. 49681 - **2 690,00 €**



Goulotte à levier inox
Réf. 49680 - **1 990,00 €**



Goulotte 4 tubes inox
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 49682 - **1 590,00 €**



**Goulotte à tubes
droit et incliné**
Réf. 28157 - **1 522,00 €**



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - **252,00 €**
Réf. 28210 Ø 6 mm - **252,00 €**



**Poussoir
Exactitube**
Réf. 49221 - **55,00 €**



Brosse axe moteur
Réf. 49257 - **21,00 €**



Chariot Ergo Mobile
Livré sans bac.
Prévu pour recevoir
3 bacs GN 1/1.
Réf. 49066 - **1 040,00 €**



**Échelle de rangement
d'accessoires** pour
16 disques, 8 équipements
et 3 goulottes, livré avec un
bac GN1/1
(accessoires non inclus)
Réf. 49132 - **1 375,00 €**

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète



ÉCHELLE DE RANGEMENT
D'ACCESSOIRES



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



INOX

Jusqu'à
1 800 kg
de légumes
par heure

D-Clean Kit

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 ergomobile 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 Brosse axe moteur - Inclus
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - Inclus

NOUVEAU

Solution tout inox :
Nettoyage facile au lave-vaisselle

INOX



CL 60 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 60 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2298WFS	15 900,00
CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 230V/50/1	2299WFS	16 400,00

V.V. : Nécessite un raccordement sur
un disjoncteur différentiel de type A.

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.



Goulotte 4 tubes

Spécial légumes longs type concombres et courgettes.

NOUVEAU



INOX

NOUVEAU



INOX

NOUVEAU



INOX

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.



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.



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.

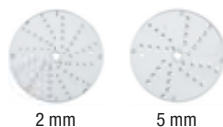


0,8 mm

2 mm

5 mm

Éminceurs



2 mm

5 mm

Râpeurs



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

14 x 14 x 5 mm

Macédoines



2,5 x 2,5 mm

2 x 10 mm

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

Chariot Ergo Mobile

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



CUTTERS

CUTTERS DE TABLE p.84
CUTTERS DE SOL p.94



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.



MOTEUR
ASYNCHRON

MINUTERIE

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

Easy
Guide

robot coupe

000



R7 V.V.

7,5 L

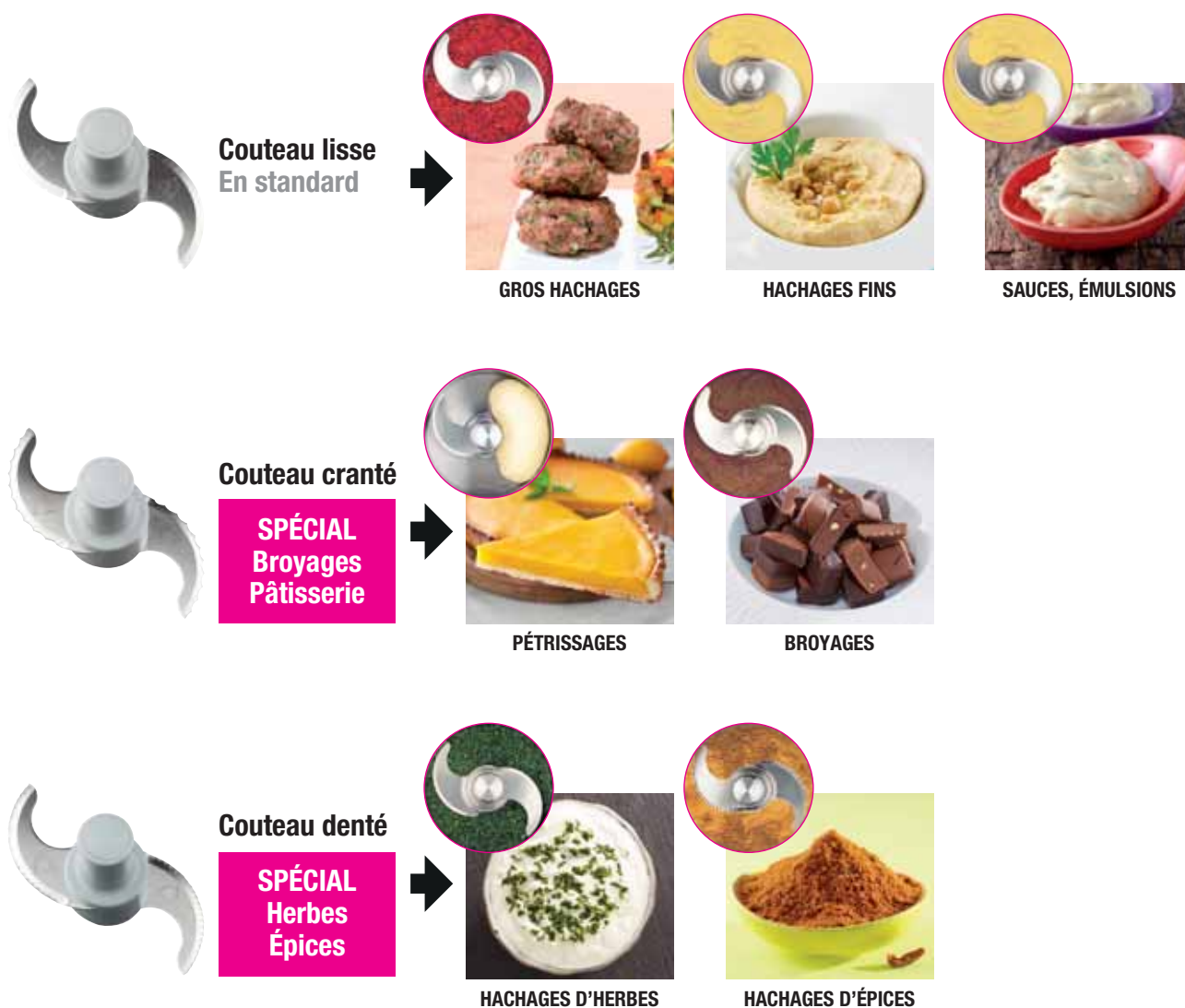


INNOVATION

COUTEAU 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.



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.

R 5 V.V.

EN OPTION
3
COUTEAUX



4,5 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX



5,9 L

• Monophasé
• R-Mix®

1 VITESSE 3 000 tr/mn

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 3-3000

R 4 - 2V

R 5 - 2V

EN OPTION
3
COUTEAUX



3,7 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX



4,5 L

• Triphasé

EN OPTION
3
COUTEAUX



5,9 L

• Triphasé

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2

R 3

R 4 - 1V

R 5 - 1V

EN OPTION
3
COUTEAUX



2,9 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX



3,7 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX



4,5 L

• Monophasé

EN OPTION
3
COUTEAUX



5,9 L

• Monophasé

* 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	1 à 50	1 à 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 à 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 à 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 à 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 à 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 à 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 à 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 à 300	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de sol page 96

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

Moteur	Asynchrone
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

Moteur	Asynchrone
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	22100D	1 160,00

R 3	Réf.	€
R 3 230V/50/1	22382	1 495,00

R 3 - 3000	Réf.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1 700,00

Choisissez
vos options :



Options	R 2		R 3 tous modèles	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	110,00	27288	110,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	110,00	27287	110,00
Couteau lisse supplémentaire	27055	98,00	27286	98,00
Rangement mural couteau	107810	38,00	107810	38,00



R 4 - 1V

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



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 V.V.

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

Choisissez
votre modèle :



R 4 - 1V	Réf.	€
R 4 - 1V 230V/50/1	22430	1 745,00

R 4 - 2V	Réf.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	1 815,00

R 4 V.V.	Réf.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	2 245,00

Choisissez
vos options :



R 4 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	110,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	110,00
Couteau lisse supplémentaire	27344	98,00
Rangement mural couteau	107810	38,00



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 Outil de nettoyage couteau 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 Outil de nettoyage couteau 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 Outil de nettoyage couteau Inclus
R-Mix®	✓

Choisissez
votre modèle :



R 5 - 1V	Réf.	€
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	2 320,00

R 5 - 2V	Réf.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	2 340,00

R 5 V.V.	Réf.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	2 785,00

Choisissez
vos options :



NOUVEAU

R 5 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	181,00
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	181,00
Couteau lisse supplémentaire	27303	169,00
Bras racleur	49552	111,00
Outil de nettoyage couteau	49258	32,00



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	2 810,00

R 7 V.V.	Réf.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	3 385,00

Choisissez vos options :



R 7 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	343,00
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	343,00
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	330,00
Lame crantée inférieure	49162	57,00
Lame crantée supérieure	49163	57,00
Lame dentée inférieure	49164	57,00
Lame dentée supérieure	49165	57,00
Lame lisse inférieure	49160	53,00
Lame lisse supérieure	49161	53,00
Bras racleur	49552	111,00

NOUVEAU



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	4 105,00

R 8 V.V.	Réf.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	4 940,00

R 8 SV	Réf.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	6 025,00



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	488,00
Couteau inox denté 2 lames Spécial Herbes Épices	27385	488,00
Couteau inox lisse 2 lames supplémentaire	27381	474,00
Lame crantée	59281	81,00
Lame dentée	59282	81,00
Lame lisse	59280	75,00
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	2 001,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00



Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 3,5 litres en inox R 8 Couteau lisse inox	27374	700,00
Couteau cranté inox	27107	259,00
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	249,00
Lame crantée	101801S	49,00
Lame lisse	101800S	42,00

* Découvrez la fonction R-Vac® page 95



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.

Moteur	Asynchrone
Puissance	2 600 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 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 SV

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® *	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :



R 10	Réf.	€
R 10 400V/50/3	21391	5 285,00

R 10 V.V.	Réf.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	6 375,00

R 10 SV	Réf.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	7 165,00



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	528,00
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	27386	528,00
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	27382	510,00
Lame crantée	59281	81,00
Lame dentée	59282	81,00
Lame lisse	59280	75,00
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	2 001,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00



Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 10-R 15 Couteau lisse inox	27375	784,00
Couteau cranté inox	27107	259,00
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	249,00
Lame crantée	101801S	49,00
Lame lisse	101800S	42,00

* Découvrez la fonction R-Vac® page 95

RETOUR SOMMAIRE

CUTTERS VERTICAUX

DE SOL



**MOTEUR
ASYNCHRONE**

Easy Guide

TABEAU 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

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.

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.

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

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...



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 86

* 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	300 à 600	1 à 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	300 à 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 à 1200	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 à 1200	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* 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	6 150,00

R 15 V.V.	Réf.	€
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	7 610,00

R 15 SV	Réf.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	8 015,00

 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	628,00
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	628,00
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	614,00
Lame crantée	59393	81,00
Lame dentée	59359	81,00
Lame lisse	59392	75,00
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	2 001,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00



Mini-cuves supplémentaires en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 15 couteau lisse inox inclus	27375	784,00
Couteau cranté inox	27107	259,00
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	249,00
Lame crantée	101801S	49,00
Lame lisse	101800S	42,00



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	7 025,00

R 20 V.V.	Réf.	€
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	8 860,00

R 20 SV	Réf.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	8 870,00



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	628,00
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	628,00
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	614,00
Lame crantée	59393	81,00
Lame dentée	59359	81,00
Lame lisse	59392	75,00
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	2 001,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00



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 :



Choisissez vos options :

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

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	Réf.	€
R 23 400V/50/3	51331C	12 005,00

R 23 SV	Réf.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	14 175,00

R 23 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57070	932,00
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57072	908,00
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57069	885,00
Lame crantée	118294S	164,00
Lame dentée	118292S	150,00
Lame lisse	118217S	145,00
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	773,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00



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.

Moteur	Asynchrone
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande	✓
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 SV

Moteur	Asynchrone
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande	✓
Cuve	28 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)

Choisissez votre modèle :



Choisissez vos options :

R 30	Réf.	€
R 30 400V/50/3	52331C	14 495,00

R 30 V.V.	Réf.	€
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	17 390,00



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 30 SV	Réf.	€
R 30 SV 400V/50/3	2102C	17 320,00

R 30 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57075	956,00
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	57077	935,00
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57074	909,00
Lame crantée	118286S	167,00
Lame dentée	118241S	159,00
Lame lisse	117950S	147,00
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	773,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00

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 :



Choisissez vos options :

R 45	Réf.	€
R 45 400V/50/3	53331C	19 310,00

R 45 V.V.	Réf.	€
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	22 985,00

R 45 SV	Réf.	€
R 45 SV 400V/50/3	2104C	22 035,00

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 45 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57082	988,00
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	57084	958,00
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57081	932,00
Lame crantée	118287S	170,00
Lame dentée	118243S	163,00
Lame lisse	117952S	150,00
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	773,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00



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 :



Choisissez vos options :

R 60	Réf.	€
R 60 400V/50/3	54331C	30 340,00

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.	€
R 60 SV 400V/50/3	2106C	32 755,00



R 60 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57092	1 512,00
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57095	1 483,00
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57091	1 452,00
Lame crantée	118290S	226,00
Lame dentée	118245S	217,00
Lame lisse	117954S	207,00
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	773,00
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 996,00

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 oeil sur la préparation.

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



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

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

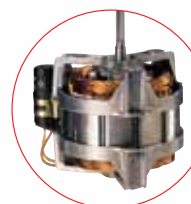
Fonctionnel : Grande capacité de cuve de 3,7 litres pour la production de quantités professionnelles.

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

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

Easy Guide

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



MOTEUR ASYNCHRONE

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



Robot Cook®

Moteur	Asynchrone
Puissance	1 800 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	- 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 racleur	✓
Couteaux	Couteau lames dentées spécial fonction Blender - Inclus Couteau lames lisses spécial fonction Cutter - Inclus Outil de nettoyage couteau - Inclus

Choisissez votre modèle :



Robot Cook®	Réf.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	2 975,00
Robot Cook 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2074	3 865,00

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire avec couteau denté	39854	938,00
Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire	49691	130,00
Couteau denté fonction Blender supplémentaire	39691	130,00

● ● ÉMULSIONNER



● ● HACHER



● ● MIXER



● ● PULVÉRISER



● ● MÉLANGER



● ● PÉTRIR



Blixer®

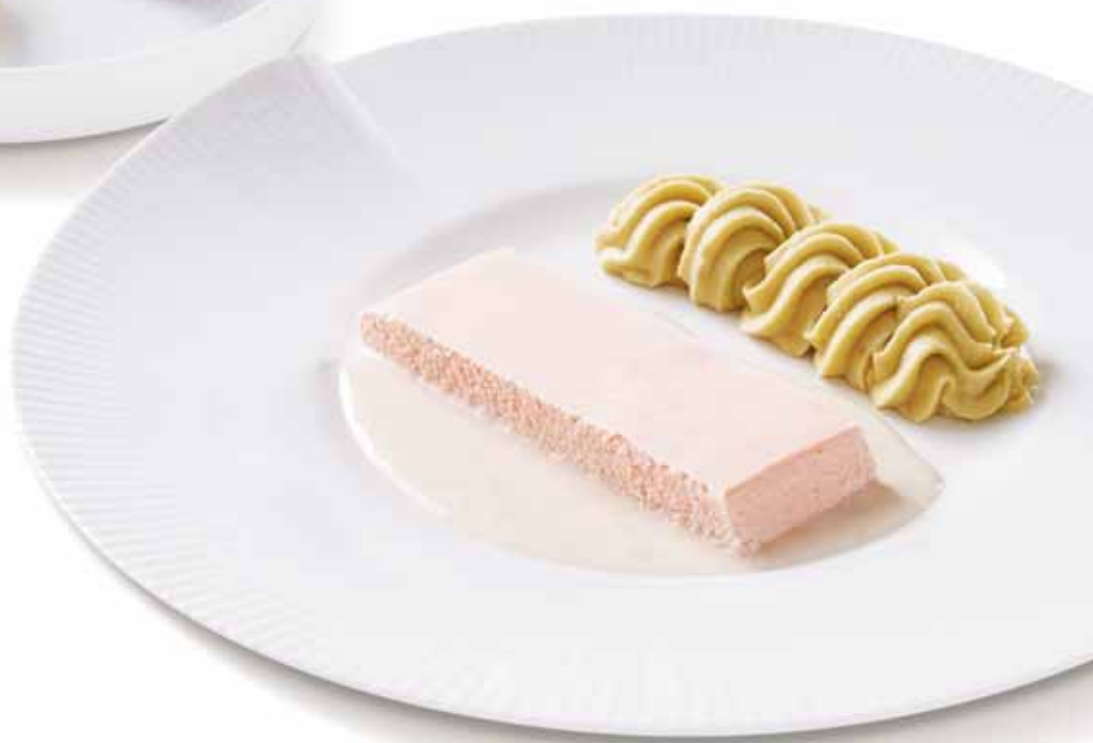
Blixer® DE TABLE p.110
Blixer® DE SOL p.120



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**.

MOTEUR ASYNCHRONE

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

Easy Guide



Couteau avec lames dentées.

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

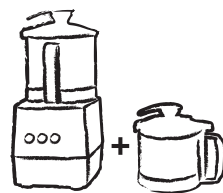
Pour travailler de **grandes capacités liquides**.

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

MOTEUR ASYNCHRONE

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

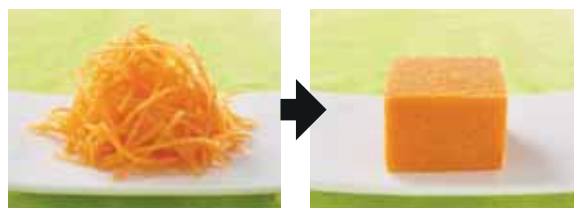


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE.....

Entrées

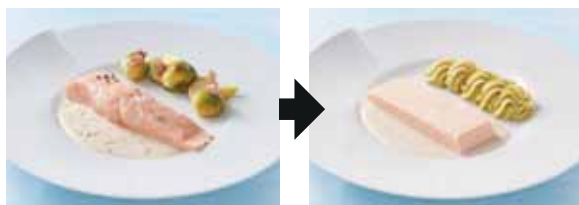


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS



FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

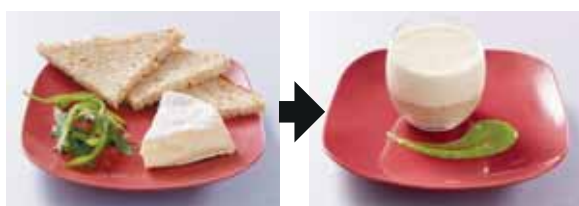


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



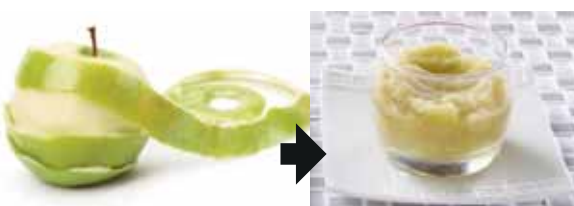
BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



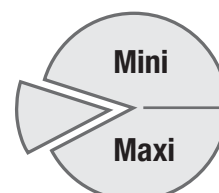
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

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...



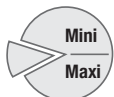
Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



[RETOUR SOMMAIRE](#)

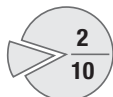
Blixer® DE TABLE

Nombre
de portions
de 200 g

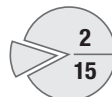


Quantités
travaillées par
opération

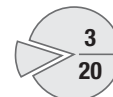
Spécial mono portion



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.

5,9 L



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Triphasé

Blixer® 5 - 2V

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.

7,5 L



• Monophasé

Blixer® 8 V.V.

8 L



• Monophasé

Blixer® 10 V.V.

11,5 L



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 7

7,5 L



• Triphasé

Blixer® 8

8 L



• Triphasé

Blixer® 10

11,5 L



• 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 122



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 Outil de nettoyage couteau Inclus
Nombre de portions de 200 g	Mono portion



Blixer® 3

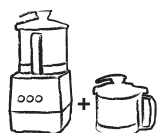
Moteur	Asynchrone
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Matériau composite
Cuve	3,7 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus Outil de nettoyage couteau Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-10



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 Outil de nettoyage couteau Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15

Choisissez votre modèle :



Blixer® 2	Réf.	€
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	1 510,00
Blixer® 2 230V/50/1 + accessoire cuve	2340D	1 970,00

Blixer® 3	Réf.	€
Blixer® 3 230V/50/1	33197	1 760,00
Blixer® 3 230V/50/1 + accessoire cuve	2341	2 335,00

Blixer® 4 - 1V	Réf.	€
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208	1 890,00
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + accessoire cuve	2343	2 430,00

Choisissez vos options :

Options	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire cuve : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27369	492,00	27337	599,00
Couteau denté supplémentaire	27370	112,00	27447	112,00
Couteau cranté	27371	112,00	27448	112,00



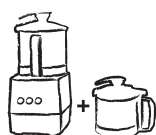
Blixer® 4 - 2V

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 Outil de nettoyage couteau Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

Moteur	Asynchrone
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 Outil de nettoyage couteau Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15

Choisissez votre modèle :



Blixer® 4 - 2V	Réf.	€
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215	1 975,00
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + accessoire cuve	2342	2 510,00

Blixer® 4 V.V.	Réf.	€
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2 365,00
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + accessoire cuve	2344	2 945,00

Choisissez vos options :

Blixer® 4 tous modèles		
Options	Réf.	€
Accessoire cuve : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27338	614,00
Couteau denté supplémentaire	27449	112,00
Couteau cranté	27450	112,00

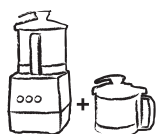




Blixer® 5 - 2V

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 Outil de nettoyage couteau - Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-20

Choisissez votre modèle :



Choisissez vos options :

Blixer® 5 - 2V	Réf.	€
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259	2 485,00
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + accessoire cuve	2369	3 170,00



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 Outil de nettoyage couteau - Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-20

Blixer® 5 V.V.	Réf.	€
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	2 970,00
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + accessoire cuve	2374	3 660,00

Blixer® 5 tous modèles

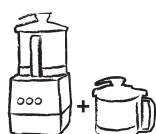
Options	Réf.	€
Accessoire cuve : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27322	747,00
Couteau denté supplémentaire	27310	186,00
Couteau cranté spécial broyage	27311	186,00
Outil de nettoyage couteau	49258	32,00



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 Outil de nettoyage couteau Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-25

Choisissez votre modèle :



Choisissez vos options :

Blixer® 7	Réf.	€
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	2 990,00
Blixer® 7 400V/50/3 + accessoire cuve	2375M	4 105,00

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 Outil de nettoyage couteau Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-25

Blixer® 7 V.V.	Réf.	€
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	3 600,00
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + accessoire cuve	2376M	4 715,00

Blixer® 7 tous modèles

Options	Réf.	€
Accessoire cuve : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27323	1 152,00
Couteau matériau composite lames dentées en inox supplémentaire	27316	227,00
Couteau matériau composite lames crantées en inox spécial broyage	27317	227,00
Couteau tout inox lames dentées	27313	353,00
Couteau tout inox lames crantées spécial broyage	27314	353,00
Lame dentée inférieure	49166	64,00
Lame dentée supérieure	49167	64,00
Lame crantée inférieure	49168	64,00
Lame crantée supérieure	49169	64,00
Outil de nettoyage couteau	49258	32,00

TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE





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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 8	Réf.	€
Blixer® 8 400V/50/3	21311	4 300,00
Blixer® 8 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2349	5 805,00



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 vos options :

Blixer® 8 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27387	1 512,00
Couteau inox denté supplémentaire	27377	488,00
Lame dentée	59282	81,00



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.

Moteur	Asynchrone
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



Choisissez votre modèle :

Blixer® 10	Réf.	€
Blixer® 10 400V/50/3	21411	5 510,00
Blixer® 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351	7 330,00

Blixer® 10 V.V.	Réf.	€
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405	6 700,00
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2352	8 515,00



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Blixer® 10 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27388	1 911,00
Couteau inox denté supplémentaire	27378	528,00
Lame dentée	59282	81,00

Blixer®

DE SOL

INNOVATION

BRAS Blixer®

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



Easy Guide

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

COUPEAU 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.



MOTEUR ASYNCHRONE

ROULETTES INCLUSES
3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

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

ESSUIE-COUCVERCLE

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.

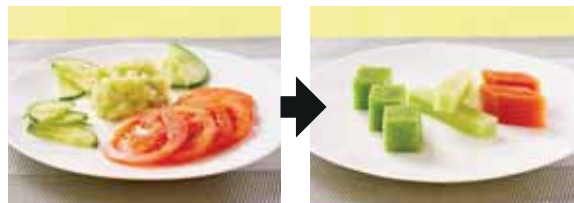


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées



DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

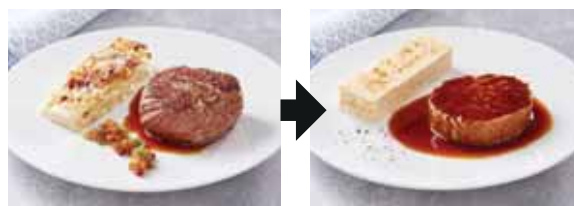


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

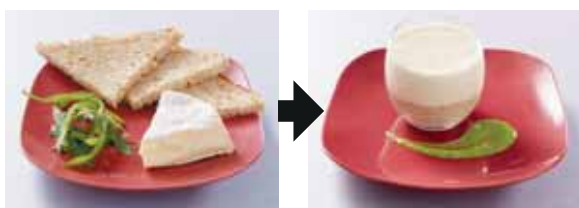


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



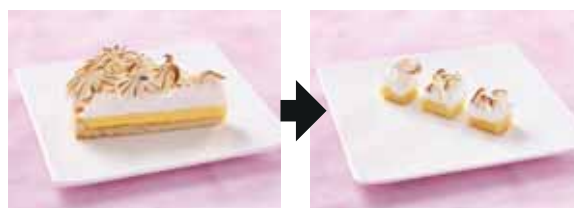
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



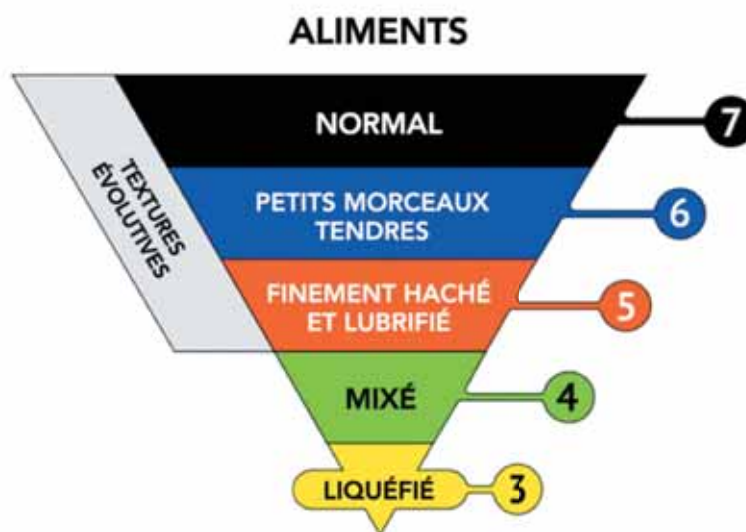
CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



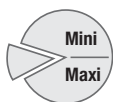
TARTE AU CITRON

STANDARDS IDDSI RESPECTÉS

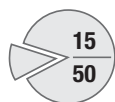


Blixer® DE SOL

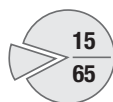
Nombre
de portions
de 200 g



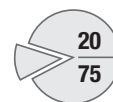
Quantités
travaillées par
opération



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



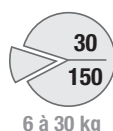
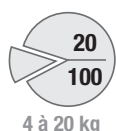
23 L

- Triphasé

Retrouvez tous les modèles de table page 112

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.

Moteur	Asynchrone
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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 15	Réf.	€
Blixer® 15 400V/50/3	51511	6 410,00
Blixer® 15 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2353	8 560,00

Blixer® 15 V.V.	Réf.	€
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507	7 860,00
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2354	10 020,00



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57065	2 260,00
Couteau inox denté supplémentaire	57102	556,00
Lame dentée	59359	81,00

Blixer® 15 tous modèles



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.

Moteur	Asynchrone
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



Choisissez votre modèle :

Blixer® 20	Réf.	€
Blixer® 20 400V/50/3	51611	7 295,00
Blixer® 20 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2355	9 610,00

Blixer® 20 V.V.	Réf.	€
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607	9 130,00
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2356	11 425,00

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Blixer® 20 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57066	2 420,00
Couteau inox denté supplémentaire	57102	556,00
Lame dentée	59359	81,00



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

Choisissez
votre modèle :

Blixer® 23	Réf.	€
Blixer® 23 400V/50/3	51341	12 780,00

Choisissez
vos options :

	Blixer® 23		Blixer® 30	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57071	730,00	57076	750,00
Lame supplémentaire	118292S	150,00	118241S	159,00



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

Blixer® 30	Réf.	€
Blixer® 30 400V/50/3	52341	15 410,00



Blixer® 45

Moteur	Asynchrone
Puissance	10 000 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	20 560,00

Blixer® 60	Réf.	€
Blixer® 60 400V/50/3	54341	31 770,00

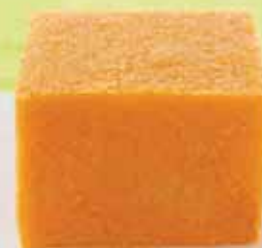
Choisissez
vos options :

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57083	772,00	57093	1 209,00
Lame supplémentaire	118243S	163,00	118245S	217,00

TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS



KITCHEN BLENDERS



UNE FINESSE ABSOLUE EN QUELQUES SECONDES !

Puissants et Durables, les Kitchen Blenders BL 3 et BL 5 sont dotés de la technologie X-Flow, pour un résultat très fin, très vite aussi bien en petites qu'en grandes quantités. Réaliser tous types d'applications liquides salées ou sucrées : veloutés et soupes, sauces, coulis et purées, appareils à crêpes et cakes...



KITCHEN BLENDERS

**PUISSANT
& DURABLE**

NOUVEAU

BOUCHON AMOVIBLE

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

Le Blender
Le + silencieux
du marché

EXCLUSIVITÉ

COUVERCLE ÉTANCHE

Intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussures.



BLOC MOTEUR

- Moteur puissant 1 200 W.
- Design spécialement conçu pour réduire la hauteur de chargement.

**Easy
Guide**



Couteau **tout inox**.
Il se démonte facilement avec
l'outil fourni et se nettoie à l'eau.



POIGNÉES

- **Soft Touch**
- **Secondaire**
Manipulation aisée de la cuve même pleine.

CUVE INOX

Grande capacité de 5 litres.
Travail de grandes quantités en un seul batch.

MINUTERIE

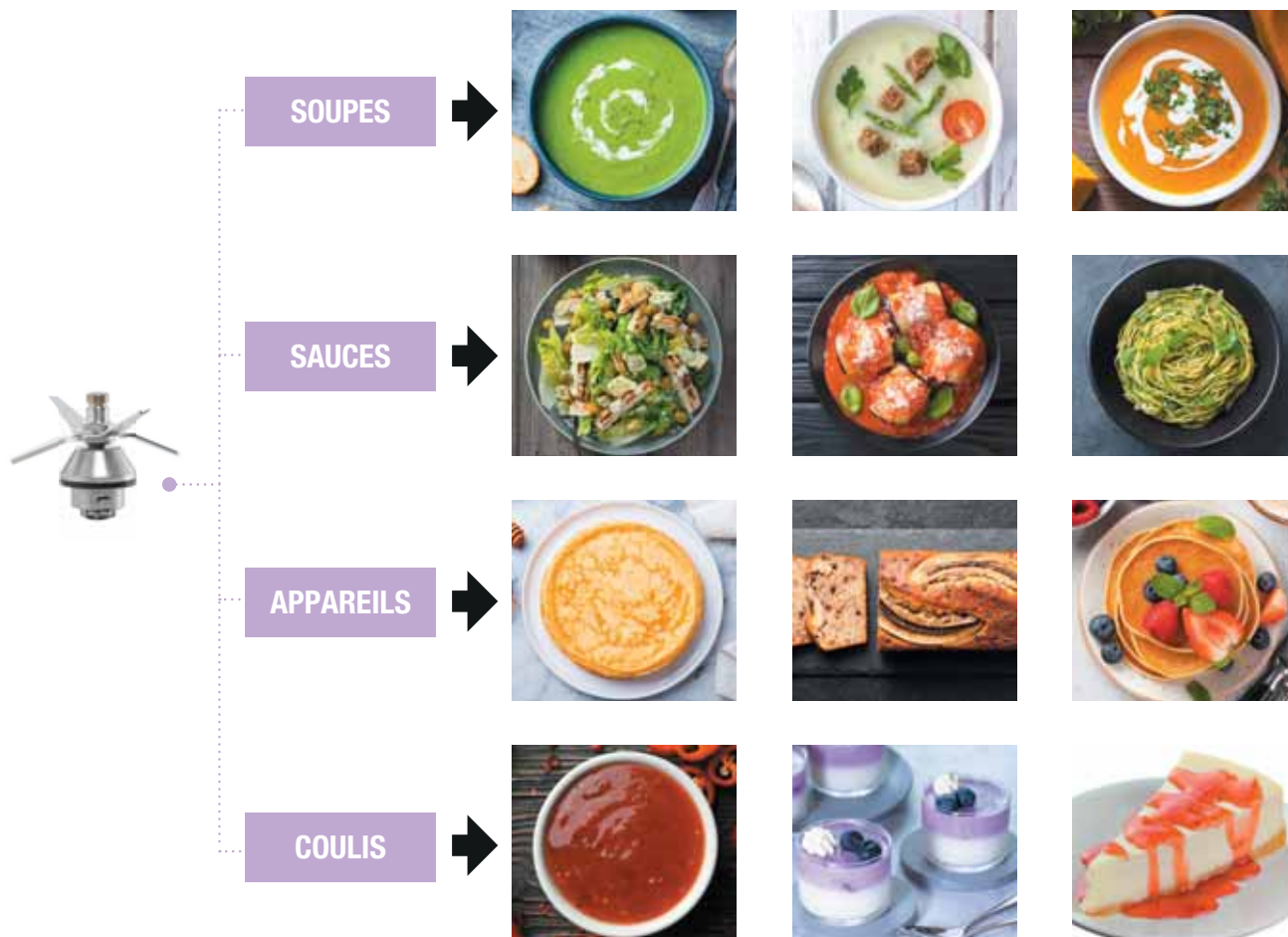
Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.



EXCLUSIVITÉ

Accroche solide de la cuve sur le bloc moteur pour réduire les vibrations.





Une turbulence maximale !

- 1 COUTEAU :**
4 grandes lames asymétriques
→ maximise l'amplitude de mixage
- 2 NERVURES**
de cuve spécialement étudiées
→ favorisent la circulation des ingrédients
- 3 COUVERCLE :**
Parois Guide-Flux
→ ramènent la préparation vers les lames



NOUVEAU



BL 3

Puissance	1 100 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 à 12 600 tr/mn
Pulse	✓
Concassage R-Crush	✓
Minuterie	✓
Cuve	3 L inox
Couteau	Couteau 4 lames en inox - Inclus
Technologie X-Flow	✓

Choisissez
votre modèle :Choisissez
vos options :

BL 3	Réf.	€
BL 3 230V/50/1	47010	1 550,00

Options	BL 3		BL 5	
	Réf.	€	Réf.	€
Ensemble cuve 3 L	28350	497,00	-	-
Ensemble cuve 5 L	-	-	28550	552,00

NOUVEAU



BL 5

Puissance	1 200 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 à 12 600 tr/mn
Pulse	✓
Concassage R-Crush	✓
Minuterie	✓
Cuve	5 L inox
Couteau	Couteau 4 lames en inox - Inclus
Technologie X-Flow	✓

BL 5	Réf.	€
BL 5 230V/50/1	47000	1 885,00

NOUVEAU



BL 5+3

Puissance	1 200 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 à 12 600 tr/mn
Pulse	✓
Concassage R-Crush	✓
Minuterie	✓
Cuve	5 L + 3 L inox
Couteau	2 couteaux 4 lames en inox - Inclus
Technologie X-Flow	✓

Choisissez
votre modèle :

BL 5+3	Réf.	€
BL 5 230V/50/1 + Ensemble cuve 3 L	2066	2 310,00



POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN BLENDER MUNI D'UNE CUVE 5 L ET D'UNE CUVE 3 L ?

- Permet une meilleure organisation en cuisine
- Permet de travailler des petites et des grandes quantités
- Diminue l'attente entre 2 lavages



+



MIXERS PLONGEANTS



UN RÉSULTAT OPTIMAL QUELLE QUE SOIT LA QUANTITÉ...

...quel que soit le contenant, quel que soit l'usage, les Mixers Plongeants Robot-Coupe répondent à chaque besoin. Ils 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 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 ergonomique** pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE

Motorisation renforcée et 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 garantissant meilleure maniabilité et un grand confort de travail.

L'ergot permet l'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et sa durée de vie optimisée.

INNOVATION



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités. Dispositif breveté Robot-Coupe.



NOUVEAU



Nouvelle poignée amovible EasyGrip. Un travail encore plus facile grâce à meilleure répartition du poids de la machine !

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- 1 **Système breveté "EasyPlug"** 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 EasyPlug).





SOUPES



SAUCES



COULIS



**SPÉCIAL
ÉMULSIONS**



Outil Aeromix disponible sur la gamme Mini et Micromix®.

DÉCOUVREZ NOS SUPPORTS MARMITES POUR UN TRAVAIL SANS FATIGUE

Page 146



[RETOUR SOMMAIRE](#)

Edition 2024 **robot coupe®** 137

MIXERS PLONGEANTS

	MINI				COMPACTE			LARGE				
	Mini MP Voir page 142				CMP Voir page 144			MP Voir page 147				
	220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	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
					15 litres	30 litres	45 litres	50 litres	100 litres	200 litres	300 litres	400 litres
	Restauration commerciale							Collectivités, traiteur, usage intensif				
	Emulsions		Petites préparations		Usage régulier			Grands contenants				

SPÉCIAL SAUTEUSES

CMP - MP Ultra
Voir page 151

NOUVEAU



350 W
CMP 300
V.V.

500 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 litres **50 litres** **100 litres**

Restauration commerciale, collectivités

Spécial sauteuses

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Voir page 153



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**

Restauration commerciale

Usage régulier

Collectivités, traiteur

Usage intensif

NETTOYAGE

Nettoyage simple et rapide :

- 1 Couteau et cloche inox facilement démontables.
- 2 L'outil de démontage est livré avec chaque machine.



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

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 moteur 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	215,00	1	215,00
Pack de 6 Micromix® 230V/50/1	34950	1	215,00	6	1 290,00



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

Longévité accrue de l'appareil.

INNOVATION

AEROMIX

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



COUTEAU



AEROMIX

Spécial émulsions





Mini MP 160 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

Mini MP 190 V.V.

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

Mini MP 240 V.V.

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	275,00

Mini MP 190 V.V.	Réf.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	325,00

Mini MP 240 V.V.	Réf.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	385,00



Fonction Fouet
Mini MP 190 Combi
Voir page 154



Fonction Fouet
Mini MP 240 Combi
Voir page 154



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	72,00
Mixipot 4 litres	103925	92,00

GAMME COMPACTE CMP

Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration



PERFORMANCE

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



LONGÉVITÉ

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

DURABILITÉ

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux.

INNOVATION



HYGIÈNE

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



PUISSANCE

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

CONFORT

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

INNOVATION



ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

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

L'ergot permet l'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- 1 **Nouveau système breveté "EasyPlug"** 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 EasyPlug).





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
EasyPlug	✓
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
EasyPlug	✓
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
EasyPlug	✓
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	34240B	440,00

CMP 300 V.V.	Réf.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	480,00

CMP 350 V.V.	Réf.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	515,00



Fonction Fouet
CMP 250 Combi
Voir page 155



Fonction Fouet
CMP 300 Combi
Voir page 155



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	72,00
Mixipot 4 litres	103925	92,00

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	86,00
3 supports marmites inox réglables 2	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	262,00
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	274,00
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	293,00

GAMME LARGE MP ULTRA

Performant et ergonomique !

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE

Motorisation renforcée et performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage**.

Easy Guide

LONGÉVITÉ

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

DURABILITÉ

Équipé d'un système d'étanchéité à 6 niveaux.

INNOVATION



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités. Dispositif breveté Robot-Coupe.



Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, **bouton vitesse variable 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 garantissant meilleure maniabilité et un grand confort de travail.

L'ergot permet l'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et sa durée de vie optimisée.

NOUVEAU



Nouvelle poignée amovible EasyGrip. Un travail encore plus facile grâce à meilleure répartition du poids de la machine !

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- 1 **Système breveté "EasyPlug"** 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 EasyPlug).





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
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 740 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



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
EasyPlug	✓
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	515,00

MP 350 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	560,00



Fonction Fouet
MP 350 Combi Ultra
Voir page 156

Choisissez
vos options :

Option	Réf.	€
Poignée amovible EasyGrip	27359	76,00



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
EasyPlug	✓
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
EasyPlug	✓
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	575,00

MP 450 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	625,00



Fonction Fouet
MP 450 Combi Ultra
Voir page 156

Choisissez
vos options :

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Option	Réf.	€
Poignée amovible EasyGrip	27359	76,00

MIXERS PLONGEANTS



MP 550 Ultra



MP 600 Ultra



MP 800 Turbo

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
Poignée secondaire	Poignée amovible EasyGrip
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 940 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

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
Poignée secondaire	Poignée amovible EasyGrip
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 980 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,4 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

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	✓
Poignée secondaire	Poignée inox intégrée
Electronic booster system	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 1 130 mm, Ø 125 mm
Poids brut	9,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :



MP 550 Ultra	Réf.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	895,00

MP 600 Ultra	Réf.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	1 130,00

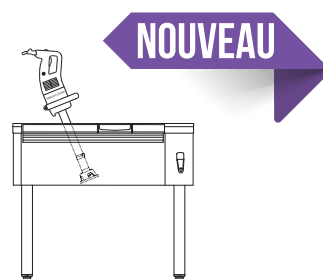
MP 800 Turbo	Réf.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 255,00

Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel 1	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	86,00
3 supports marmites inox réglables 2	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	262,00
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	274,00
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	293,00

GAMME SPÉCIALE SAUTEUSES

Les équipements de cuisine changent, nos Mixers Plongeants s'adaptent. Nouvelle gamme MP Spéciale Sauteuses parfaitement adaptée à l'usage dans les sauteuses basculantes, de plus petites aux plus grandes. Plus courts, plus faciles à manier, ces nouveaux Mixers Plongeants Robot-Coupe sont #LASolution pour un usage encore plus facile et confortable.



PERFORMANCE

Motorisation renforcée pour une optimisation du temps de mixage.

ROBUSTESSE

Construction robuste grâce à son **bloc moteur inox**. Tube, cloche et couteau inox. Cloche renforcée.



DURABILITÉ

Équipé d'un système d'étanchéité à 6 niveaux.

INNOVATION

HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités. Dispositif breveté Robot-Coupe.



ERGONOMIE

Double poignée - Maxi confort !

Poignées ergonomiques pour un confort d'utilisation optimal, un travail facile grâce à une meilleure répartition du poids de la machine !

FACILITÉ D'UTILISATION

Cloche renforcée avec un anneau en inox qui permet un bon glissement de la machine dans une sauteuse et une grande maniabilité.

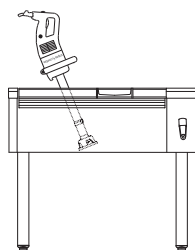
SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- 1 **Système breveté "EasyPlug"** 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 EasyPlug).



MIXERS PLONGEANTS

SPECIAL SAUTEUSES



NOUVEAU



NOUVEAU



CMP 300 V.V.

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

MP 350 Ultra TP

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche renforcée	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée amovible EasyGrip	Non
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 763 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

MP 800 Turbo TP

Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche renforcée	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Poignée inox intégrée	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
Electronic booster system	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 845 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :



CMP 300 V.V.	Réf.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	480,00

MP 350 Ultra TP	Réf.	€
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	550,00

MP 800 Turbo TP	Réf.	€
MP 800 Turbo TP - 230V/50/1	34790L	1 100,00

QUELLE MACHINE POUR QUELLE TAILLE DE SAUTEUSE ?

	Sauteuses hauteur 15-20 cm	Sauteuses hauteur 25-30+ cm
Volume (L)	< 30	50-100
Bloc moteur	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP

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 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



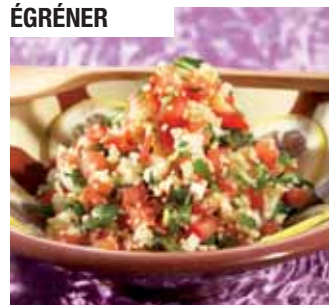
Vinaigrette, mayonnaise, rouille, sauce verte ou cocktail...

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.



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 :



Choisissez
vos options :

Mini MP 190 Combi	Réf.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	465,00

Mini MP 240 Combi	Réf.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	510,00

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Option	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet Mini MP	27333	187,00	27333	187,00



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	72,00
Mixipot 4 litres	103925	92,00



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	✓
Boîte fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
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	✓
Boîte fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
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 :



Choisissez
vos options :

CMP 250 Combi	Réf.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	655,00

CMP 300 Combi	Réf.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	695,00

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet CMP Combi	27248	220,00	27248	220,00
Pied mixer	27249	166,00	27250	178,00

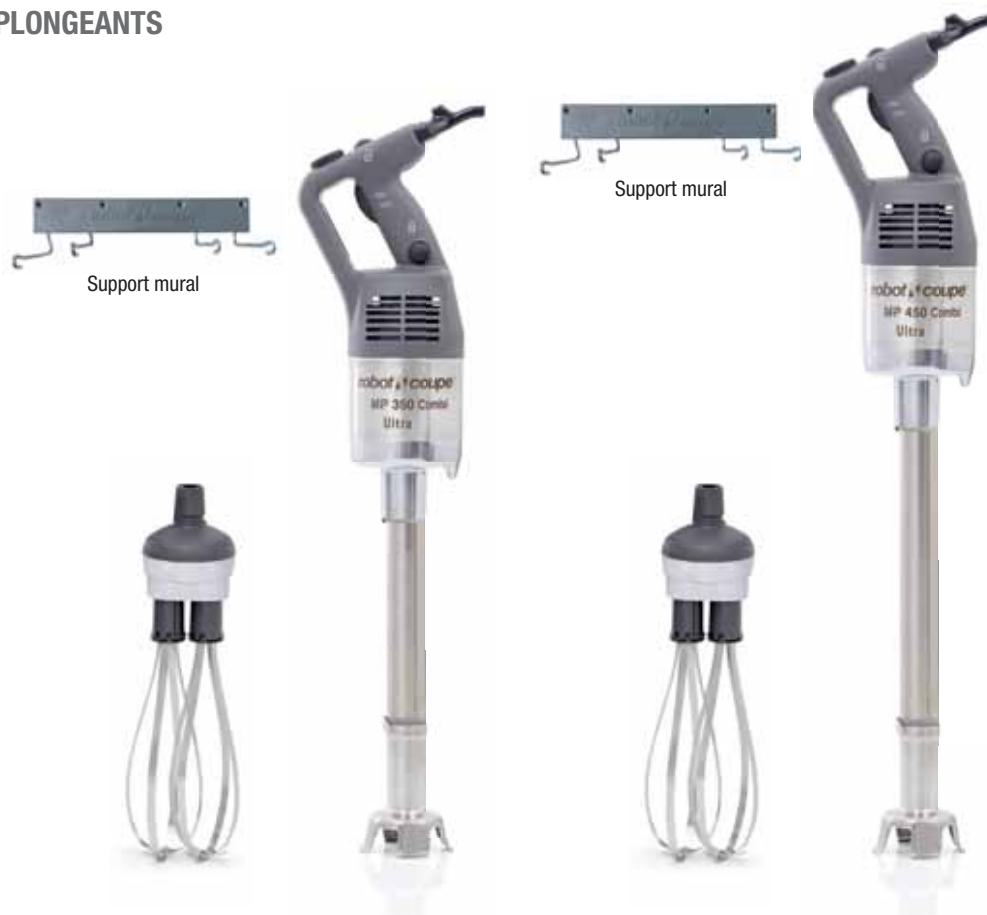


Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	72,00
Mixipot 4 litres	103925	92,00

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	✓
EasyPlug	✓
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	810,00

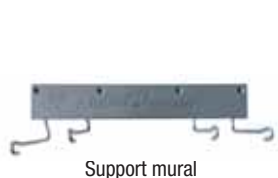
MP 450 Combi Ultra

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	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube : 890 mm avec fouet : 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

MP 450 Combi Ultra	Réf.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	860,00

Choisissez
vos options :

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet MP Combi	27210	256,00	27210	256,00
Accessoire outil mélangeur	27355	463,00	27355	463,00
Pied mixer	39354	189,00	39355	196,00
Poignée amovible EasyGrip	27359	76,00	27359	76,00



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	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 800 mm, Ø 125 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	690,00



Support mural

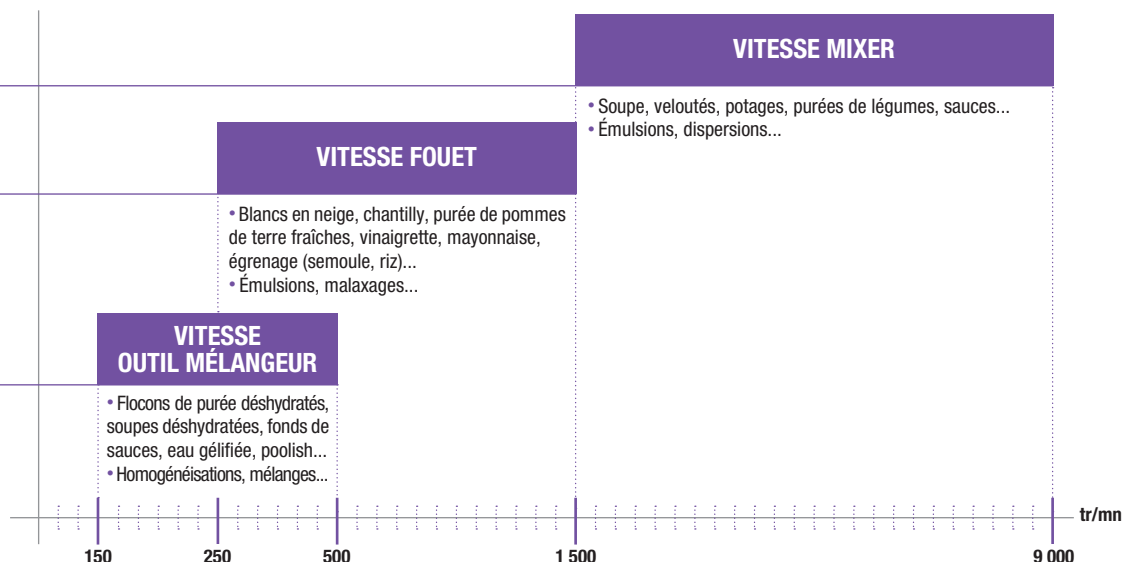


MP 450 XL FW Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	150 à 510 tr/mn autorégulée
Outil mélangeur	Outil mélangeur démontable d'une longueur de 690 mm

Boîte fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 1 210 mm, Ø 175 mm
Poids brut	8,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

MP 450 XL FW Ultra	Réf.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	890,00



RETOUR SOMMAIRE

EXTRACTEURS DE JUS



A high-angle photograph of fresh produce and freshly made juice. In the top left is a single red apple. Below it is a glass of light-colored apple juice with a thin layer of foam. In the bottom left are two whole carrots. To their right is a glass of vibrant orange carrot juice, also with a thin layer of foam. Two white and yellow striped straws are inserted into the glasses of juice. The background is a clean, bright white.

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

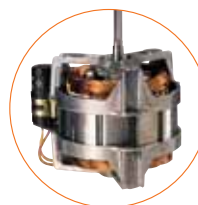
INNOVATION

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.



MOTEUR ASYNCHRONE

Easy Guide



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

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



Sortie des déchets sous plan de travail**

2 possibilités d'utilisation :



- 1 **Évacuation des résidus dans un bac.**
Bac à résidus translucide grande capacité.

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



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	-

Choisissez votre modèle :



Choisissez vos options :

J 80	Réf.	€
J 80 230V/50/1	56000B	1 335,00



J 80 Buffet



Asynchrone
700 W
Monophasé 230 V
120 L/h
Inox
✓ - Automatique Ø 79 mm
Inox
Inox
177 mm
✓
✓
-
✓ - 2 tailles
✓
✓ - Grande capacité
✓
6,5 L
-

J 80 Buffet	Réf.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	1 570,00

J 80 tous modèles

Accessoires	Réf.	€
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	256,00



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	1 915,00

Choisissez vos options :

J 100		
Accessoires	Réf.	€
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	256,00



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	55040D	720,00

Gaspacho, 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.



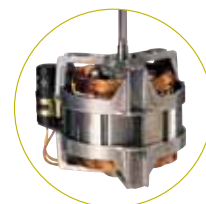
TAMIS

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.



**MOTEUR
ASYNCHRONE**



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...



**Easy
Guide**



1 mm
(En standard)



**TOMATES, POIVRONS,
COMPOTE 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.



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 :



C 80	Réf.	€
C 80 230V/50/1	55012	2 690,00

C 120	Réf.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	4 945,00

Choisissez vos options :

	C 80		C 120	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Tamis perforations 0,5 mm	57009	294,00	57211	561,00
Tamis perforations 1,5 mm	-	-	57042	345,00
Tamis perforations 2 mm	-	-	57019	345,00
Tamis perforations 3 mm	57008	294,00	57156	345,00
Tamis perforations 5 mm	57023	303,00	57020	345,00
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007	229,00	57145	345,00
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59644	80,00	59549	94,00
Kit roulettes	-	-	57036	245,00



C 200 Spécial Industrie C 200 V.V.

Moteur	Asynchrone	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	6 635,00

C 200 V.V.	Réf.	€
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	9 805,00



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	561,00
Tamis perforations 1,5 mm	57042	345,00
Tamis perforations 2 mm	57019	345,00
Tamis perforations 3 mm	57156	345,00
Tamis perforations 5 mm	57020	345,00
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57145	345,00
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59549	94,00
Kit roulettes	57036	245,00

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.

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.

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.

Easy Guide

PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif.

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



FOUET INOX

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés.

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



PALETTE INOX

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 INOX

Pétrissage optimal de la pâte à pain grâce au **galet pétrisseur breveté**. **4 kg de pâte à pain pour 2€ de matière première*.**

* les quantités ont été mesurées sur les Batteurs-Mélangeurs RM 8

NOUVEAU



RM 5 SP

Sans prise accessoire

Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn
Cuve	5,5 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	-
Outils	Fouet, palette, spirale inox Inclus



RM 5 AP

Avec prise accessoire

Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn
Cuve	5,5 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	✓
Outils	Fouet, palette, spirale inox Inclus

Choisissez
votre modèle :

RM 5 SP	Réf.	€
RM 5 Sans prise accessoire	26160D	990,00

RM 5 AP	Réf.	€
RM 5 Avec prise accessoire	26150D	1 080,00

Choisissez
vos options :

RM 5 SP/AP		
Options	Réf.	€
Cuve 5.5L inox avec poignée	28413	173,00
Outil fouet	28443	69,00
Outil palette	28442	58,00
Outil spirale avec galet pétrisseur	28441	69,00
Ensemble cuve 5.5L et 3 outils	28444	348,00

		RM 5 SP/AP
	Pâte à pain (63% d'hydratation)	Jusqu'à 1,2 kg
	Beurre pommade	Jusqu'à 1 kg
	Blancs d'œufs	Jusqu'à 10

NOUVEAU



RM 8 SP

Sans prise accessoire

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 AP

Avec prise accessoire

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

Choisissez votre modèle :

RM 8 SP	Réf.	€
RM 8 Sans prise accessoire	26230D	1 605,00

RM 8 AP	Réf.	€
RM 8 Avec prise accessoire	26220D	1 765,00

Choisissez vos options :

RM 8 SP/AP		
Options	Réf.	€
Cuve 7.6L inox avec poignée	28419	229,00
Outil fouet	28439	88,00
Outil palette	28438	70,00
Outil spirale avec galet pétrisseur	28437	88,00
Ensemble cuve 7.6L et 3 outils	28440	456,00

		RM 8 SP/AP
	Pâte à pain (63% d'hydratation)	Jusqu'à 4 kg
	Beurre pommade	Jusqu'à 1,5 kg
	Blancs d'œufs	Jusqu'à 16



RM 8+5 SP

Sans prise accessoire

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+5 AP

Avec prise accessoire

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

Choisissez
votre modèle :

RM 8+5 SP	Réf.	€
RM 8 Sans prise accessoire + Ensemble cuve 5,5L et 3 outils	1851	1 935,00

RM 8+5 AP	Réf.	€
RM 8 Avec prise accessoire + Ensemble cuve 5,5L et 3 outils	1850	2 095,00

POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN BATTEUR MUNI D'UNE CUVE 5 L ET D'UNE CUVE 3 L ?

- Permet une meilleure organisation en cuisine
- Permet de travailler des petites et des grandes quantités
- Diminue l'attente entre 2 lavages



ÉPLUCHEUSES



Capacité de cuve :
Jusqu'à* :



10 kg
160 kg/h



15 kg
240 kg/h



25 kg
400 kg/h

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

EP 10 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 25 TA



- Triphasé
- Système anti-mousse

ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

EP 10 Combinée



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 Combinée



- Triphasé

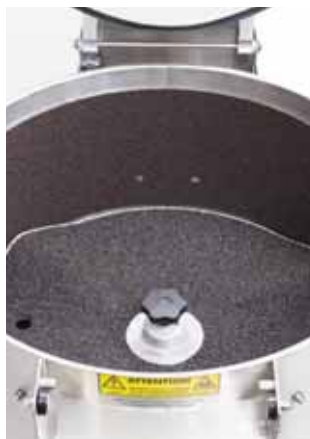
A noter : Afin d'organiser au mieux votre cuisine et d'assurer une plus grande durabilité de votre équipement, nous vous conseillons de ne pas dépasser 6 à 8 cycles par service.

* 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 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





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	✓

Choisissez
votre modèle :

EP 10 Combinée	Réf.	€
EP 10 400V/50/3	46051	4 915,00
EP 10 230V/50/1	46049	4 970,00



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	✓

EP 15 Combinée	Réf.	€
EP 15 400V/50/3	46055	5 240,00
EP 15 230V/50/1	46053	5 185,00

Choisissez
vos options :

Options	EP 10 Combinée		EP 15 Combinée	
	Réf.	€	Réf.	€
Plateau tout inox spécial bulots	505552	463,00	505552	463,00
Plateau à couteaux	504488	597,00	504488	597,00
Plateau gros oignons	504490	400,00	504490	400,00
Plateau lavage	504495	446,00	504495	446,00
Plateau coquillages	504497	393,00	504497	393,00
Panier essorage	504499	328,00	504561	341,00
Plateau abrasif supplémentaire	504501	304,00	504501	304,00



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	✓

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 10 TA	Réf.	€
EP 10 TA 400V/50/3	46052	5 095,00
EP 10 TA 230V/50/1	46050	5 150,00

EP 15 TA	Réf.	€
EP 15 TA 400V/50/3	46056	5 420,00
EP 15 TA 230V/50/1	46054	5 365,00

EP 25 TA	Réf.	€
EP 25 TA 400V/50/3	46041	8 255,00

Choisissez
vos options :

	EP 10 TA / EP 15 TA		EP 25 TA	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Plateau abrasif supplémentaire	504501	304,00	505104	710,00

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	5 635,00

Choisissez votre option :

Option ES 10	Réf.	€
Panier inox supplémentaire	505939	1 028,00

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 en toute sécurité.



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	2 440,00

Choisissez votre option :

Option TP 180	Réf.	€
Socle mobile en inox TP 180	27187	663,00

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Edition 2024 **robot coupe** 181

DONNÉES TECHNIQUES

COMBINÉS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
R 101 XL 230V/50/1	22580	450	•		220	280	495	400	300	540	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2124	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2523	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

COUPE-LÉGUMES					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
CL 20 230V/50/1	2493	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	34	53
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	1 500	•		335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

CUTTERS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 - 1V 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	700	470	700	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	700	470	700	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	212

DONNÉES TECHNIQUES

Robot Cook®					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
Blixer® 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	210

KITCHEN BLENDERS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
BL 3 230V/50/1	47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 230V/50/1	47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

MIXERS PLONGEANTS					Dimensions (mm)					Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine		Emballage			Net	Brut
					Ø	H	L	P	H		
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34800L	440	•		125	763	930	275	155	5	8
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9

EXTRACTEURS DE JUS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
J 80 230V/50/1	56000B	700	●		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	●		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	●		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	●		240	280	645	400	300	540	10	11

DONNÉES TECHNIQUES

TAMIS AUTOMATIQUES					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	880	585	885	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1 800	•		1 030	400	860	880	585	885	45	59

BATTEURS MÉLANGEURS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
RM 5 AP 230V/50/1	26150D	550	•		320	500	405	540	335	475	14	15
RM 8 SP 230V/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	18
RM 8 AP 230V/50/1	26220D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	18

ÉPLUCHEUSES / ESSOREUSE					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
EP 10 400V/50/3	46051	370		•	590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 10 230V/50/1	46049	370	•		590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 15 400V/50/3	46055	370		•	590	480	1 195	680	500	1120	48	57
EP 15 230V/50/1	46053	370	•		590	480	1 195	680	500	1120	54	63
EP 10 TA 400V/50/3	46052	370		•	590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 10 TA 230V/50/1	46050	370	•		590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 15 TA 400V/50/3	46056	370		•	590	480	1 195	680	500	1120	54	63
EP 15 TA 230V/50/1	46054	370	•		590	480	1 195	680	500	1120	54	63
EP 25 TA 400V/50/3	46041	1 100		•	785	645	1 300	820	680	1410	76	90
ES 10 400V/50/3	46390	370		•	475	365	635	580	500	1140	67	76

TRANCHEUR À PAIN					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	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 contraaires 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 1 an sauf en cas d'évolution en cours d'année. 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. Franco de port 1 000 € Net.

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 à 30 jours nets. Aucun escompte ne sera accordé en cas de règlement anticipé. 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),

- lorsque 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 entraînera :

- 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 dû, 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 : « pri 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 inscrite 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 ou 7) et préciser les références des articles faisant l'objet de cette commande. Merci d'avance.

DÉLAIS DE LIVRAISON

6 à 8 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.



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