

robot coupe®



CATALOGUS
04/2023



GECOMBINEERDE

SCHIJVEN

GROENTE
SNIJDERS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDERS

STAAFMIXERS

SAPEXTRACTORS

AUTOMATISCHE
ZEVEN

KLOPPER
MENGELAAR

BROODSMIJ-
MACHINE



● AREA 1

Dominique Dufour
Sales Manager Benelux
d.dufour@robot-coupe.be
+32 475 80 53 75
Wallonie en Luxemburg

● AREA 2

info@robot-coupe.be
+32 489 13 60 23
Vlaanderen en Brussels

● AREA 3

Tomas Strijdonk
strijdonk@robot-coupe.com
+31 63 03 75 082
Nederland

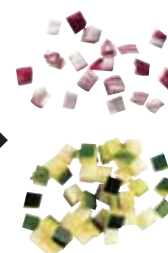
NIEUWIGHEDEN

robot coupe[®]

PAGINA **44**

EASYCLEAN XPRESS

De afvalvrije oplossing om de EXPERT snijroosters te reinigen.



NIEUW

PAGINA **47**

APPARATUUR VOOR FRIETEN 6x6

Het grootste assortiment van frietenuitrusting op de markt breidt zich uit met een nieuwe maat frieten 6X6.



NIEUW

PAGINA **140**

ASSORTIMENT COMPACTE STAAFMIXERS

Nieuwe, nog stevigere CMP-serie: nieuwe handgreep, roestvrijstalen motorblok met ingebouwde pal en nieuw, gepatenteerd EasyPlug-systeem.



NIEUW

NIEUWIGHEDEN

robot coupe®

PAGINA **143** ASSORTIMENT GROTE MP ULTRA
De nieuwe afneembare EasyGrip handgreep.



NIEUW

PAGINA **154** AUTOMATISCHE SAPEXTRACTORS
De nieuwe automatische sapextractor J 80 Buffet is de ideale oplossing voor zelfbedieningsservice.



NIEUW

PAGINA **167** KLOPPER-MENGELAAR: RM 8 ZONDER
ACCESSOIREAANSLUITING
De serie klop-mengmachines wordt uitgebreid met een nieuw model RM 8 zonder accessoireaansluiting.



NIEUW

NIEUWIGHEDEN

robot coupe[®]

PAGINA **124** KITCHEN BLENDERS

Nieuw gamma bestaande uit 2 modellen, BL 3 en BL 5.
De exclusieve X-Flow[®]-technologie zorgt voor maximale turbulentie in de kuip.
Absolute finesse in een paar seconden.

KRACHTIG
& **DUURZAAM**



NIEUW



robot coupe®

INNOVATIE STAAT CENTRAAL IN ONZE GESCHIEDENIS

Sinds 1961 ontwerpt, ontwikkelt en produceert Robot-Coupe al zijn producten in Frankrijk.



MEER DAN 60 JAAR INNOVATIES

HONDERDEN EXCLUSIEVE OCTROOIEN

1961 : 1^e groentesnijder
1966 : 1^e Verticale cutter



1960 / 1970

1970 / 1980



1970 : 1^e Gecombineerde cutter / groentesnijder
1975 : Assortiment Cutters en Gecombineerde machines

1980 : 1^e Blixer[®] = Cutter / Blender
1986 : 1^e Groentesnijder CL 50



1990 / 2000



1990 : Assortiment Groentesnijders
1996 : 1^e Staafmixer met demonteerbare staaf

2000 : Assortiment Staafmixers
2008 : 1^e Automatische sapextractor
2012 : 1^e Professionele verwarmende Cutter-Blender



HEDEN

2020: Lancering van het nieuwe assortiment sapcentrifuges en 13 nieuwe tafelmodel combitoestellen, cutters en Blixer[®] met grote kuipinhoud.

2022: Lancering van een nieuwe serie Kitchen Blenders



Dit pictogram  op de pagina's duidt alle Robot-Coupe[®] innovaties aan.

robot coupe®

MARKTLEIDER GEVESTIGD IN MEER DAN 130 LANDEN



Robot-Coupe België
Mont Sainte Geneviève

WERELDWIJDE EN LOKALE BETROKKENHEID

Met een aanwezigheid in meer dan 130 landen, hebben wij als Robot-Coupe de “knowhow” van een wereldmarktleider.

Sinds 1974 in Mont Sainte Geneviève gevestigd, zijn onze medewerkers aanwezig in de Benelux.

Dit ter ondersteuning van onze dealers en professionelen, in de gehele voedingsindustrie, om aan hun specifieke behoeften te kunnen voldoen.



EEN CULTUUR VAN BETROKKENHEID



ONTWERPEN EN PRODUCEREN IN FRANKRIJK

Alle producten van Robot-Coupe worden in Frankrijk ontworpen en geproduceerd. Dit om het hoogste niveau van kwaliteit te garanderen en u te verzekeren van schitterend resultaat. Onze machines zijn, uiteraard, steeds voorzien van de nieuwste technologieën.

INNOVATIE EN DUURZAAMHEID

Wij proberen om aan zoveel mogelijk van uw noden te beantwoorden. Hier is innovatie steeds dé schakel om aan al uw wensen te kunnen voldoen. Wij zijn toegewijd om u hoogwaardige en duurzame producten aan te bieden die verder gaan dan de geldende normen, met technische en industriële keuzes die zijn aangepast om de duurzaamheid, het onderhoud en de herstelbaarheid van de producten te garanderen.



INSPIREREN EN TEVREDENHEID

Uw partner in de keuken zijn stimuleert ons onderzoeks- en ontwikkelingsorgaan. Dit is gericht op het bedenken, verbeteren en creëren van nieuwe gebruiksmogelijkheden voor al onze producten.

Uw tevredenheid is onze prioriteit! Dit om een duurzame vertrouwensrelatie op te bouwen en u de gelegenheid te geven al uw culinaire creativiteit tot uiting te kunnen brengen.

robot coupe®

EEN ONDERNEMING BETROKKEN BIJ DE DUURZAME ONTWIKKELING

Al vele jaren zet Robot-Coupe zich in voor een beleid van sociaal en ethisch verantwoord ondernemen, gebaseerd op 4 thema's.

“Onze **robuuste** machines zijn
bestemd om lang mee te gaan”

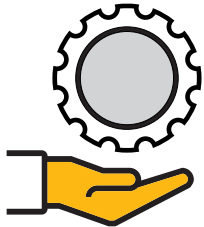
“Wij **overtreffen alle geldende eisen** om **perfecte prestaties** te garanderen”



“Onze **partners zijn gevestigd in Europa**
en wij staan hen bij in de invoering
van **duurzame methoden**”

“**100%** van onze machines
zijn te repareren en voor meer
dan 95% te recycleren”

DAADWERKELIJKE BELOFTES GEDURENDE DE HELE LEVENSDUUR VAN DE PRODUCTEN



HET ONTWERP

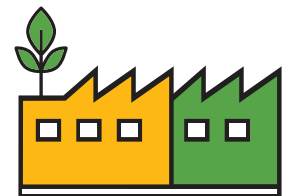
Producten speciaal ontworpen om lang mee te gaan:

- Kwaliteit en duurzaamheid van de in onze machines gebruikte materialen.
- Machines die tijdens het gebruik ervan prestaties combineren met energiebesparing.
- 100% van onze producten zijn te repareren.
- Reserveonderdelen worden meer dan 10 jaar na het beëindigen van de productie van een product verkrijgbaar gehouden.

DE PRODUCTIE

Ethisch en verantwoord:

- Overeenstemming met de meest veeleisende normen.
- Toepassing van de ROHS richtlijn (die het gebruik van gevaarlijke stoffen verbiedt) en integratie van de toekomstige normen zoals de EuP (Energy Using Product).
- Keuze van Europese partners om het transport en de ecologische impact hiervan te beperken.



DE MIDDELEN

Duurzaam beheer van de middelen:

- Reductie van verpakkingsmaterialen reeds vanaf de ontwerpfase en vermindering van afvalstoffen.
- Precisie van de machines die verspilling in de keuken vermindert.
- Voor meer dan 95% recycleerbare producten.
- Deelname aan de in ieder land geldende wijzen van inzameling en recycling.



DE MENSEN

Een maatschappelijk betrokken onderneming:

- Een beleid gericht op persoonlijke ontwikkeling van onze medewerkers en bevordering van de ethiek.
- Naleving van de standaarden van de Internationale Arbeidsorganisatie.
- Onze eisen inzake MVO delen met onze partners en hun bij deze aanpak begeleiden.



robot coupe®

TOT UW DIENST

Robot-Coupe is niet alleen een fabrikant. Het is vooral een menselijke onderneming. Hier stellen wij onze kwaliteit ten dienste van behoeftebepaling en dienstverlening om het dagelijkse leven van de professionals te verbeteren. Onze klanten bepalen hier zelf een groot gedeelte van hoe wij handelen en hem begeleiden.

EEN AANWEZIGHEID OP HET TERREIN

Robot-Coupe staat u terzijde met:

- Demonstraties van de nieuwste Robot-Coupe machines
- Een audit van uw keukenapparatuur
- Technische opleiding in uw restaurant of in de Robot-Coupe keukens
- Begeleiding bij het toezicht op uw machines, in termen van reparatie, onderhoud en vervanging van onderdelen
- Het delen van ervaringen



“Een **vertrouwenspartner** die me werkelijk **gemoedsrust geeft.**”

Vraag een demonstratie
aan op onze website:
robot-coupe.com



OM HET DAGELIJKS LEVEN VAN DE GEBRUIKER TE VEREENVOUDIGEN

begeleidt u bij het gebruik van uw machine:



1 Scan de QR-code van uw machine



 **Easy
Guide**

- 2** • Open uw productpagina op robot-coupe.com en bekijk de content die uw leven zal vereenvoudigen: video's over het gebruik, het reinigen en het onderhoud van uw machine, instructies voor gebruik en veiligheid, recepten enz.

EEN VERTROUWENSPARTNER



Een hoogwaardige klantenservice

Robot-Coupe heeft een speciaal team om al uw vragen te beantwoorden en u te begeleiden bij de keuze van de apparatuur: prijsopgaven, bestellingen, facturering, organisatie van het transport etc. De levering van de machines en toebehoren wordt binnen 4 dagen verwerkt. Reserveonderdelen worden binnen 48 uur verzonden, dankzij onze online Klantenservice. Meer dan 98% van de bestellingen wordt in overeenstemming met de overeengekomen levertijd verzonden.



Een efficiënt logistiek centrum

Robot-Coupe houdt zijn hele voorraad machines en reserveonderdelen in één depot om snelle levertermijnen te garanderen. Meer dan 90% van de artikelen zijn uit voorraad leverbaar. Een team van logistieke medewerkers heeft tot taak de bestellingen zorgvuldig op te volgen, te organiseren en de traceerbaarheid van de zendingen te garanderen.



Een geavanceerde technische ondersteuning

Robot-Coupe heeft zich versterkt met een team dat speciaal getraind is om snel en efficiënt technisch advies te bieden: hulp bij de diagnose, reparaties, onderhoudsmethoden, video tutorials etc.



Een efficiënte klantenservice

De website

www.robot-coupe.com

is een nauwkeurig en snel middel om informatie te krijgen en/of om te bestellen:

- Raadplegen van reserveonderdelen met explosietekeningen en elektrische blokschema's.
- Zoeken op meerdere criteria: prijs, artikelnummer, serienummer, naam van het model etc.
- Direct bestellen van reserveonderdelen.

robot coupe®

BEGELEIDT U

1 MIDI CATALOGUE
Nederland
Ref. 450 908

2 KEUZEGIDS
Schijven
Ref. 430 401

3 RECEPTENBOEKEN
Vers & Vitaminerijk - Ref. 451 743
Oplossingen voor voeding in de zorg - Ref. 451 537
Robot Cook - Ref. 450 990



HEEL 2023 OP BEURZEN OVERAL IN BENELUX



Saveurs et Métiers - Namur
Horecatel - Marche en Famenne

Van 15/01 tot 17/01 2023
Van 12/03 tot 15/03 2023

Broodway Meat Expo - Kortrijk
Horeca Expo - Gent

Van 24/09 tot 27/09 2023
Van 21/11 tot 26/11 2023

IN UW WINKELS EN SHOWROOMS



Set 3 displays

Ref. 451 581

Afmetingen : B126 x H60 x D40 cm



Winkelstandaard 3 machines

Ref. 407 818

Fronton alleen : Ref. 430 356

**POS informatie
Schijven R 301**
Ref. 450 367



**POS informatie
Schijven CL 50**
Ref. 450 366



**Gecombineerde
winkelstandaard**

Ref. 450 421

Fronton alleen : Ref. 450 767



Winkelstandaard staafmixers

Ref. 407 435

Fronton alleen : Ref. 430 323

robot coupe®

BEGELEIDT U

BEKIJK AL ONZE VIDEO'S IN HET OFFICIËLE ROBOT-COUPÉ KANAAL OP:



Video Robot-Coupe R 301 Ultra



Video Robot-Coupe CL 50 Ultra



Video Robot-Coupe J 100

VIDEO'S OOK OP
robot-coupe.com

OP DE OFFICIËLE SOCIALE MEDIA VAN ROBOT-COUPÉ



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

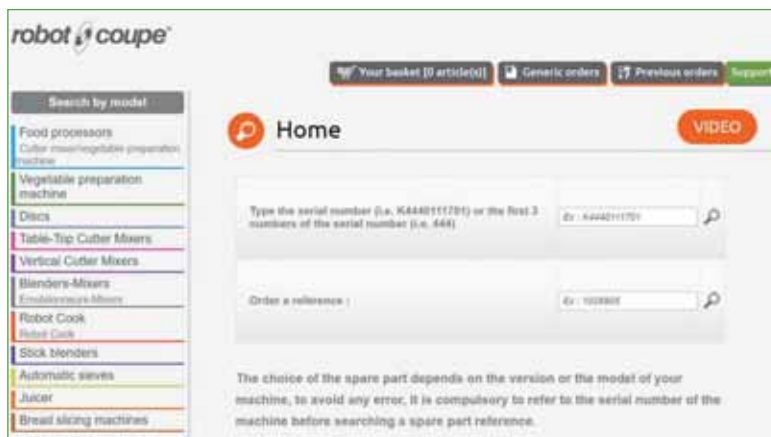


Youtube
Robot-Coupe Official

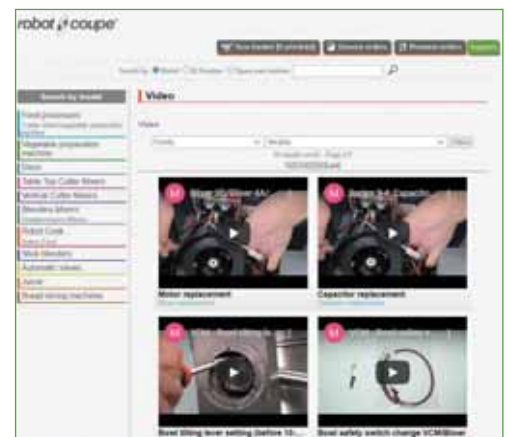


Instagram
robotcoupe_official

EN BIJ ONZE KLANTENSERVICE



Bestelling onderdelen
op onze Aftersales Website.



Klantenservice video's
Om uw technici te trainen in onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.

EEN COMPLETE WEBSITE



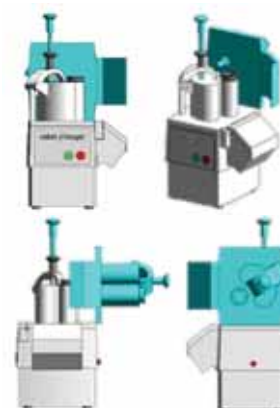
NIEUWE ROBOT-COUPÉ WEBSITE

- **Interactief en gebruikersvriendelijk:** gemakkelijke toegang tot informatie, ongeacht uw apparaat (desktop computer, mobiele telefoon, tablet)
- **Video's:** ontdek onze producten live en train uzelf

VOOR U, WEDERVERKOPERS EN KEUKENPLANNERS



- **Exclusieve toegang:** om technische voorschriften, specificaties, 2D, 3D en BIM tekeningen te bekijken en downloaden



VOOR UW KLANTEN

- **Keuzegids:** om de juiste machine te vinden met slechts enkele klikken
- **Productregistratie:** om gebruikershandleidingen en veiligheidsvoorschriften te downloaden

robot coupe®

OPLOSSINGEN VOOR ALLE SECTOREN

COMMERCIEËLE RESTAURATIE



BUFFETRESTAURANTS

FastFood
Fast-Good
Sappenbars
Afhaalrestaurants
Salad- en sandwichbars
Zelfbedieningscafetaria's
Food Courts



GROOTKEUKENS



SCHOOLRESTAURATIE

Kinderdagverblijven
Kleuter- en lagere scholen
Middelbare scholen
Universiteiten
Centrale keukens



KLEINE ZELFSTANDIGEN EN GROTE EN MIDDELGROTE SUPERMARKTEN



BAKKERS- BANKETBAKKERS

Bakkers
Banketbakkers
Tearooms
Ijsverkopers
Chocoladebewerkers



RESTAURATIE AAN TAFEL

Brasserieën
Traditionele restaurants
Themarestaurants
Restaurantketens
Bistro restaurants
Gastronomische restaurants

HOTELRESTAURATIE

Alle categorieën hotels
Banketten
Vakantiecentra
Campings
Personeelsrestaurants

COMMERCIEËLE RESTAURATIE



BEDRIJFSRESTAURATIE

Bedrijfsrestaurants
Overheidsrestaurants
Bouwplaatsen
Leger
Gevangenis
Centrale keukens

ZORGRESTAURATIE

Bejaardentehuizen
Ziekenhuizen - Klinieken
Gespecialiseerde opvang-
centra
Centrale keukens

GROOTKEUKENS



KLEINE ZELFSTANDIGEN EN GROTE EN MIDDELGROTE SUPERMARKTEN

SLAGERS-TRAITEURS

slagers
Vishandels
Traiteurs

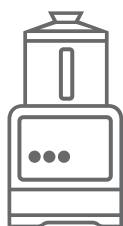
SUPERMARKTEN HYPERMARKTEN

Versgesneden waren
Verse groenten en fruit
Sappenbar
Traiteurs
Snacking
Food Courts



#THEsolution

robot 



HET DAGELIJKS LEVEN VAN DE GEBRUIKER VERGEMAKKELIJKEN

Minder handmatige taken resulteert in meer comfort



TIJDBESPARING

De productiviteit verhogen

ULTRAVERSE SAPPEN

2L = 1min



HUISGEMAAKTE FRIETEN

20kg = 4min



MACEDOINE

10kg = 2min



SOEP
45L = 6min



MAYONAISE
2L = 1min



GESNEDEN GROENTEN
300kg = 1uur





Exemples :

GELDBESPARING

Rendement op uw investering in minder dan 6 maanden!



Investeren in een CL50
= 1 uur werk per dag besparen.



Investeren in een Robot Cook
= 20 minuten per service
besparen.



CREATIVITEITSBOOST

Zijn verbeelding de vrije loop laten



STEL UW KLANTEN TEVREDEN



**VERSHEID EN
OORSPRONG VAN
PRODUCTEN**



ZELFGEMAAKT



LOKAAL



SEIZOENSPRODUCT

LEIDRAAD PER ACTIVITEIT EN SECTOR

Sluit aan op de HACCP procedure

ZORGSECTOR: ZIEKENHUIZEN - KLINIEKEN - BEJAARDENTEHUIZEN - KINDERDAGVERBLIJVEN

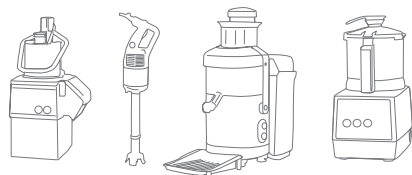
AANTAL MAALTIJDEN / DAG:	TOT 150		150 350		350 700		MEER DAN 700	
TYPE PRODUCTEN	VERS		50% VERS + 50% andere producten		VERS		50% VERS + 50% andere producten	
Aanbevolen toestel:	↓		↓		↓		↓	
VOORBEREIDINGSRUIMTE	CL 50 R 5 - 2V MP 350 RM 8	CL 50 R 4 MP 350 RM 8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM 8	CL 52 R 7 V.V. 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
BEREIDING GEMIXTE EN DIEETMAALTIJDEN	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.	
VERDELING	TP 180 J 80		TP 180 J 80		TP 180 J 100		TP 180 J 100	

ONDERWIJS: LAGERE EN MIDDELBARE SCHOLEN - STUDENTENORGANISATIES / BEDRIJFSRESTAURATIE

AANTAL MAALTIJDEN / DAG:	TOT 150		150 350		350 700		MEER DAN 700	
TYPE PRODUCTEN	VERS		50% VERS + 50% andere producten		VERS		50% VERS + 50% andere producten	
Aanbevolen toestel:	↓		↓		↓		↓	
VOORBEREIDINGSRUIMTE	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
VERDELING	TP 180 J 80		TP 180 J 80		TP 180 J 100		TP 180 J 100	

ANDERE SECTOREN VAN ACTIVITEIT: raadpleeg uw Robot-Coupe vertegenwoordiger.

⁽¹⁾ 2 aanvoergoten
⁽²⁾ 3 aanvoergoten



SCHIJVENVERZAMELING

PAGINA 40

GROENTESNIJDERS

PAGINA 54

CUTTERS

PAGINA 80

ROBOT COOK®

PAGINA 102

BLIXER®

PAGINA 106

KITCHEN BLENDERS

PAGINA 124

STAAFMIXERS

PAGINA 130

SAPEXTRACTORS

PAGINA 152

AUTOMATISCHE ZEVEN

PAGINA 159

KLOPPER-MENGELAARS

PAGINA 164

TECHNISCHE GEGEVENS

(afmetingen, gewicht,...) PAGINA 169

BROODSNIJMACHINE

PAGINA 168

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



2 MACHINES IN 1!

De compacte en multifunctionele, Gecombineerde cutter-groentesnijder van Robot-Coupe, is de dagelijkse hulp van chef-koks in alle keukens.



GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS

Deksel:

Geschikt om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.

Ergonomische handgreep voor het gemakkelijk hanteren van de kuip.

Easy Guide



Variabele snelheid:

van 300 tot 3500 tpm voor een grotere verscheidenheid aan toepassingen.



INNOVATIE

Mes op de kuipbodem voor het verwerken van zowel kleine als grote hoeveelheden. Demonteerbaar glad mes inbegrepen. Gekarteld en getand mes als optie verkrijgbaar.

De pusher stelt de machine automatisch weer in werking: gebruiksgemak en snelle werking.



Uitworp aan de zijkant:

ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Gamma van **28 schijven** als optie verkrijgbaar.










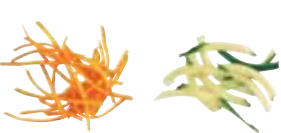




Scan deze QR-code voor de video van onze gecombineerde.

CUTTERFUNCTIE

	<p>Glad mes Standaard inbegrepen</p>				
			<p>GROF HAKKEN</p>	<p>FIJN HAKKEN</p>	<p>SAUZEN, EMULSIES</p>
	<p>Gekarteld mes SPECIAAL Vermalen Gebak</p>				
			<p>KNEDEN</p>	<p>VERMALEN</p>	
	<p>Getand mes SPECIAAL Tuinkruiden & Specerijen</p>				
			<p>TUINKRUIDEN HAKKEN</p>	<p>SPECERIJEN MALEN</p>	

GROENTESNIJDERFUNCTIE

	<p>PLAKJES SNIJDEN</p>			<p>STAAFJES / JULIENNE</p>	
	<p>GEGOLFDE PLAKJES</p>			<p>+ MACEDOINE*</p>	
	<p>RASPEN</p>			<p>+ FRIETEN*</p>	

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

SAP- EN SAUSEXTRACTOR-FUNCTIE*

- Sapfunctie voor het persen van groente- en vruchtensappen voor amuses, verrines, sauzen, soepen, vruchtenijs, roomijs, smoothies, jam, vruchtenkoekjes etc.
- Sausfunctie voor het zeven van zachte en/ of gekookte groenten tot een coulis met veel pulp.
- Citruspersers voor alle soorten citrusvruchten.



* Beschikbaar voor R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



GERASPT, IN PLAKJES, GEGOLFDE PLAKJES, STAAFJES of JULIENNE GESNEDEN

R 201 XL



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

2,9 L

- Monofasig
- 1 snelheid
- Uitvoer in de kuip
- Sap- en sausextractor-set*

R 101 XL



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

1,9 L

- Monofasig
- 1 snelheid
- Uitvoer in de kuip

R 211 XL



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

2,9 L

- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*

R 301 Ultra



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

3,7 L

- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*

R 301



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

3,7 L

- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*



GERASPT, IN PLAKJES, GEGOLFDE PLAKJES, STAAFJES of JULIENNE GESNEDEN

+ MACEDOINE + FRIETEN

R 402 V.V.ALS OPTIE
+dan
28
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

- Monofasig
- Variabele snelheid
- Sap- en sausextractor-set*

R 402ALS OPTIE
+dan
28
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

- Monofasig of driefasig
- 2 snelheden
- Sap- en sausextractor-set*

R 502 V.V.ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

5,9 L

- Monofasig
- Variabele snelheid
- R-Mix®
- Pureepers uitrusting*

R 502ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

5,9 L

- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers uitrusting*

R 752 V.V.ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

7,5 L

- Monofasig
- Variabele snelheid
- R-Mix®
- Pureepers-onderdelen*

R 752ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

7,5 L

- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

R 401ALS OPTIE
+dan
23
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*

*Als optie

R-Mix® : mengfunctie in tegengestelde draairichting

Modellen	Maximale hoeveelheid bij de Cutterfunctie	Verwerkingssnelheid per uur bij de Groentesnijderfunctie	Aantal maaltijden
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	1 tot 50
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	1 tot 50
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	1 tot 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 tot 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 tot 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 tot 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 tot 600

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



R 101 XL

Asynchrone motor	✓
Vermogen	450 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 1,9 L composiet materiaal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	In de kuip
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Rasp 2 mm - inbegrepen



R 201 XL

✓	
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 2,9 L composiet materiaal met handgreep
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	In de kuip
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Rasp 2 mm - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de gecombineerde in werking te zien.

R 101 XL	Ref.
R 101 XL 230V/50/1	22580
2 schijven	

R 201 XL	Ref.
R 201 XL 230V/50/1	22570
2 schijven	

Complete schijvenverzameling op pagina 42



Kies uw opties:



Opties	R 101 XL		R 201 XL	
	Ref.		Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27138		27138	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27061		27061	
Aanvullend glad mes	27055		27055	
Sap- en sausextractor-set	-	-	27393	
Citruspers accessoire	-	-	27392	



R 211 XL

Asynchrone motor	✓
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 2,9 L composiet materiaal met handgreep
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	Onafgebroken
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Plakjesschijf 4 mm, Rasp 2 mm, Staafjes-Julienne schijf 2x2 mm inbegrepen



Kies uw model:

R 211 XL	Ref.
R 211 XL 230V/50/1	2124
4 schijven	

Complete schijvenverzameling op pagina 42



R 211 XL		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27138	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27061	
Aanvullend glad mes	27055	
Sap- en sausextractor-set	27393	
Citruspers accessoire	27392	

SAP- EN SAUSEXTRACTOR-SET

- Sapfunctie voor het persen van groente- en vruchtensappen voor amuses, verrines, sausen, soepen, vruchtenijs, roomijs, smoothies, jam, vruchtenkoekjes etc.
- Sausfunctie voor het zeven van zachte en/ of gekookte groenten tot een coulis met veel pulp.
- Citruspersers voor alle soorten citrusvruchten.

SAUSFUNCTIE

+

CITRUSPERSFUNCTIE



Grote invoergoot
75x90 mm



Scan deze QR-code
om deze functie
in werking te zien.



FRAMBOZENSAP VOOR
VRUCHTENIJS



SAUS VOOR VERRINES



KOKOSMELK



CITROENSAP



CITROENTAART



SINAASAPPELSAP



	Ref.
Sap- en sausextractor-set voor R 201 XL / R 211 XL	27393
Sap- en sausextractor-set voor R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27396
Citruspersaccessoire voor R 201 XL / R 211 XL	27392
Citruspersaccessoire voor R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27395



Oppervlakte 104 cm²



Oppervlakte 104 cm²



R 301

Asynchrone motor	✓
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 3,7 liter composiet materiaal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	Continu
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Plakjesschijf 4 mm, Rasp 2 mm, Staafjes-Julienne schijf 2x2 mm inbegrepen



R 301 Ultra

✓
650 W
Monofasig 230 V
1500 tpm
✓
Kuip 3,7 liter in roestvrij staal
Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Continu
Plakjesschijf 2 mm, Plakjesschijf 4 mm, Rasp 2 mm, Staafjes-Julienne schijf 2x2 mm inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de gecombineerde in werking te zien.

R 301	Ref.
R 301 230V/50/1	2523
4 schijven	

R 301 Ultra	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1	2546
4 schijven	

Complete schijvenverzameling op pagina 42



Kies uw opties:



	R 301	R 301 Ultra
Opties	Ref.	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27288	27288
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27287	27287
Aanvullend glad mes	27286	27286
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27272	27278
Sap- en sausextractor set	27396	27396
Citruspersaccessoire	27395	27395

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



R 401

Asynchrone motor	✓
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metalen
Cutter	Kip 4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm Roestvrijstalen kuip
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	-
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de gecombineerde in werking te zien.

R 401 - 4 schijven	Ref.
R 401 230V/50/1	2425
Set van 4 schijven	1904
R 401 zonder schijven	Ref.
R 401 230V/50/1	2425

Complete schijvenverzameling op pagina 42



R 402

✓		
Vermogen	750 W	
Voltage	Monofasig 230 V	Driefasig 400 V
Snelheid	500-1 500 tpm	750-1 500 tpm
Pulse	✓	
Motorblok	Metaal	
Cutter	Kuip 4,5 liter in roestvrij staal	
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen	
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm Roestvrijstalen kuip	
Uitvoer	Continu	
D-Clean Kit	Inbegrepen	
Schijven	Niet inbegrepen	

R 402 - 4 schijven	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
Set van 4 schijven	1904
R 402 400V/50/3	2433
Set van 4 schijven	1904

R 402 - 6 schijven	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
Set van 6 schijven	1905
R 402 400V/50/3	2433
Set van 6 schijven	1905

R 402 zonder schijven	Ref.
R 402 230V/50/1	2453
R 402 400V/50/3	2433

R 401 / R 402

Kies uw opties:



Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27346
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27345
Aanvullend glad mes	27344
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27342
Sap- en sausextractor set	27396
Citruspersaccessoire	27395



Oppervlakte 104 cm²

"Bekijk alle schijvensets op pagina 45"

R 402 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm Roestvrijstalen kuip
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de gecombineerde in werking te zien.

R 402 V.V. - 4 schijven		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444
Set van 4 schijven		1904
R 402 V.V. - 6 schijven		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444
Set van 6 schijven		1905
R 402 V.V. zonder schijven		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444

Complete schijvenverzameling op pagina 42



		R 402 V.V.
Opties		Ref.
Gekarteld mes	Speciaal Vermalen Gebak	27346
Getand mes	Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27345
Aanvullend glad mes		27344
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)		27342
Sap- en sausextractor set		27396
Citruspersaccessoire		27395





PUREEFUNCTIE

MODELLEN R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.



Scan deze QR-code om de pureefunctie in werking te zien.



Pureepers-
uitrusting



Invoergoot
(uitsluitend bij de R 502
en R 502 V.V.)

1



Schraper
Pureezeef:
3 mm of 6 mm

Pureepers-
onderdelen

2

Speciale uitwerpschijf voor puree

De pureepers-uitrusting bestaat uit:

- een toevoertrechter voor de invoer van gekookte aardappelen (uitsluitend voor de R 502 en R 502 V.V.)
- een schraper
- een speciale zeef van Ø 3 mm of 6 mm
- een uitwerpschijf speciaal voor puree



		Ref.
Pureepers-uitrusting Ø 3 mm (R 502 en R 502 V.V.)	1 + 2	28207
Pureepers-onderdelen Ø 3 mm	2	28208
Pureepers-uitrusting Ø 6 mm (R 502 en R 502 V.V.)	1 + 2	28209
Pureepers-onderdelen Ø 6 mm	2	28210



R 502

Asynchrone motor	✓
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	750 tpm - 1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 5,9 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen Tool voor mesreiniging - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube - pusher - inbegrepen
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

R 502 Restauratie-Traiteur	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Set van 6 schijven	1929WF
R 502 Instellingen	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Set van 8 schijven	1927WF
R 502 Verse voeding	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Set van 13 schijven	1998WF
R 502 zonder schijven	Ref.
R 502 400V/50/3	2382



R 502 V.V.

✓
1 500 W
Monofasig 230 V
300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
✓
Metaal
Kuip 5,9 liter in roestvrij staal
✓
Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen Tool voor mesreiniging - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube pusher - inbegrepen
Continu
Inbegrepen
Niet inbegrepen

R 502 V.V. Restauratie-Traiteur	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Set van 6 schijven	1929WF
R 502 V.V. Instellingen	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Set van 8 schijven	1927WF
R 502 V.V. Verse voeding	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Set van 13 schijven	1998WF
R 502 V.V. zonder schijven	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390

Complete schijvenverzameling op pagina 42



Kies uw opties:



Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27305
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27304
Aanvullend glad mes	27303
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27320
Tool voor mesreiniging - Binnenkort beschikbaar	49258

NIEUW

GECOMBINEERDE CUTTER-GROENTESNIJDERS R 752 EN R 752 V.V.

- Veelzijdig, compact en steeds efficiënter dankzij grotere verwerkingscapaciteiten
- Een timer voor meer gebruiksgemak
- Nieuwe accessoires die steeds beter afgestemd zijn op de behoeften van professionele gebruikers!

De aanpasbare invoergoot, geschikt voor alle formaten groenten en fruit!



- **Werkcomfort**
- **Voorkoming van RSI**
- **Verminderde inspanning**



Extra grote invoergoot:
Tot 15 tomaten of 1 hele kool.



Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm:
Gelijkmatig snijden van lange ingrediënten.



Exactitube precisie-pusher:
Cilindervormige invoergoot met Exactitube precisie-pusher Ø 39 mm snijdt kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse pepers, augurken, harde worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc.

INNOVATIE

Opmerkelijke ergonomie:
Hendel met bekrachtigde bediening = minder inspanning voor de gebruiker.

Timer:
Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmaat bij het uitvoeren van recepten.

Easy Guide

Motorvermogen:
Voor het uitvoeren van de meest veeleisende bereidingen.

Uitvoer aan de zijkant:
Ruimtebesparing en gebruiksgemak.

Deksel:
Vloeistoffen of ingrediënten kunnen tijdens de bereiding worden toegevoegd.



Schraaparm:
Om het deksel en de randen van de kuip schoon te schrapen zonder stoppen.

Grote kuip van 7,5 liter met ergonomische handgreep:
tijdbesparing door vergroting van de verwerkte hoeveelheid.*



Geleverd met volledig roestvrijstalen glad mes: 2 demonteerbare en verstelbare snijbladen.



Assortiment van meer dan 50 schijven als optie beschikbaar.

Opties voor R 752 en R 752 V.V.	Ref.
Roestvrijstalen gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27308
Roestvrijstalen getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27307
Aanvullend roestvrijstalen glad mes	27306
Cutter-uitrusting (kuip, deksel, mes)	27318
Onderste gekarteld snijblad	49162
Bovenste gekarteld snijblad	49163
Onderste getand snijblad	49164
Bovenste getand snijblad	49165
Onderste glad snijblad	49160
Bovenste glad snijblad	49161
Pureepers-onderdelen 3 mm	28208
Pureepers-onderdelen 6 mm	28210
Borstel voor motoras - Binnenkort beschikbaar	49257

* Kuip van 5,9 liter voor de R 502/ R 502 V.V. en van 7,5 l voor de R 752/ R 752 V.V.

NIEUW



Oppervlakte 227 cm²

"Bekijk alle schijvensets op pagina 45"

R 752

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 800 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	750 tpm - 1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 7,5 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Mes	Volledig roestvrijstalen demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
Groentesnijder	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube pusher - inbegrepen
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

R 752 Restauratie-Traiteur	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Set van 6 schijven	1929WF
R 752 Instellingen	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Set van 8 schijven	1927WF
R 752 Verse voeding	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Set van 13 schijven	1998WF
R 752 zonder schijven	Ref.
R 752 400V/50/3	2113

Kies uw opties hiernaast:

NIEUW



Oppervlakte 227 cm²

"Bekijk alle schijvensets op pagina 45"

R 752 V.V.

✓	
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 7,5 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Mes	Volledig roestvrijstalen demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
Groentesnijder	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube pusher - inbegrepen
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

R 752 V.V. Restauratie-Traiteur	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Set van 6 schijven	1929WF
R 752 V.V. Instellingen	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Set van 8 schijven	1927WF
R 752 V.V. Verse voeding	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Set van 13 schijven	1998WF
R 752 V.V. zonder schijven	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115

Complete schijvenverzameling op pagina 42



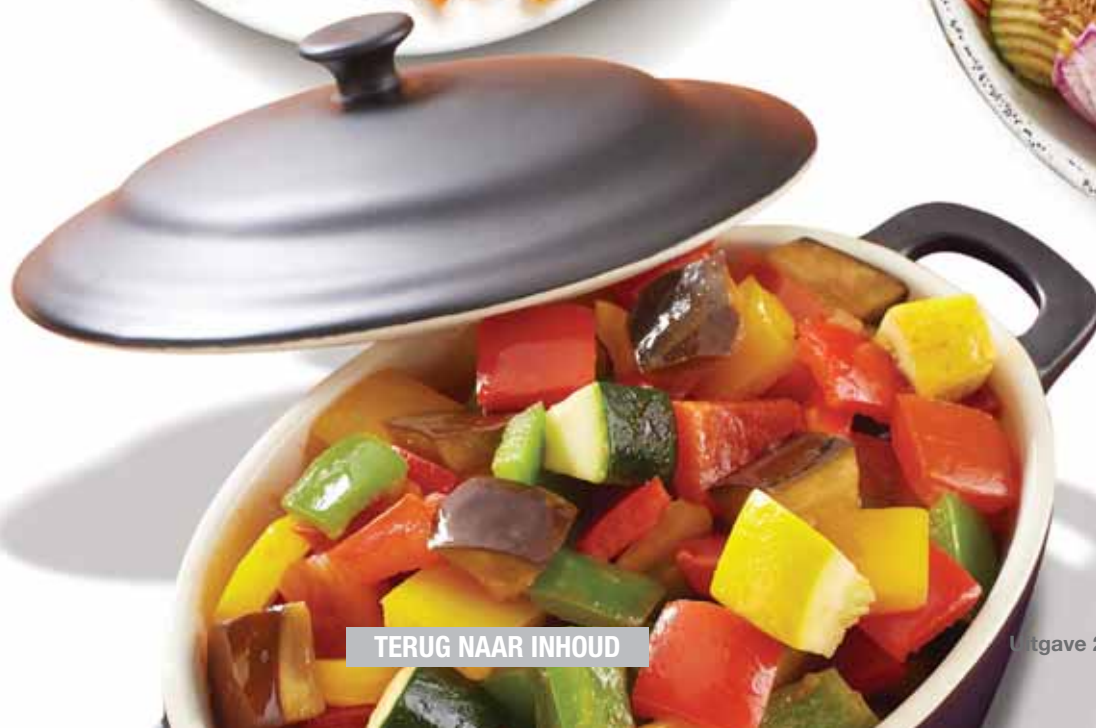
TERUG NAAR INHOUD

SCHIJVENVERZAMELING



DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

Meer dan 50 schijven naar keuze voor het raspen en snijden van plakjes, julienne, frieten, macedoine, brunoise en wafeltjes met een perfecte snijkwaliteit in een mum van tijd. Bespaar dagelijks uren werk dankzij de Gecombineerde Cutter-Groentesnijders van Robot-Coupe.







SCHIJVENVERZAMELING



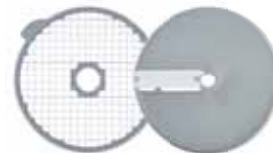
ESSENTIAL - Series 1-4

EXPERT - Series 5-7





	R 101 XL R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	R 402 R 402 V.V.	CL 40	SCHIJVEN	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.	CL 50 Gourmet
PLAKJES "S" 	27051	27051		Amandelen 0,6 mm	28166W	28166W
	27555	27555		0,8 mm	28069W	28069W
	27086	27086		1 mm	28062W	28062W
	27566	27566		2 mm	28063W	28063W
	27087	27087		3 mm	28064W	28064W
	27786	27786		4 mm	28004W	28004W
				5 mm	28065W	28065W
				6 mm	28196W	28196W
				8 mm	28066W	28066W
				10 mm	28067W	28067W
GEGOLFDE PLAKJES "R" 	27621	27621		14 mm	28068W	
				Gekookte aardappels 4 mm	27244W	27244W
				Gekookte aardappels 6 mm	27245W	27245W
				2 mm	27068W	27068W
RASP "G" 	27588	27588	27148	3 mm	27069W	27069W
	27577	27577	27149	5 mm	27070W	27070W
	27511	27511	27150	2 mm	28056W	28056W
				3 mm	28057W	28057W
	27046	27046		4 mm	28058W	28058W
				5 mm	28073W	28073W
	27632	27632		6 mm	28059W	28059W
	27764	27764		7 mm	28016W	28016W
	27191	27191		9 mm	28060W	28060W
	27078	27078		Parmezaanse kaas	28061W	28061W
27079	27079		Aardappelen voor rösti	27164W	27164W	
27130	27130		Rauwe aardappels	27219W	27219W	
STAAFJES JULIENNE "J" 				Mierikswortel 0,7 mm		
	27080	27080		Mierikswortel 1 mm	28055W	28055W
	27081	27081		Mierikswortel 1,3 mm		
				1 x 8 mm (tagliatelle)	28172W	28172W
	27599	27599		1 x 26 ui/ kool	28153W	28153W
				2 x 4 mm	27072W	27072W
	27047	27047		2 x 6 mm	27066W	27066W
	27610	27610		2 x 8 mm	27067W	27067W
	27048	27048		2 x 10 mm (tagliatelle)	28173W	28173W
				2 x 2 mm	28051W	28051W
			2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W	
			3 x 3 mm	28101W	28101W	
			4 x 4 mm	28052W	28052W	
			6 x 6 mm	28053W	28053W	
			8 x 8 mm	28054W	28054W	



ESSENTIAL - Series 1-4



EXPERT - Series 5-7

R 402 R 402 V.V.		CL 40	SCHIJVEN	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 Gourmet	
				CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.		
MACEDOINE UITRUSTINGEN "ES-M" 	■ 27113		5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W	
	■ 27114		8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W	
	■ 27298		10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W	
			12 x 12 x 12 mm	■ 28197W		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	■ 28181W	
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	■ 28179W	
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W		
			50 x 70 x 25 mm (salade)	■ 28180W		
FRIETEN "F" 	▲ 27116		6 x 6 mm NIEUW →	▲ 29230W	▲ 29230W	
			8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W	
			8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W	
	▲ 27117		10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W	
			10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W	
BRUNOISES CL50 Gourmet 			2 x 2 x 2 mm		28174W	
			3 x 3 x 3 mm		28175W	
			4 x 4 x 4 mm			28176W
WAFELTJES CL50 Gourmet 			2 mm		28198W	
			3 mm		28199W	
			4 mm			28177W
			6 mm			28178W
SCHIJVENSET	1904	1928	Set van 4 schijven			
	1905	-	Set van 6 schijven			
	-	1906	Set van 6 schijven			
			Set voor Restauratie / Traiteurs	1929WF	1929WF	
			Set voor Grootkeukens	1927WF	1927WF	
			Set voor Verse voeding	1998WF	1998WF	

■ MACEDOINE-uitrusting bestaande uit: 1 macedoine rooster + 1 snijschijf.

▲ FRIETEN-uitrusting bestaande uit: 1 frietenrooster + 1 speciale frietensnijfschijf.

NIEUW

EasyClean Xpress

De afvalvrije oplossing om de EXPERT snijroosters R 502 tot R 752 en CL 50 tot CL 60 te reinigen

- Snel en eenvoudig reinigen
- Geen afval

Voor snijroosters	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NIEUW

D-CLEAN KIT

Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster



Roosterhouder

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

+



Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm en 14 mm

+



Schraper

	Ref.
D-Clean Kit	29246

ACCESSOIREHOUDER VOOR WANDBEVESTIGING:

MES EN 8 SCHIJVEN
> van R 101 XL tot R 402 V.V.

Ref.
107810



SCHIJVENHOUDER VOOR WANDBEVESTIGING MET 4 ROESTVRIJSTALEN PENNEN:

> 16 kleine schijven of 8 grote schijven

Ref.
107812



WANDSCHIJVENHOUDER:

> van R 502 tot R 752 V.V.
> van CL 50 tot CL 60 V.V.

Ref.
27258



ROESTVRIJSTALEN WANDSCHIJVENHOUDER

Ref.
101230



SCHIJFBESCHERMER:

> van R 502 tot R 752 V.V.
> van CL 50 tot CL 60 V.V.

Ref.
39726



MINIKOM:

> EXPERT-gamma van R 502 tot R 752 V.V. en CL 50 tot CL 60
> Niet bruikbaar met snijapparatuur en frietstrijders.

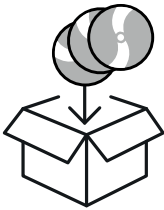
Ref.
39716



DE KANT-EN-KLARE OPLOSSING VOOR ALLE KEUKENS

ESSENTIAL Series 1-4

SET VAN 4 SCHIJVEN



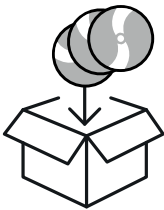
Schijfjes 2 mm & 4 mm **Raspen** 2 mm **Julienne** 2 x 2 mm



Ref.	
R 401, R 402, R 402 V.V. en CL 20	1904
CL 40	1928

Aan de muur bevestigde schijfhouders (set van 2) **GRATIS**

SET VAN 6 SCHIJVEN



Schijfjes 2 mm & 4 mm **Raspen** 2 mm **Julienne** 2 x 2 mm **Macedoine** 10 x 10 x 10 mm

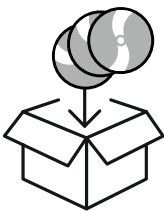


Ref.	
R 402, R 402 V.V.	1905
CL 40	1906

Aan de muur bevestigde schijfhouders (set van 2) **GRATIS**

EXPERT Series 5-7

SET VAN 6 SCHIJVEN - RESTAURATIE / TRAITEURS



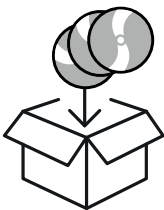
Schijfjes 1 mm & 3 mm **Raspen** 2 mm **Julienne** 4 x 4 mm **Macedoine** 10 x 10 x 10 mm



Ref.	
Set voor Restauratie / Traiteurs	1929WF

Aan de muur bevestigde schijfhouders (set van 2) **GRATIS**

SET VAN 8 SCHIJVEN - GROOTKEUKENS



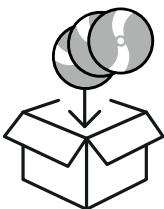
Schijfjes 2 mm, 5 mm **Raspen** 2 mm, 3 mm **Macedoine** 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm



Ref.	
Set voor Grootkeukens	1927WF

Aan de muur bevestigde schijfhouders (set van 2) **GRATIS**

SET VAN 13 SCHIJVEN - VERSE VOEDING



Schijfjes 0,8 mm, 2 mm, 5 mm **Raspen** 2 mm, 5 mm **Julienne** 2,5 x 2,5 mm, 2 x 10 mm



Macedoine 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 5 mm



Rauwkost in alle staten.

Door de ontwikkeling van de regelgeving op voedingsgebied worden de chef-koks van schoolkantines ertoe gestuurd om meer rauwkost aan te bieden.

10 rauwkostschotels op 20 opeenvolgende maaltijden. Dit is een uitstekende gelegenheid voor alle chef-koks in de restauratie om nieuwe snijmogelijkheden te ontdekken.

Ref.	
Set voor Verse voeding	1998WF

2 aan de muur bevestigde schijfhouders (set van 2) **GRATIS**

PUREEFUNCTIE

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volume en snelheid**

Om in slechts 2 minuten tot 10 kg verse en smakelijke puree te maken.

- **Ergonomisch**

Dankzij de grote ergonomische invoergoot kunnen de gekookte aardappels continu worden ingevoerd. Dit bespaart tijd en inspanning.

- **Veelzijdig**

Geniet van het gemak van een pureefunctie op uw groentesnijder, naast de 50 mogelijkheden voor het raspen en snijden van groenten en fruit.



Scan deze QR-code om de pureefunctie in werking te zien.

De pureepers-uitrusting bestaat uit:

- een toevoertrechter om het invoeren van aardappels te vergemakkelijken (uitsluitend voor de R 502, R 502 V.V., CL 50 en CL 50 Ultra)
- een schoep
- een speciale zeef van Ø 3 mm of 6 mm
- een speciale uitwerpschijf voor puree

		Ref.
Pureepers-uitrusting Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Pureepers-onderdelen Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 en CL 60)	2	28208
Pureepers-uitrusting Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Pureepers-onderdelen Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 en CL 60)	2	28210

EXPERT Series 5-7



Scan de QR-code om deze functie in actie te zien.



Oppervlaktebehandeling:

Mineral+[®]



Zeer bestendig

Deze minerale oppervlaktebehandeling garandeert een optimale bescherming aan het oppervlak van de schijf.



Behoud van versheid

De oppervlakte behandeling vermindert de wrijving op de schijf, garandeert een perfect snijresultaat en zorgt dat de groenten en vruchten vers blijven.



Eenvoudige reiniging

Vaatwasserbestendig.

Deze nieuwe snijschijven zijn herkenbaar aan hun nieuwe aanblik en aan de letter W die in de artikelcode wordt vermeld.



Scan de QR-code om deze functie in actie te zien.



Apparatuur voor frieten 6x6 mm

- ✓ **Extreem korte** bereidingstijd
- ✓ Frieten die krokanter **zijn dan ooit tevoren**
- ✓ **Hoger** rendement



20 kg in 4 minuten



Frieten voor elke gelegenheid!



















DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

SNIJSCHIJVEN



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

 <p>Amandelen 0,6 mm Ref. 28166W</p> 	 <p>0,8 mm Ref. 28069W</p> 	 <p>1 mm Ref. 28062W Ref. 27051</p> 	
 <p>2 mm Ref. 28063W Ref. 27555</p> 	 <p>3 mm Ref. 28064W Ref. 27086</p> 	 <p>4 mm Ref. 28004W Ref. 27566</p> 	
 <p>5 mm Ref. 28065W Ref. 27087</p> 	 <p>6 mm Ref. 28196W Ref. 27786</p> 	 <p>8 mm Ref. 28066W</p> 	 <p>10 mm Ref. 28067W</p> 
 <p>14 mm* Ref. 28068W</p> 	 <p>Gekookte aardappels 4 mm Ref. 27244W</p> 	 <p>Gekookte aardappels 6 mm Ref. 27245W</p> 	

De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1

* Behalve de CL 50 Gourmet



RASPEN



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.

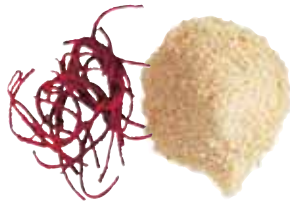
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Essential : Spécial CL 40

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



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



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



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmezaanse kaas
Ref. 28061W
Ref. 27764



Aardappel voor rösti
Ref. 27164W
Ref. 27191



Rauwe aardappel
Ref. 27219W



Mierikswortel 1 mm
Ref. 28055W
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



GEGOLFDE PLAKJES



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 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
Ref. 27068W
Ref. 27621



3 mm
Ref. 27069W



5 mm
Ref. 27070W



De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1

* Behalve de CL 40



DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

STAAFJES - JULIENNE



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 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.

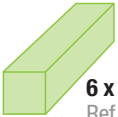

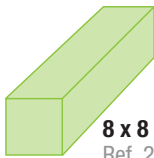

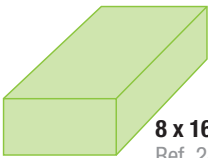

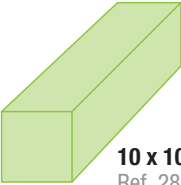

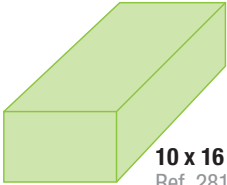

 1 x 8 mm Tagliatelle Ref. 28172W 	 1 x 26 mm Ui en Kool Ref. 28153W 	 2 x 4 mm Ref. 27072W Ref. 27080 	 2 x 6 mm Ref. 27066W Ref. 27081 
 2 x 8 mm Ref. 27067W 	 2 x 10 mm Tagliatelles Ref. 28173W 	 2 x 2 mm Ref. 28051W Ref. 27599 	 2,5 x 2,5 mm Ref. 28195W 
 3 x 3 mm Ref. 28101W 	 4 x 4 mm Ref. 28052W Ref. 27047 	 6 x 6 mm Ref. 28053W Ref. 27610 	 8 x 8 mm Ref. 28054W Ref. 27048 

FRIETEN

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.



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

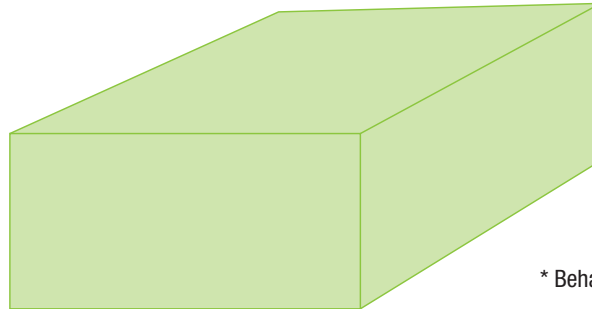
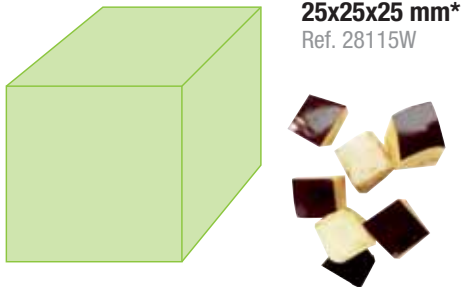
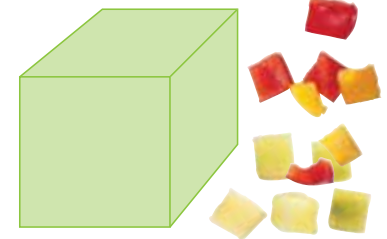
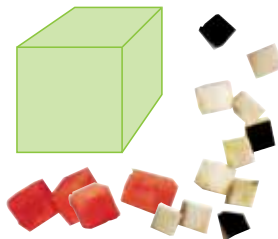
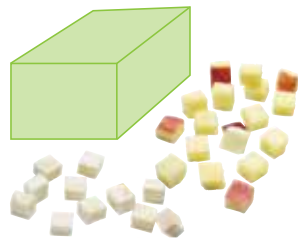
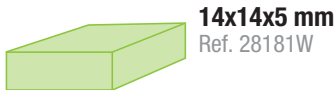
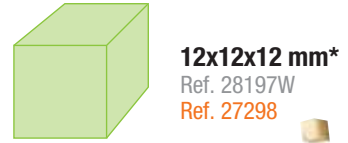
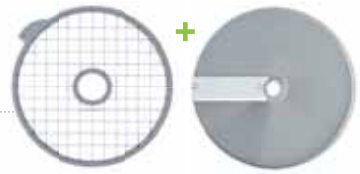
De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1



MACEDOINE UITRUSTINGEN

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.



50x70x25 mm*
Salades
Ref. 28180W



* Behalve de CL 50 Gourmet

NIEUW

EasyClean Xpress

De afvalvrije oplossing om de EXPERT snijroosters R 502 tot R 752 en CL 50 tot CL 60 te reinigen

- Snel en eenvoudig reinigen
- Geen afval

Voor snijroosters	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NIEUW

D-CLEAN KIT

Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster



Roosterhouder

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

+



Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm en 14 mm

+



Schraper

	Ref.
D-Clean Kit	29246



NIEUWE SNIJMOGELIJKHEDEN

BRUNOISE



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Ref. 28174W



3x3x3 mm
Ref. 28175W



4x4x4 mm
Ref. 28176W



WAFELTJES



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet



2 mm
Ref. 28198W



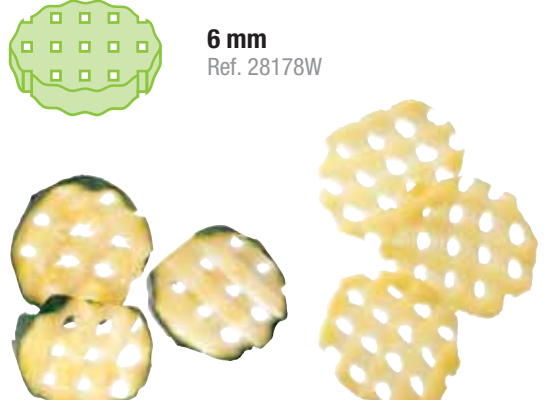
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1



Set voor bladpeterselie en tuinkruiden 1 mm
bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm en 2 inserts om de tuinkruiden aan te duwen tijdens het snijden.

	Ref.
Bladpeterselie-set 1 mm	28194W

Tabouleh-set bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm, macedoine-uitrusting 10x10 mm, 1 brunoise-schrijf 4x4 mm en 3 inserts.

	Ref.
Tabouleh-set	28192W

HET LABEL “HUISGEMAAKT” MET ROBOT-COUPÉ

Verwerk zelf uw aardappels en profiteer van het label “Huisgemaakt”.



Een “Huisgemaakt” gerecht is een gerecht dat volledig ter plaatse is bereid/verwerkt op basis van onbewerkte producten.
Voorbeeld: Diepvriesfrietten mogen niet de vermelding “Huisgemaakt” hebben.

Robot-Coupe heeft veel oplossingen voor de huisgemaakte bereiding van aardappels met of zonder schil bv. :

De grootste verscheidenheid aan frieten!



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Aardappelkoekjes

stro frietjes

Wafeltjes



2 x 2 mm



4 x 4 mm



6 x 6 mm



2 x 2 mm

Gebakken aardappels

Chips

Aardappelschotel uit de oven

Puree



14 x 14 mm of 20 x 20 mm



1 of 2 mm



5 mm



GROENTESNIJDER

TAFELMODEL GROENTESNIJDER p.56
VLOERMODEL GROENTESNIJDER p.68



DE GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

Dankzij ons assortiment Groentesnijders kunt u zich dagelijks meerdere uren werk besparen bij het raspen of het snijden van plakjes, staafjes, macedoine, brunoise, frieten of wafeltjes en zelfs bij het maken van puree.



GROENTESNIJDER

TAFELMODEL

Grote invoergoot

voor het invoeren van omvangrijke groenten zoals kool, aubergines etc. en om de invoer van andere groenten te optimaliseren.



Scharnier met pen

om het deksel eenvoudig te kunnen demonteren voor optimaal schoonmaakgemak.

Easy Guide



Motorblok

in roestvrij staal

Cilindervormige invoergoot

- Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.
- Ø 39 mm voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc. dankzij de Exactitube precisie-pusher.



Uitvoer aan de zijkant

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.



Meer dan 50 schijven als optie voor het raspen en het snijden van plakjes, gegolfde plakjes, staafjes, julienne, macedoine en frieten.

INNOVATIE

EXACTITUBE PRECISIE-PUSHER

Het geheim van een uitzonderlijke snijkwaliteit! Voor het snijden van kleine ingrediënten: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc.



DE GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

De Robot-Coupe groentesnijders beschikken over meer dan 50 schijven niet alleen voor het raspen en snijden van groenten en vruchten, maar ook van kaas of worst.



PUREEFUNCTIE CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



Scan deze QR-code om de pureefunctie in werking te zien.



De pureeers-uitrusting bestaat uit:

- een toevoertrechter om het invoeren van aardappels te vergemakkelijken (uitsluitend voor de CL 50 en CL 50 Ultra)
- een schoep
- een speciale zeef van Ø 3 mm of 6 mm
- een speciale uitwerpschijf voor puree



		Ref.
Pureeers-uitrusting Ø 3 mm (CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Pureeers-onderdelen Ø 3 mm	2	28208
Pureeers-uitrusting Ø 6 mm (CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Pureeers-onderdelen Ø 6 mm	2	28210

TAFELMODEL GROENTESNIJDER



Praktische verwerkingscapaciteit per uur



Tot 50 kg



Tot 50 kg



Tot 150 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

+ BRUNOISE en WAFELTJES

+ PETERSELIE TUINKRUIDEN

CL 50 Gourmet



ALS OPTIE
53
SCHIJVEN

- Monofasig of Driefasig
- 1 snelheid

CL 50 Ultra



ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN

- Monofasig of Driefasig
- 1 of 2 snelheden
- Pureepers-uitrusting*

CL 20



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

- Monofasig
- 1 snelheid

CL 40



ALS OPTIE
28
SCHIJVEN

- Monofasig
- 1 snelheid

CL 50



ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN

- Monofasig of Driefasig
- 1 of 2 snelheden
- Pureepers-uitrusting*

Bekijk alle vloermodellen op pagina 70



Tot 150 kg



Tot 250 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauratie / Traiteurs



Set voor Restauratie Traiteurs beschikbaar voor de modellen CL 40, CL 50 (behalve Gourmet), CL 52.

CL 50 Ultra Grootkeukens



Set voor Grootkeukens beschikbaar voor de modellen CL 40, CL 50 (behalve Gourmet), CL 52.

CL 52



- Monofasig of Driefasig
- 1 of 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

TAFELMODEL GROENTESNIJDER



Oppervlakte 104 cm²



CL 20

Asynchrone motor	✓
Vermogen	400 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Deksel en kuip	Composiet materiaal
Motorblok	Composiet materiaal
D-Clean Kit	-
Schijven	Snijschijf 3 mm + Rasp 1,5 mm - inbegrepen

Kies uw model:

CL 20 - 6 schijven	Ref.
CL 20 230V/50/1 - 2 schijven	2493
Set 4 schijven	1904
CL 20	Ref.
CL 20 230V/50/1 - 2 schijven	2493



Oppervlakte 104 cm²

"Bekijk alle schijvensets op pagina 45"

CL 40

Asynchrone motor	✓
Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	500 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Deksel en kuip	Deksel composiet materiaal en kuip in roestvrij staal
Motorblok	Metaal
D-Clean Kit	-
Schijven	Inbegrepen Niet inbegrepen

CL 40 - 4 schijven	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570
Set 4 schijven	1928
CL 40 - 6 schijven	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570
Set van 6 schijven	1906
CL 40 zonder schijf	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570

Complete schijvenverzameling op pagina 42





Oppervlakte 139 cm²

“Bekijk alle schijvensets op pagina 45”

CL 50 - 1V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 L Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Composiet materiaal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

CL 50 - 1V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 50 Driefasig - 1V 400V/50/3	24446
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 50 - 1V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 50 Driefasig - 1V 400V/50/3	24446
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 50 - 1V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 50 Driefasig 1V 400V/50/3	24446
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 50 - 1V zonder schijf	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
CL 50 Driefasig - 1V 400V/50/3	24446

Complete schijvenverzameling op pagina 42



Kies uw opties:

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49212
Pureepers-uitrusting 3 mm	28207
Pureepers-uitrusting 6 mm	28209
Minikom	39716

NIEUW



Oppervlakte 139 cm²

“Bekijk alle schijvensets op pagina 45”

CL 50 - 2V

✓
600 W
Driefasig 400 V
375 tpm - 750 tpm
Halvemaanvormige invoergoot 2,2 L Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Metaal
Composiet materiaal
Inbegrepen
Niet inbegrepen

CL 50 - 2V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 50 - 2V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 50 - 2V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 50 - 2V zonder schijf	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449

CL 50 alle modellen

TAFELMODEL GROENTESNIJDER



Oppervlakte 139 cm²

“Bekijk alle schijvensets op pagina 45”

CL 50 Ultra - 1V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

CL 50 Ultra - 1V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 50 Ultra - 1V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 50 Ultra - 1V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 50 Ultra - 1V zonder schijf	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473

Complete schijvenverzameling op pagina 42



Kies uw opties:

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49212
Pureepers-uitrusting 3 mm	28207
Pureepers-uitrusting 6 mm	28209
NIEUW Minikom	39716



Oppervlakte 139 cm²

“Bekijk alle schijvensets op pagina 45”

CL 50 Ultra - 2V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 50 Ultra - 2V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 50 Ultra - 2V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 50 Ultra - 2V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 50 Ultra - 2V zonder schijf	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476

CL 50 Ultra alle modellen



CL 50 Ultra Pizza

Een aanbod op maat voor de bereiding van uw pizza's!

1 plakjesschijf 4 mm
tomaten, aubergines etc.

1 plakjesschijf 2 mm
courgettes, champignons,
paprika's, uien etc.



1 raspschijf 7 mm
Mozzarella of speciale
pizza-kaas.



Oppervlakte 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Asynchrone motor	✓
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen

Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen

Schijven Plakjesschijven 2 mm en 4 mm + Raspschijf 7 mm - **inbegrepen**

Kies uw model:	CL 50 Ultra Pizza	Ref.
	CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 schijven	2027WF

Complete schijvenverzameling op pagina 42



Kies uw opties:	CL 50 Ultra Pizza	
Optie	Ref.	
Macedoine-uitrusting 10x10x10 mm voor bruschetta	28112W	
Macedoine-uitrusting 14x14x5 mm alleen mogelijk met verse mozzarella	28181W	
Disque parmesan	28061W	



CL 50 GOURMET

de Uituntende keuze



*58 mm met insert
*68 mm met insert

"Bekijk alle
schijvensets
op pagina 45"

Buitengewone snijkwaliteit...



3 Brunoiseschijven

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Asynchrone motor	✓
Vermogen	550 W of 600 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,1 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 68 mm
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

CL 50 Gourmet	Ref.
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459

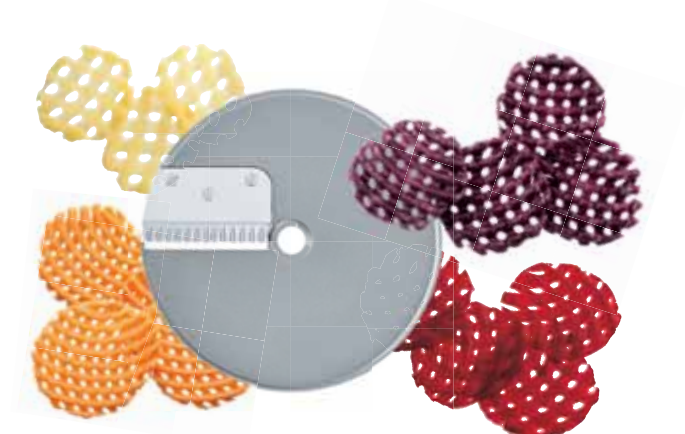
Complete schijvenverzameling op pagina 42



Brunoiseschijven

Opties	Ref.
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W

... van Brunoises en Wafeltjes!



4 Wafeltjesschijven
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Wafeltjesschijven

Opties	Ref.	
Wafeltjesschijf 2mm	28198W	
Wafeltjesschijf 3 mm	28199W	
Wafeltjesschijf 4 mm	28177W	
Wafeltjesschijf 6 mm	28178W	

SET VOOR BLADPETERSELIE EN TUINKRUIDEN

Een grote hoeveelheid tabouleh in een handomdraai!



Set voor bladpeterselie en tuinkruiden
2 inserts



Set voor bladpeterselie en tuinkruiden 1 mm
bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm en 2 inserts om de tuinkruiden aan te duwen tijdens het snijden.

	Ref.	
Bladpeterselie-set 1 mm	28194W	

Tabouleh-set bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm, macedoine-uitrusting 10x10 mm, 1 brunoise-schrijf 4x4 mm en 3 inserts.

	Ref.	
Tabouleh-set	28192W	

CL 52

Speciaal ontwikkeld om in een handomdraai grote hoeveelheden groenten te snijden.



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning



EXTRA NAUWKEURIG

Cilindervormige invoergoot

- Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.
- Ø 39 mm voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc. dankzij de Exactitube precisie-pusher.

EXTRA GROOT

Dankzij het XL volume van de invoergoot kunnen in één keer tot 15 tomaten tegelijk worden verwerkt.



Easy Guide

EXTRA KRACHTIG

Het motorblok is van roestvrij staal voor groter onderhoudsgemak. Ultrakrachtige en geruisloze motor van 750 W.



INNOVATIE



OPMERKELIJKE ERGONOMIE

Hendel met bekrachtigde bediening, de gebruiker hoeft minder kracht te zetten en de productiviteit wordt vergroot.



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

UITVOER AAN DE ZIJKANT

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.

Speciaal hulpmiddel voor kool voor een optimale uitworp.





CL 52 - 1V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies
uw model:



Scan deze QR-code
om de groentesnijder
in werking te zien.

CL 52 - 1V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 52 - 1V Grootkeukens	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 52 - 1V Gezonde voeding	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 52 - 1V zonder schijf	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498

Complete schijvenverzameling op pagina 42



Kies
uw opties:

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49221
Pureepers-onderdelen 3 mm	28208
Pureepers-onderdelen 6 mm	28210
Borstel voor motoras - Binnenkort beschikbaar	49257



CL 52 - 2V

✓
900 W
Driefasig 400 V
375 tpm - 750 tpm
Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Metaal
Roestvrij staal
Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
Inbegrepen
Niet inbegrepen

CL 52 - 2V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 52 - 2V Grootkeukens	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 52 - 2V Gezonde voeding	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998WF
CL 52 - 2V zonder schijf	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501

CL 52 alle modellen

GROENTESNIJDER

VLOERMODEL

Oplossingen speciaal ontwikkeld voor het bereiden van grote hoeveelheden.

EXTRA NAUWKEURIG

Cilindervormige invoergoot

- Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.
- Ø 39 mm voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc. dankzij de Exactitube precisie-pusher.

EXTRA GROOT

Dankzij het XL volume van de invoergoot kunnen in één keer tot 15 tomaten tegelijk worden verwerkt.

Easy Guide

EXTRA KRACHTIG

Ultracrachtige en geruisloze industriële motor van 1 100 W voor intensief gebruik. Het motorblok is van roestvrij staal voor groter onderhoudsgemak.

INNOVATIE

OPMERKELIJKE ERGONOMIE

Hendel met bekrachtigde bediening, de gebruiker hoeft minder kracht te zetten en de productiviteit wordt vergroot.



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning

UITVOER AAN DE ZIJKANT

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Automatische invoergoot CL 55



Invoergoot met hefboom CL 55
(oppervlakte 227 cm²) met
ingebouwde ronde invoergoot



Invoergoot met 4-buizen CL 55
2 buizen Ø 50 mm / 2 buizen Ø 70 mm



Invoergoot met 2-buizen CL 55
Rechte en schuine buis

DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN!

De efficiënte, robuuste, gemakkelijk te gebruiken en schoon te maken vloermodel groentesnijders van Robot-Coupe zijn speciaal bestemd voor instellingen, centrale keukens, traiteurs en de voedingsmiddelenindustrie.





Praktische
verwerkingscapaciteit per uur



400 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

CL 55 met hefboom

ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

CL 55 2 Invoergoten

ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

CL 55 Gezonde voeding

ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen

Bekijk al onze tafelmodellen op pagina 58

*Optionele accessoires



600 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

CL 60 met hefboom



ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN

- Driefasig of monofasig
- 2 snelheden of variabele snelheid
- Pureepers-onderdelen*

CL 60 2 Invoergoten



ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN

- Driefasig of monofasig
- 2 snelheden of variabele snelheid
- Pureepers-onderdelen*

CL 60 Verse voeding

ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN



- Driefasig of monofasig
- 2 snelheden of variabele snelheid
- Pureepers-onderdelen



VLOERMODEL GROENTESNIJDER



CL 55 met hefboom

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot met hefboom 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Voorzien van 2 wieltjes met rem
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

CL 55 met hefboom Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 55 met hefboom Grootkeukens	Ref.
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 55 met hefboom zonder schijf	Ref.
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214

Complete schijvenverzameling op pagina 42



CL 55 Auto

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Voorzien van 2 geremde wielen
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 55 Auto Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 55 Auto Grootkeukens	Ref.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 55 Auto zonder schijf	Ref.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216



CL 55 2 Invoergoten

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot 4,4 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Voorzien van 2 wieltjes met rem
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

CL 55 Restauratie Traiteurs		Ref.
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3		2211
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven		1929WF
CL 55 Grootkeukens		Ref.
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3		2211
Set Grootkeukens - 8 schijven		1927WF
CL 55 zonder schijf		Ref.
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3		2211

Complete schijvenverzameling op pagina 42



ACCESSOIRES CL 55



Automatische invoergoot
Ref. 28170 -



Invoergoot met hefboom
met ingebouwde buis
(oppervlakte 227 cm²)
Ref. 39673 -



Invoergoot met 4-buizen
2 buizen Ø 50 mm
2 buizen Ø 70 mm
Ref. 28161 -



Invoergoot met rechte
en schuine buis
Ref. 28155 -



Pureepers-onderdelen
Ref. 28208
Ø 3 mm - 265
Ref. 28210
Ø 6 mm - 265



NIEUW
Exactitube
precisie-pusher
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 -

Binnenkort beschikbaar



Borstel voor motoras
Ref. 49257 -



Verstelbare wagen
3 hoogten GN 1/1
Geleverd zonder bakken
Ref. 49128 -



Opbergrek voor
accessoires: 16 schijven,
8 uitrustingen en 3 invoer-
goten, geleverd met een
GN 1/1 bak (accessoires
niet inbegrepen)
Ref. 49132 -

CL55 Gezonde voeding

Complete oplossing

VERSTELBARE WAGEN 3 hoogten

Voor het gemakkelijk verplaatsen, aan- en afvoeren van groenten en fruit en het opbergen van accessoires.



CL 55 Gezonde voeding

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot met hefboom 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Accessoires	Mobiel onderstel in roestvrij staal - Voorzien van 2 wielletjes met rem - inbegrepen Verstelbare wagen GN 1/1, 3 hoogten + 3 GN 1/1 bakken - inbegrepen Pureepers-onderdelen 3 mm - inbegrepen Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Set Gezonde voeding 13 schijven - inbegrepen

CL 55 Gezonde voeding	Ref.
CL 55 Gezonde voeding 400V/50/3	2285WF

INCLUSIEF EEN COMPLETE VERZAMELING ACCESSOIRES!

Automatische invoergoot

Voor alle losse groenten (tomaten, uien, aardappels etc.).



Invoergoot met hefboom

Speciaal voor omvangrijke groenten zoals kool of knolselderij.



Set Gezonde voeding

13 schijven inbegrepen.



Plakjes

Raspjes



Macedoine

Staaftjes



4 schijvenhouders voor wandbevestiging voor 16 schijven

Exactitube precisie-pusher

Voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc.



Pureepers-onderdelen 3 mm

Om gemakkelijk grote hoeveelheden verse en smakelijke puree te maken.



Binnenkort beschikbaar

Borstel voor motoras



Verstelbare wagen GN 1/1

Voor het verplaatsen, aan- en afvoeren van groenten en fruit en het opbergen van accessoires. 2 GN 1/1 bakken inbegrepen.



Productiemodus

Opbergmodus

VLOERMODEL GROENTESNIJDER



Oppervlakte 227 cm²

"Bekijk alle schijvensets op pagina 45"



CL 60 met hefboom CL 60 V.V. met hefboom

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Ronde invoergoot met hefboom 4,9 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Voorzien van	1 verstelbare poot om stabiliteit te garanderen 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgerei
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Voorzien van	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgerei
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

CL 60 met hefboom Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL V.V. met hefboom 230V/50/1	2323
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 60 met hefboom Grootkeukens	Ref.
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL V.V. met hefboom 230V/50/1	2323
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 60 met hefboom zonder schijf	Ref.
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319
CL V.V. met hefboom 230V/50/1	2323

CL 60 Auto Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 60 Auto Grootkeukens	Ref.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 60 Auto zonder schijf	Ref.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317

Complete schijvenverzameling op pagina 42



⚡ Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.



175 mm
59 mm
Oppervlakte 227 cm²

"Bekijk alle schijvensets op pagina 45"

CL 60 2 Invoergoten CL 60 V.V. 2 Invoergoten

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot met hefboom 4,4 l Cilindervormige invoerbuizen Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Voorzien van	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgereedschap
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

CL 60 2 G. Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230v/50/1	2329
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929WF
CL 60 2G. Grootkeukens	Ref.
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230v/50/1	2329
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927WF
CL 60 2G. zonder schijf	Ref.
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230V/50/1	2329

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Complete schijvenverzameling op pagina 42



TERUG NAAR INHOUD

ACCESSOIRES CL 60



Automatische invoergoot met aanvoerplateau
Ref. 39681 -



Invoergoot met hefboom
Ref. 39680 -



Invoergoot met 4 buizen
2 buizen Ø 50 mm
2 buizen Ø 70 mm
Ref. 28162 -



Invoergoot met rechte en schuine buis
Ref. 28157 -



Pureepers-onderdelen
Ref. 28208
Ø 3 mm - 265
Ref. 28210
Ø 6 mm - 265



Exactitube precisie-pusher
Ref. 49221 -

Binnenkort beschikbaar



Borstel voor motoras
Ref. 49257 -



Ergonomische verrijdbare wagen
Zonder bakken geleverd
Bestemd voor 3 GN 1/1 bakken.
Ref. 49066 -



Opbergrek voor accessoires voor 16 schijven, 8 uitrustingen en 3 invoergoten, geleverd met een GN1/1 bak (accessoires niet inbegrepen)
Ref. 49132 -

CL60 Gezonde voeding

Complete oplossing

OPBERGREK VOOR
ACCESSOIRES

Tot
1800 kg
groenten
per uur



Verstelbare poot
voor aanpassing aan
hoogteverschillen in de vloer.

CL 60 Verse voeding

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergooten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot met hefboom 4,9 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen 4 buizen: 2 buizen Ø 50mm en 2 buizen Ø 70mm
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Voorzien van	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren, 2 wieltjes, 1 bak in roestvrij staal voor het snijge- reedschap
Accessoires	Toebehoren Ergonomische verrijdbare wagen met 3 GN 1/1 bakken - inbegrepen Opbergrek voor accessoire met 1 GN 1/1 bak inbegrepen Pureepers-onderdelen 3 mm - inbegrepen Borstel voor motoras - inbegrepen , Binnenkort beschikbaar
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Verse voeding set 13 schijven - inbegrepen

CL 60 Verse voeding	Ref.
CL 60 Verse voeding 400V/50/3	2298WFR
CL 60 V.V. Verse voeding 230V/50/1	2299WFR

 Vereist aansluiting op een
differentieelschakelaar type A.



Scan deze QR-code
om de groentesnijder
in werking te zien.

EEN COMPLETE REEKS TOEBEHOREN INBEGREPEN!

Automatische invoergoot

Voor alle losse groenten (tomaten, uien, aardappels etc.).



Invoergoot met hefboom

Speciaal voor omvangrijke groenten, zoals kool of knolselderij.



Invoergoot met 4 buizen

Speciaal voor langwerpige groenten zoals komkommers en courgettes.



Exactitube precisie-pusher

Voor het snijden van kleine groenten en vruchten, Spaanse peper, augurkjes, droge worstjes, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc.



Pureebers-onderdelen 3 mm

Om gemakkelijk grote hoeveelheden verse en smakelijke puree te maken.



Opbergrek voor accessoires

Voor het opbergen en verplaatsen van alle Verse voeding toebehoren! Plateau voor 16 schijven en 8 uitrustingen. GN1X1 bak voor keukengerei.



Binnenkort beschikbaar

Borstel voor motoras



Verse voeding set

13 schijven inbegrepen.



0,8 mm

2 mm

5 mm

2 mm

5 mm

Plakjes

Raspen



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

14 x 14 x 5 mm

2,5 x 2,5 mm

2 x 10 mm

Macedoine

Staaftjes



4 schijvenhouders voor wandbevestiging voor 16 schijven

Ergonomische verrijdbare wagen

Voor het verplaatsen, aan- en afvoeren van producten en het opbergen van toebehoren. 3 GN 1/1 bakken inbegrepen.



CUTTERS

TAFELMODEL CUTTERS

p.82

VLOERMODEL VERTICALE CUTTERS

p.92



ONMISBAAR VOOR BANKETBAKERIJ EN IN DE KEUKEN!

De ideale hulp van de chef-kok dankzij het mes op de kuipbodem - een exclusiviteit van Robot-Coupe. Maak al uw bereidingen in kleine of grote hoeveelheden met een simpele druk op een knop: sausen, vlees, vis, uien of tuinkruiden en specerijen fijn hakken, kneden, gedroogde vruchten of chocolade en noten malen etc.



CUTTERS

TAFELMODEL

DEKSEL

Geschikt om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.

NIEUW

KUIP

7,5 liter: om tijd te besparen door het verwerken van grotere hoeveelheden.

ERGONOMISCHE HANDGREEP

Voor het gemakkelijk hanteren van de kuip.



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

TIMER

Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmatigheid bij het bereiden van recepten.

Easy Guide

robot coupe

000



R 7 V.V.

7,5 L



INNOVATIE

MES OP DE KUIPBODEM

Om zowel kleine als grote hoeveelheden even goed te kunnen verwerken. Volledig roestvrijstalen messen met demonteerbare snijbladen. Gekartelde en getande snijbladen als optie.

Modellen met **variabele snelheid:** van 300 tot 3500 tpm voor grotere flexibiliteit in het gebruik en een grotere verscheidenheid aan toepassingen.



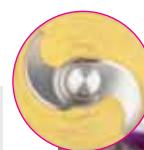
Glad mes
Standaard
inbegrepen



GROF HAKKEN



FIJN HAKKEN



SAUSEN, EMULSIES



Gekarteld mes

SPECIAAL
Vermalen
Gebak



KNEDEN



VERMALEN



Getand mes

SPECIAAL
Tuinkruiden
Specerijen



TUINKRUIDEN HAKKEN



SPECERIJEN HAKKEN

R-MIX [®]

R-Mix[®]

Op de R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Voor het mengen van delicate ingrediënten zonder ze te snijden.
- Met de **R-Mix[®]** functie kunt u de variabele snelheid van 60 tot 500 tpm in tegengestelde draairichting gebruiken om al uw mengsels te maken bijv. met zeer dunne plakjes vlees en om hele ingrediënten door uw bereidingen te mengen zoals rozijnen door uw brioches of rivierkreeftjes, brunoise of macedoine van groenten door uw terrines etc.



TAFELMODEL CUTTERS



Hoeveelheden* 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 4 V.V.



ALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

- Monofasig

R 5 V.V.



ALS OPTIE
3
MESSEN

5,9 L

- Monofasig
- R-Mix®

1 SNELHEID 3000 tpm

R 3-3000



ALS OPTIE
3
MESSEN

3,7 L

- Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 4 - 2V



ALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

- Driefasig

R 5 - 2V



ALS OPTIE
3
MESSEN

5,9 L

- Driefasig

1 SNELHEID 1500 tpm

R 2



ALS OPTIE
3
MESSEN

2,9 L

- Monofasig

R 3



ALS OPTIE
3
MESSEN

3,7 L

- Monofasig

R 4 - 1V



ALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

- Monofasig

R 5 - 1V



ALS OPTIE
3
MESSEN

5,9 L

- Monofasig

* Per keer verwerkte maximale hoeveelheden



3,5 kg



5 kg



6 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 7 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®

ALS OPTIE
3
MESSEN
7,5 L

R 8 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
8 L

R 10 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
11,5 L

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 7



- Driefasig

ALS OPTIE
3
MESSEN
7,5 L

R 8



- Driefasig
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
8 L

R 10



- Driefasig
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
11,5 L

R-Vac®: Vacuümfunctie als optie

R-Mix®: Mengfunctie in tegengestelde draairichting

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werk-tijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 tot 50	1 tot 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 tot 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 tot 50	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 tot 100	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 tot 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 tot 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 tot 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 tot 300	

* Hoeveelheid 60% gehydrateerd, gerezen deeg

Bekijk alle vloermodellen op pagina 95

TAFELMODEL CUTTERS



R 2

Asynchrone motor	✓
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Kuip	2,9 l in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 3

Asynchrone motor	✓
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 3 - 3000

Asynchrone motor	✓
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen

Kies uw model:

R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100

R 3	Ref.
R 3 230V/50/1	22382

R 3 - 3000	Ref.
R 3-3000 230V/50/1	22388



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

Kies uw opties:



	R 2		R 3 alle modellen	
Opties	Ref.		Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27138		27288	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27061		27287	
Aanvullend glad mes	27055		27286	
Opbergmogelijkheid wandbevestiging voor mes	107810		107810	



R 4 - 1V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 4 - 2V

	✓
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 4 V.V.

	✓
Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen

Kies uw model:

R 4 - 1V	Ref.
R 4 - 1V 230/50/1	22430

R 4 - 2V	Ref.
R 4 - 2V 400/50/3	22437

R 4 V.V.	Ref.
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

Kies uw opties:



R 4 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27346
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27345
Aanvullend glad mes	27344
Opbergmogelijkheid wandbevestiging voor mes	107810



TAFELMODEL CUTTERS



R 5 - 1V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen, Binnenkort beschikbaar
R-Mix®	-

R 5 - 2V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen, Binnenkort beschikbaar
R-Mix®	-

R 5 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen, Binnenkort beschikbaar
R-Mix®	✓

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230/50/1	24608

R 5 - 2V	Ref.
R 5 - 2V 400/50/3	24614

R 5 V.V.	Ref.
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620

Kies uw opties:



R 5 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27305
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27304
Aanvullend glad mes	27303
Schraaparm	49552
Tool voor mesreiniging - Binnenkort beschikbaar	49258



R 7

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Mes	Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde snijbladen - inbegrepen
R-Mix®	-



R 7 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Mes	Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde snijbladen - inbegrepen
R-Mix®	✓

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

R 7	Ref.
R 7 400V/50/3	24658

R 7 V.V.	Ref.
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709

Kies uw opties:



R 7 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	27308
Getand mes in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27307
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27306
Onderste gekarteld snijblad	49162
Bovenste gekarteld snijblad	49163
Onderste getand snijblad	49164
Bovenste getand snijblad	49165
Onderste glad snijblad	49160
Bovenste glad snijblad	49161
Schraaparm	49552

TAFELMODEL CUTTERS



R 8

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 200 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Mes	2 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 200 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Mes	2 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 200 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Mes	2 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	Nee
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291

R 8 V.V.	Ref.
R 8 V.V. 230V/50/1	21285

R 8 SV	Ref.
R 8 SV 400V/50/3	2040

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:



R 8 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 2 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	27383
Getand mes 2 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27385
Aanvullend glad mes 2 snijbladen in roestvrij staal	27381
Gekarteld snijblad	59281
Getand snijblad	59282
Glad snijblad	59280
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



Aanvullende minikuip als optie verkrijgbaar	
	Ref.
Kuip 3,5 liter in roestvrij staal R 8 glad mes in roestvrij staal	27374
Gekarteld mes in roestvrij staal	27107
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27106
Gekarteld snijblad	101801S
Glad snijblad	101800S

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 93



R 10

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	-
R-Vac®*	-



R 10 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 600 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-



R 10 SV

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:

R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391

R 10 V.V.	Ref.
R 10 V.V. 230V/50/1	21385

R 10 SV	Ref.
R 10 SV 400V/50/3	2044



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:



R 10 alle modellen

Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	27384
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27386
Aanvullend glad mes 3 snijbladen in roestvrij staal	27382
Gekarteld snijblad	59281
Getand snijblad	59282
Glad snijblad	59280
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



Aanvullende minikuip als optie verkrijgbaar	Ref.
Kuip 4,5 liter in roestvrij staal R 10-R 15 glad mes in roestvrij staal	27375
Gekarteld mes in roestvrij staal	27107
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27106
Gekarteld snijblad	101801S
Glad snijblad	101800S

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 93

VERTICALE CUTTERS

VLOERMODELLEN

Easy Guide

BEDIENINGSPANEEL

Timer van 0 tot 15 minuten, roestvrijstalen drukknoppen en pulsbediening voor een grotere snijprecisie.

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN MES OP DE KUIPBODEM

Nieuw profiel van de snijbladen, een Robot-Coupe patent, voor optimale snijkwaliteit.

ROESTVRIJSTALEN CONSTRUCTIE

Volledig roestvrijstalen constructie met een systeem met 3 ruim gedimensioneerde poten voor perfecte stabiliteit, weinig ingenomen vloeroppervlakte en gemakkelijke reiniging.

WIELTJES INBEGREPEN

3 inklapbare wieltjes voor gemakkelijke verplaatsing en reiniging.

Waterdicht transparant deksel, dat met één handbeweging bevestigd kan worden. Deksel en dichting kunnen in een handomdraai worden gedemonteerd.

DEKSELSCHRAPER

Voor perfect zicht op de bereiding tijdens de werking.

Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.



VERGRENDHELLENDEDEL VOOR DE KUIP

Ergonomische hendel waarmee de kuip gekanteld kan worden en in tussenliggende en horizontale stand kan worden vergrendeld.

ROESTVRIJSTALEN KUIP
Kantelbare en afneembare kuip om het legen te vergemakkelijken.

3 MESSEN VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT

 <p>Glad mes standaard inbegrepen</p>	 <p>GROF HAKKEN</p>	 <p>FIJN HAKKEN</p>	 <p>SAUSEN, EMULSIES</p>
 <p>Gekarteld mes SPECIAAL Vermalen Gebak</p>	 <p>KNEDEN</p>	 <p>VERMALEN</p>	
 <p>Getand mes SPECIAAL Tuinkruiden Specerijen</p>	 <p>TUINKRUIDEN HAKKEN</p>	 <p>SPECERIJEN HAKKEN</p>	

VACUÛMFUNCTIE **R-Vac®**

Met het **R-Vac®** systeem kan onder vacuüm worden gewerkt om tot ongeëvenaarde resultaten te komen bij allerlei bereidingen, zoals vismousses, fijne vullingen, groenteterrines, ganzenlever-pastei, ganaches etc.

De voordelen van werken onder vacuüm zijn:

- betere houdbaarheid
- aantrekkelijkere presentatie
- meer aroma en smaak
- betere gaarheid





AANTAL MAALTIJDEN
300
600
Hoeveelheden* 3 tot 9 kg

AANTAL MAALTIJDEN
300
600
3 tot 12 kg

AANTAL MAALTIJDEN
600
1200
4 tot 14 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 15



ALS OPTIE
3
MESSEN
15 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 20



ALS OPTIE
3
MESSEN
20 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 23



ALS OPTIE
3
MESSEN
23 L

- Driefasig
- R-Vac®

AANTAL MAALTIJDEN
600
1200
Hoeveelheden* 4 tot 17 kg

AANTAL MAALTIJDEN
1200+
6 tot 27 kg

AANTAL MAALTIJDEN
1200+
6 tot 36 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 30



ALS OPTIE
3
MESSEN
28 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 45



ALS OPTIE
3
MESSEN
45 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 60



ALS OPTIE
3
MESSEN
60 L

- Driefasig
- R-Vac®

* Quantités travaillées par opération

R-Vac®: vacuümfunctie als optie

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Maximale inhoud				Aantal maaltijden	Werk-tijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 tot 600	1 tot 4 min.
R 20	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	300 tot 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 tot 1200	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 tot 1200	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* Tot 60% gehydrateerde, gerezen hoeveelheid deeg

Bekijk alle tafelmodellen op pagina 84

TERUG NAAR INHOUD



R 15

Asynchrone motor	✓
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	-

R 15 SV

	✓
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

R 15 SV	Ref.
R 15 SV 400V/50/3	2048

Kies uw opties:

R 15 alle modellen

Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57098
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57099
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57097
Gekarteld snijblad	59393
Getand snijblad	59359
Glad snijblad	59392
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



Aanvullende minikuipen als optie verkrijgbaar	Ref.
Kuip 4,5 liter in roestvrij staal R 15 glad mes in roestvrij staal inbegrepen	27375
Gekarteld mes in roestvrij staal	27107
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27106
Gekarteld snijblad	101801S
Glad snijblad	101800S



R 20

Asynchrone motor	✓
Vermogen	4 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	20 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	-

R 20 SV

	✓
Vermogen	4 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	20 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591

R 20 SV	Ref.
R 20 SV 400V/50/3	2052

Kies uw opties:

R 20 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57098
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57099
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57097
Gekarteld snijblad	59393
Getand snijblad	59359
Glad snijblad	59392
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



R 23

Asynchrone motor	✓
Vermogen	4 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	23 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	-

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de verticale cutter in werking te zien.

R 23 SV

Asynchrone motor	✓
Vermogen	4 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	23 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

R 23 SV	Ref.
R 23 SV 400V/50/3	2100C

Kies uw opties:

In 3 hoogten verstelbare GN 1/1 wagen. Zonder bakken geleverd.
Ref. 49128

R 23 alle modellen

Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57070
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57072
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57069
Gekarteld snijblad	118294S
Getand snijblad	118292S
Glad snijblad	118217S
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



R 30

Asynchrone motor	✓
Vermogen	5 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	28 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	-

R 30 SV

	✓
Vermogen	5 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	28 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:

R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

R 30 SV	Ref.
R 30 SV 400V/50/3	2102C



Scan deze QR-Code om de verticale cutter in werking te zien.

Kies uw opties:

R 30 alle modellen		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57075	
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57077	
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57074	
Gekarteld snijblad	118286S	
Getand snijblad	118241S	
Glad snijblad	117950S	
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128	
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012	

VLOERMODEL VERTICALE CUTTERS



R 45

Asynchrone motor	✓
Vermogen	10 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	-

R 45 SV

	✓
Vermogen	10 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:

R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

R 45 SV	Ref.
R 45 SV 400V/50/3	2104C



Scan deze QR-Code om de verticale cutter in werking te zien.

Kies uw opties:

R 45 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57082
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57084
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57081
Gekarteld snijblad	118287S
Getand snijblad	118243S
Glad snijblad	117952S
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



R 60

Asynchrone motor	✓
Vermogen	11 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	60 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wielletjes	✓
R-Vac®	-

Kies uw model:

R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	54331C



Scan deze QR-Code om de verticale cutter in werking te zien.

R 60 SV

Asynchrone motor	✓
Vermogen	11 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	60 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wielletjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

R 60 SV	Ref.
R 60 SV 400V/50/3	2106C



Kies uw opties:

R 60 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57092
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57095
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57091
Gekarteld snijblad	118290S
Getand snijblad	118245S
Glad snijblad	117954S
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





DE 1^{STE} PROFESSIONELE VERWARMENDE KEUKENMACHINE!

Emulgeren, vermaleren, mixen, hakken, mengen, kneden, al deze functies worden tot in de perfectie uitgevoerd door de Robot Cook®. Daarbij komt nog een tot 140°C op de graad nauwkeurig instelbaar verwarmingsvermogen. Dankzij de grote inhoud van de kuip kunnen hoeveelheden worden geproduceerd die aan professionele behoeftes voldoen.



Robot Cook®

DE KEUKENHULP VAN DE CHEF-KOK

Vernuftig: Het deksel is waterdicht en heeft een ingebouwde beveiliging tegen spatten. Een anticondens dekselwisser zorgt dat u de bereiding goed in het oog kunt houden.



Handig: Een volkomen nieuw systeem houdt het mes op zijn plaats terwijl de kuip wordt geleegd.

Hygiënisch: Alle onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn gemakkelijk te demonteren en kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

Geruisloos: In de drukte van de keuken zullen de chef-koks de geruisloze werking zeker appreciëren.

Praktisch: Via de opening in het deksel kunnen ingrediënten worden toegevoegd zonder de uitvoering van een recept te hoeven stoppen.

Efficiënt: Schraaparm in de kuip voor ultrafijne en homogene bereidingen.

Functioneel: Grote kuipinhoud van 3,7 liter voor de bereiding van professionele hoeveelheden.

Krachtig: Het vermogen van de Robot Cook® berust op een zeer robuuste, industriële asynchrone motor.

Ultranaauwkeurig: Verwarmingsvermogen tot 140° op de graad nauwkeurig instelbaar.



1 2 3
BEDIENINGSPANEEL

Draaiknop
(afstellen van de parameters)

BEDIENINGSPANEEL

- Klein en groot verwarmingsvermogen tot 140°C
- Snelheidsknop van 500 tot 3500 tpm
- Timerknop

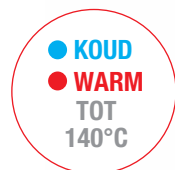
PROGRAMMEERPANEEL

- P Programmeerknop
- Faseknop

BEDIENINGSPANEEL

- 1 Turbo/Pulse knop: tot 4500 tpm
- 2 Startknop
- 3 Stopknop

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 800 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	<ul style="list-style-type: none"> Variabele snelheid van 100 tot 3500 tpm Hoge snelheid Turbo van 4500 tpm R-Mix mengsnelheid van 100 tot 500 tpm Pulserende snelheid het mes draait om de 2 seconden bij lage snelheid
Verwarmingstemperatuur	Tot 140°C
Pulse	✓
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Messen	<p>Mes met getande snijbladen speciaal voor de Blender-functie - inbegrepen</p> <p>Mes met gladde snijbladen speciaal voor de Cutter-functie - inbegrepen</p> <p>Tool voor mesreiniging - inbegrepen</p>

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Robot Cook® in werking te zien.

Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + aanvullende kuipenheid	2074

Kies uw opties:

Opties	Ref.
Aanvullende kuipenheid met getand mes	39854
Aanvullend glad mes voor de Cutter-functie	49691
Aanvullend getand mes voor de Blender-functie	39691

●● EMULGEREN



●● HAKKEN



●● MIXEN



●● FIJNMALEN



●● MENGEN



●● KNEDEN



Blixer®



Blixer® TAFELMODEL p.108
Blixer® VLOERMODELLEN p.118



DE UNIEKE OPLOSSING VOOR VOEDING MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE!

Met de speciaal voor keukens in de zorgsector bestemde Blixer® kunnen onbewerkte producten worden verwerkt tot een gewijzigde consistentie zoals gemalen voeding.

Zo kunnen alle voedingsmiddelen, rauwe of gekookte, hartige of zoete, in de vorm van voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht door alle eters, zelfs de oudste, worden gegeten.



Blixer®

TAFELMODEL

INNOVATIE

Blixer® SCHRAAPARM

Voor een betere **homogenisering**.
Gemakkelijk te demonteren en
te reinigen voor een **perfecte
hygiëne**.



ASYNCHRONE MOTOR

Zeer krachtig, bestemd voor
intensief gebruik met zeer grote
betrouwbaarheid en een lange
levensduur.

Easy Guide



Mes met getande snijbladen.



OPENING

Bestemd voor het toevoegen
van vloeistoffen of ingrediënten
tijdens de bereiding.

DEKSEL

Voorzien van een dichtingsring
voor een perfecte afdichting.



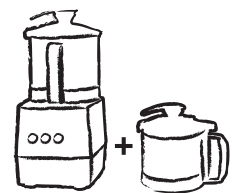
HOGE SCHACHT IN DE KUIP

Voor het verwerken
van grote
hoeveelheden
vloeistoffen.

Standaard snelheid van 3000
tpm voor een **perfect
homogene textuur**.

WAT IS HET VOORDEEL VAN EEN 2E KUIPEENHEID?

- Voor een betere organisatie in de keuken
- Minder wachten tussen 2 wasbeurten



1 kuip voor
koude
bereidingen



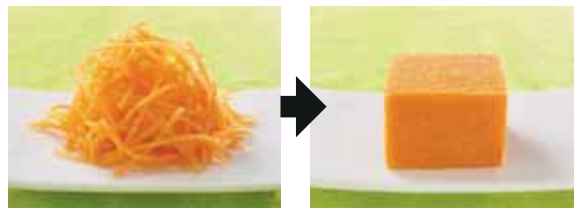
1 kuip voor
warme
bereidingen



Voorgerechten

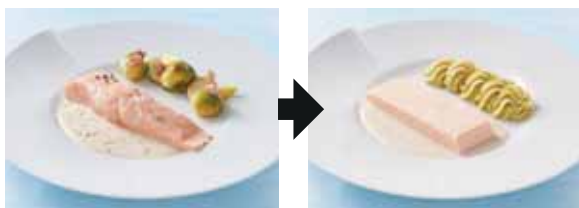


DUO VAN RAUWE RODE KOOL EN KNOLSELDERIJ



VERSE RAUWE WORTELS

Hoofdgerechten

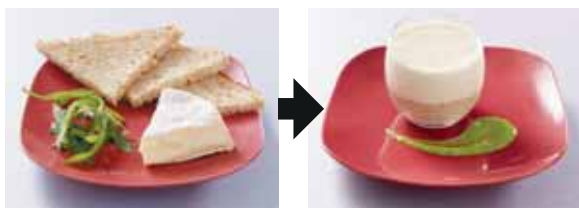


ZALMSTEAK EN SPRUITJES



KALFSRAGOUT

Kaas



CAMEMBERT EN VOLKORENBROOD

Nagerechten



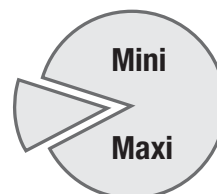
MOES VAN RAUWE GRANNY SMITH

HOE KIEST U UW Blixer®

1 > Bereken het totale gewicht van de te bereiden maaltijden met gewijzigde consistentie.

	Gemiddelde portie	Aantal porties	Totaal gewicht
Voorgerecht	80 g	x Porties = g
Vlees / Vis	100 g	x Porties = g
Groente / Zetmeelproducten	200 g	x Porties = g
Nagerecht	80 g	x Porties = g

Aantal porties van 200 g



2 > Zie de aanduidingen over de per keer verwerkte hoeveelheden, vermeld in de productbeschrijving.

RESTAURATIE - GASTRONOMIE

De chef-koks in de traditionele en Aziatische restauratie hebben de Blixer® al heel snel ingevoerd voor het maken van al hun bereidingen:

Emulsies, verrines, amuses, tapenade, hummus, tarama, pesto etc.



Speciale "poeder"-functie voor het fijnmalen van droge of gevriesdroogde voedingsmiddelen.



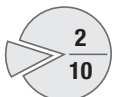
Blixer® TAFELMODEL

Aantal porties van 200 g

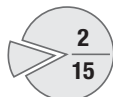


Per keer verwerkte hoeveelheden

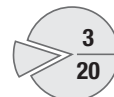
Speciaal monoportie



0,3 tot 2 kg



0,4 tot 3 kg



0,5 tot 3,8 kg

VARIABLE SNELHEID VAN 300 tot 3500 tpm

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monofasig

Blixer® 5 V.V.

5,9 L

NIEUW



• Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Driefasig

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

NIEUW



• Driefasig

1 SNELHEID 3000 tpm

Blixer® 2

2,9 L



• Monofasig

Blixer® 3

3,7 L



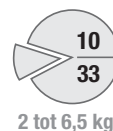
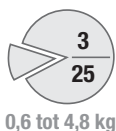
• Monofasig

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Monofasig



VARIABLE SNELHEID VAN 300 tot 3500 tpm

Blixer® 7 V.V.



• Monofasig

Blixer® 8 V.V.



• Monofasig

Blixer® 10 V.V.



• Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 7



• Driefasig

Blixer® 8



• Driefasig

Blixer® 10



• Driefasig

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Verwerkte hoeveelheden (kg)			Aantal porties van 200 g
	Kuipinhoud (liter)	Mini	Maxi	
Blixer® 2	2,9	Speciaal monoportie		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 tot 10
Blixer® 4	4,5	0,4	3	2 tot 15
Blixer® 5 -2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 tot 20
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 tot 25
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	5 tot 28
Blixer® 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 tot 33

Bekijk alle vloermodellen op pagina 120



Blixer® 2

Asynchrone motor	✓
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Composiet materiaal
Kuip	2,9 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen
Aantal porties van 200 g	Monoportie



Blixer® 3

Asynchrone motor	✓
Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Composiet materiaal
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-10



Blixer® 4 - 1V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	900 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-15

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Blixer® in werking te zien.

Blixer® 2	Ref.
Blixer® 2 230V/50/1	33228
Blixer® 2 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2340

Blixer® 3	Ref.
Blixer® 3 230V/50/1	33197
Blixer® 3 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2341

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2343

Kies uw opties:

Opties	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.		Ref.	
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27369		27337	
Aanvullend getand mes	27370		27447	
Gekarteld mes	27371		27448	



Blixer® 4 - 2V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
	✓
	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-15



Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Blixer® in werking te zien.

Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2342

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + aanvullende kuipenheid	2344

Kies uw opties:

Blixer® 4 alle modellen		
Opties	Ref.	
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27338	
Aanvullend getand mes	27449	
Gekarteld mes	27450	



Blixer® 5 - 2V

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop - inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen, Binnenkort beschikbaar
Aantal porties van 200 g	3-20



Blixer® 5 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop - inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen, Binnenkort beschikbaar
Aantal porties van 200 g	3-20

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Blixer® in werking te zien.

Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2369

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + aanvullende kuipenheid	2374

Kies uw opties:

Blixer® 5 alle modellen	
Opties	Ref.
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27322
Aanvullend getand mes	27310
Gekarteld mes speciaal fijnmalen	27311
Tool voor mesreiniging - Binnenkort beschikbaar	49258



Blixer® 7

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen, Binnenkort beschikbaar

Aantal porties van 200 g: 3-25

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Blixer® in werking te zien.

Blixer® 7	Ref.
Blixer® 7 400V/50/3	33269
Blixer® 7 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2375

Blixer® 7 V.V.

✓	
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
✓	
✓	
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
✓	
✓	
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Tool voor mesreiniging inbegrepen, Binnenkort beschikbaar

Aantal porties van 200 g: 3-25

Blixer® 7 V.V.	Ref.
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + aanvullende kuipeenheid	2376



Kies uw opties:

Blixer® 7 alle modellen

Opties	Ref.
Aanvullende kuipeenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27323
Aanvullend mes van composiet materiaal met getande snijbladen	27316
Mes van composiet materiaal met gekartelde snijbladen speciaal fijnmalen	27317
Aanvullend mes met getande snijbladen in roestvrij staal	27313
Roestvrijstalen mes met gekartelde snijbladen speciaal fijnmalen	27314
Aanvullend onderste getand snijblad	49166
Aanvullend bovenste getand snijblad	49167
Aanvullend onderste gekarteld snijblad	49168
Aanvullend bovenste gekarteld snijblad	49169
Tool voor mesreiniging - Binnenkort beschikbaar	49258



Blixer® 8

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 200 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	5-28

Kies
uw model:

Blixer® 8	Ref.
Blixer® 8 400V/50/3	21311
Blixer® 8 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2349

Kies
uw opties:

Opties	Ref.
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27387
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	27377
Getand snijblad	59282

Blixer® 8 alle modellen

Blixer® 8 V.V.

✓
2 200 W
Monofasig 230 V
300 tot 3500 tpm
✓
8 liter in roestvrij staal
✓
✓
Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - inbegrepen
5-28



Vereist aansluiting op een
differentieel-schakelaar type A.



Blixer® 10

Asynchrone motor	✓
Vermogen	2 600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓

Mes 3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - **inbegrepen**

Aantal porties van 200 g 10-33

Kies uw model:

Blixer® 10	Ref.
Blixer® 10 400V/50/3	21411
Blixer® 10 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2351

Blixer® 10 V.V.

✓
2 600 W
Monofasig 230 V
300 tot 3500 tpm
✓
11,5 liter in roestvrij staal
✓
✓

3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - **inbegrepen**

10-33

Blixer® 10 V.V.	Ref.
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + aanvullende kuipeenheid	2352

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:

Blixer® 10 alle modellen		
Opties	Ref.	
Aanvullende kuipeenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27388	
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	27378	
Getand snijblad	59282	

ONGEWIJZIGDE CONSISTENTIE



GEWIJZIGDE CONSISTENTIE



FINGERFOOD



Blixer®

VLOERMODEL

INNOVATIE

Blixer® SCHRAAPARM

Om de turbulentie te verbeteren en daardoor ook de fijnheid van de bereiding.



Easy Guide

BEDIENINGSPANEEL

Timer van 0 tot 15 minuten, roestvrijstalen drukknoppen en pulsbediening voor een grotere snijprecisie.

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN MES OP DE KUIPBODEM

Een exclusiviteit van Robot-Coupe® voor een perfecte homogeniteit van de verwerkte producten, zelfs bij kleine hoeveelheden.

ROESTVRIJSTALEN CONSTRUCTIE

Volledig roestvrijstalen constructie met een systeem met 3 ruim gedimensioneerde poten voor perfecte stabiliteit, kleine werkkoppervlakte nodig en gemakkelijke reiniging.



Waterdicht transparant deksel dat met slechts één handbeweging bevestigd kan worden. Deksel en dichting kunnen in een handomdraai worden gedemonteerd.

DEKSELSCHRAPER

Voor perfect zicht op de bereiding tijdens de werking.

HENDEL VERGRENDING KUIP

Ergonomische hendel waarmee de kuip gekanteld en in horizontale stand kan worden vergrendeld.

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN KUIP

Kantelbare en afneembare kuip, een exclusiviteit van Robot-Coupe. Inhoud: 23, 28, 45 of 60 liter, afhankelijk van het model.

WIELTJES INBEGREPEN

3 inklapbare wieltjes voor gemakkelijke verplaatsing, om te kunnen schoonmaken.

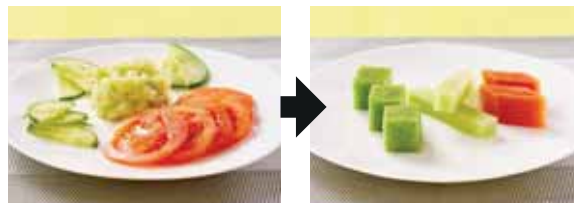


ZORGSECTOR - VOEDING MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE

Voorgerechten



DUO VAN RAUWE RODE KOOL EN KNOLSELDERIJ

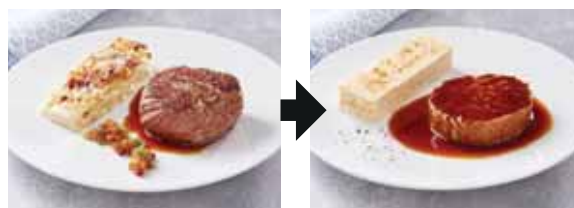


VARIATIE OP KOMKOMMER EN TOMATEN

Hoofdgerechten

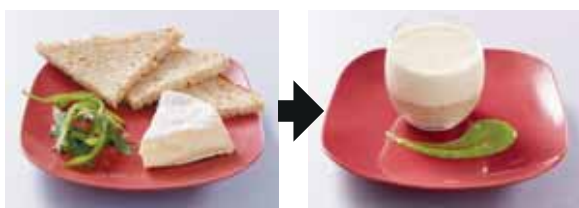


WITTE VIS EN QUENELLES VAN RADIJS



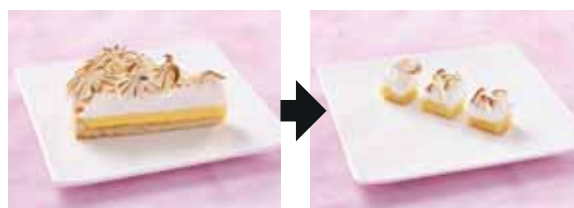
BIEFSTUK EN GEGRATINEERDE AARDAPPELS

Kaas



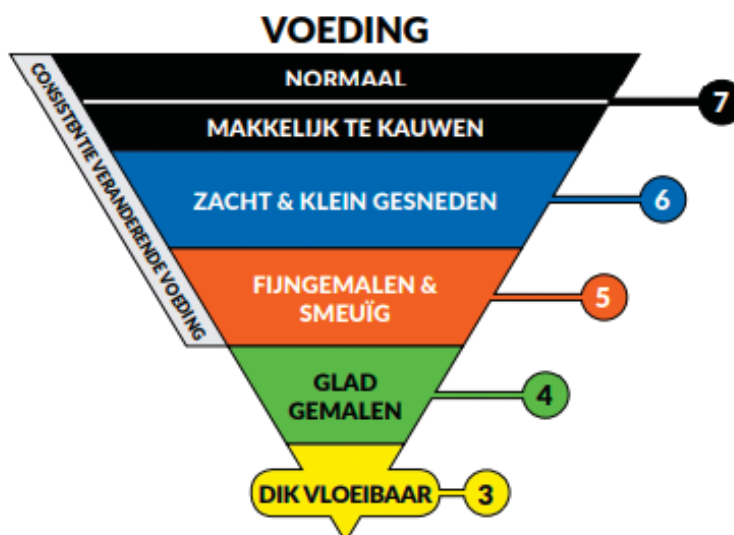
CAMEMBERT EN VOLKORENBROOD

Nagerecht



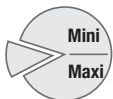
CITROENTAART

INGREDIËNTEN DIE MET Blixer WORDEN VERWERKT, VOLDOEN AAN DE IDDSI-NORMEN.

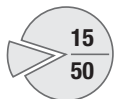


Blixer® VLOERMODELLEN

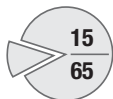
Aantal porties van 200 g



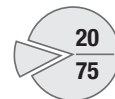
Per keer verwerkte hoeveelheden



3 tot 10 kg



3 tot 13 kg



4 tot 15 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 15



15 L

• Driefasig

Blixer® 20



20 L

• Driefasig

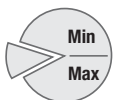
Blixer® 23



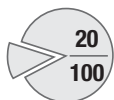
23 L

• Driefasig

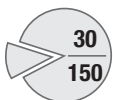
Aantal porties van 200 g



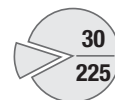
Per keer verwerkte hoeveelheden



4 tot 20 kg



6 tot 30 kg



6 tot 45 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 30



28 L

• Driefasig

Blixer® 45



45 L

• Driefasig

Blixer® 60



60 L

• Driefasig

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Verwerkte hoeveelheden (kg)			Aantal porties van 200 g
	Kuipinhoud (liter)	Mini	Maxi	
Blixer® 15	15	3	10	15 tot 50
Blixer® 20	20	3	13	15 tot 65
Blixer® 23	23	4	15	20 tot 75
Blixer® 30	28	4	20	20 tot 100
Blixer® 45	45	6	30	30 tot 150
Blixer® 60	60	6	45	30 tot 225

Bekijk alle tafelmodellen op pagina 110



Blixer® 15

Asynchrone motor	✓
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓

Mes in roestvrij staal met 3 demonteerbare en verstelbare mesbladen - **inbegrepen**

Aantal porties van 200 g 15-50

Kies uw model:

Blixer® 15	Ref.
Blixer® 15 400V/50/3	51511
Blixer® 15 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2353



Blixer® 20

✓
4 400 W
Driefasig 400 V
1500 tpm - 3000 tpm
✓
20 liter in roestvrij staal
✓
✓

in roestvrij staal met 3 demonteerbare en verstelbare mesbladen - **inbegrepen**

15-65

Blixer® 20	Ref.
Blixer® 20 400V/50/3	51611
Blixer® 20 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2355

Kies uw opties:

	Blixer® 15	Blixer® 20
Opties	Ref.	Ref.
Aanvullende kuipeenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	57065	57066
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	57102	57102
Getand snijblad	59359	59359



Blixer® 23

Asynchrone motor	✓
Vermogen	4 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	23 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
Aantal porties	20-75

Blixer® 30

Asynchrone motor	✓
Vermogen	5 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	28 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
Aantal porties	20-100

Kies uw model:

Blixer® 23	Ref.
Blixer® 23 400V/50/3	51341

Blixer® 30	Ref.
Blixer® 30 400V/50/3	52341

Kies uw opties:

	Blixer® 23		Blixer® 30	
Opties	Ref.		Ref.	
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	57071		57076	
Getand snijblad	118292S		118241S	



Blixer® 45

Asynchrone motor	✓
Vermogen	10 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
Aantal porties	30-150

Kies uw model:

Blixer® 45	Ref.
Blixer® 45 400V/50/3	53341



Blixer® 60

Asynchrone motor	✓
Vermogen	11 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	60 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
Aantal porties	30-225

Blixer® 60	Ref.
Blixer® 60 400V/50/3	54341

Kies uw opties:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Opties	Ref.		Ref.	
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	57083		57093	
Getand snijblad	118243S		118245S	

KITCHEN BLENDERS



IN EEN PAAR SECONDEN PROFESSIONEEL GEBLEND...

De krachtige, duurzame Kitchen Blenders BL 3 en BL 5 zijn uitgerust met de X-Flow®-technologie voor een bijzonder snel en bijzonder fijn resultaat, zowel voor kleine als voor grote hoeveelheden.

Allerlei hartige of zoete vloeibare toepassingen: (gebonden) soepen, sauzen, puree of moes, pannenkoekenbeslag of cakebeslag ...



KITCHEN BLENDERS

KRACHTIG
& DUURZAAM

NIEUW

AFNEEMBARE DOP

Mogelijkheid om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.



De stilste

Blender op de markt

EXCLUSIVITEIT

WATERDICHT DEKSEL

Met een veiligheidsfunctie tegen spatten.



MOTORBLOK

- Krachtige motor van 1200 W.
- Special ontwerp om de vulhoogte te beperken.

Easy
Guide



Geheel roestvrijstalen mes. Eenvoudig te demonteren met het meegeleverde gereedschap, reinigen met water.



HANDVAT

- Soft Touch
- Tweede

Eenvoudig te hanteren, ook met volle kuip.

ROESTVRIJSTALEN KUIP

Grote inhoud van 5 liter. Grote hoeveelheden in één keer verwerken.

TIMER

Nog meer comfort, nauwkeurigheid en regelmatigheid in de uitvoering van recepten.

EXCLUSIVITEIT

Stevige bevestiging van de kom en motorbasis om trillingen te dempen





SOEPEN



SAUSEN



BESLAG



COULIS



Maximale turbulentie !

- 1 MES :**
4 grote asymmetrische messen
→ voor een maximaal mengvolume
- 2 KOMRIBBEN**
speciaal ontworpen
→ voor een verbeterde ingrediëntenstroom
- 3 DEKSEL :**
Bereidingsgeleiders
→ om de bereiding terug te duwen naar de messen





NIEUW



BL 3

Vermogen	1 100 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	500 to 12 600 tpm
Pulse	✓
R-Crush	✓
Timer	✓
Kuip	3 liter in roestvrij staal
Mes	4 roeststijstalen messen - inbegrepen
X-Flow® technologie	✓

Kies uw model:

BL 3	Ref.
BL 3 230V/50/1	47010



Scan deze QR-Code om de kitchen blenders in werking te zien.

Kies uw opties:

Opties	Ref.
Met kuip van 3 l.	28350

NIEUW



BL 5

Vermogen	1 200 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	500 to 12 600 tpm
Pulse	✓
R-Crush	✓
Timer	✓
Kuip	5 liter in roestvrij staal
Mes	4 roestvrijstalen messen - inbegrepen
X-Flow® technologie	✓

Kies uw model:

BL 5	Ref.
BL 5 230V/50/1	47000



Scan deze QR-Code om de kitchen blenders in werking te zien.

Kies uw opties:

Opties	Ref.
Met kuip van 5 l.	28550



STAAFMIXERS



VIJF ASSORTIMENTEN KOPLOPERS IN INNOVATIE

Ongeacht hun grootte kunnen de Robot-Coupe staafmixers in recordtijd mixen, mengen, emulgeren, kloppen en bereidingen mengen! Dankzij hun prestaties in termen van hygiëne, gebruiksgemak, veelzijdigheid, lange levensduur en rentabiliteit zijn zij de beste op de markt.



STAAFMIXERS

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikscomfort.

EFFICIËNT

Sterkere motor: +20% voor een steeds efficiëntere machine.
Grotere efficiëntie voor optimalisering van de mixtijd.

Easy Guide

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

INNOVATIE



HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaak- en onderhoudsgemak.



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.



Bij de modellen MP V.V. en MP Combi is de knop voor de snelheidsregeling nog ergonomischer voor optimaal gebruikscomfort.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Het oog zorgt voor het vlot oprollen van het snoer om het opbergen te vergemakkelijken en de slijtage te beperken.

NIEUW



Nieuwe afneembare

EasyGrip handgreep.

Betere verdeling van het gewicht van de machine voor nog gemakkelijker werken!

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- 1 Dankzij een nieuw gepatenteerd "EasyPlug" systeem kan het snoer gemakkelijk worden vervangen bij een eventuele kabelbreuk.
- 2 Spanningsindicatielampje: voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).





SOEPEN



SAUSEN



MOES



SPECIAAL
EMULSIES



Aeromix hulpstuk beschikbaar voor het Mini en Micromix assortiment.

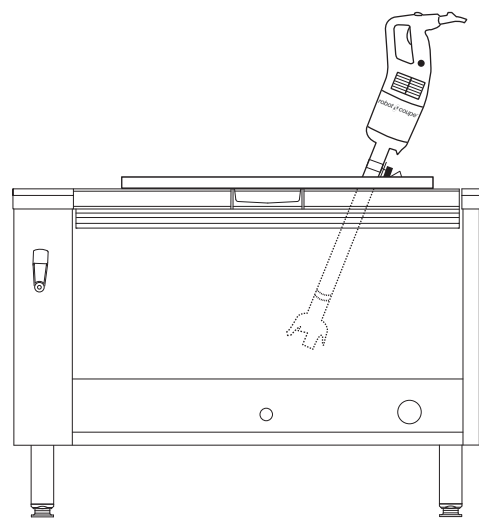
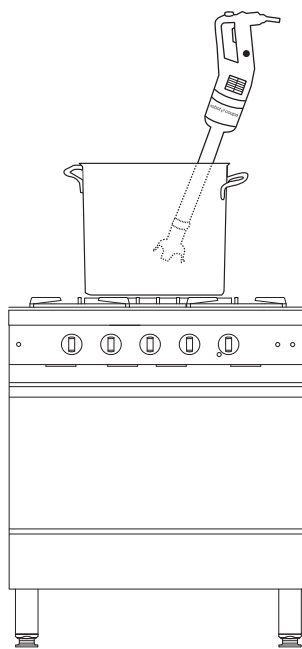
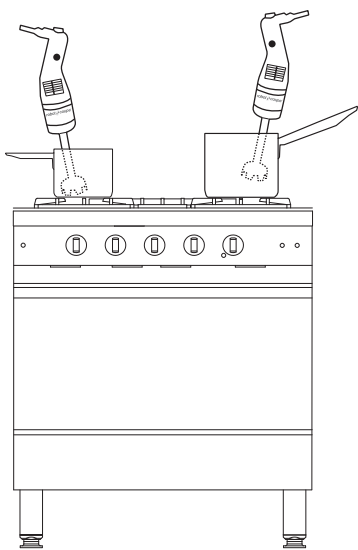
ONTDEK ONZE PANNENSTEUNEN VOOR MOEITeloos WERKEN

Pagina 142



STAAFMIXERS









	MINI				COMPACT			GROOT				
	Mini MP Zie pagina 138				CMP Zie pagina 140			MP Zie pagina 143				
	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 liter	30 liter	45 liter	50 liter	100 liter	200 liter	300 liter	400 liter
Speciaal Emulsies	Speciaal Kleine hoeveelheden				Speciaal Restauratie			Speciaal voor intensief gebruik Instellingen / Traiteurs				



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Zie pagina 147

								
190 mm	185 mm	240 mm	250 mm	220 mm	300 mm	350 mm	280 mm	450 mm
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra	
		15 liter	30 liter	50 liter	100 liter	100 liter	100 liter	
Speciaal Kleine hoeveelheden		Speciaal Restauratie		Speciaal voor intensief gebruik Instellingen / Traiteurs				

REINIGING

Mes en klok zijn gemakkelijk demon-
teerbaar



In het kader van de HACCP
procedure adviseren wij gebruikers
om de klok en het mes na reiniging
in de koelcel te bewaren.

GEBRUIKSGEMAK

Gemakkelijk te gebruiken pannensteunen om moeiteloos te werken.

- 1 universele roestvrijstalen pannensteun:**
 - op de rand van de kookketel te bevestigen.
- 2 3 roestvrijstalen verstelbare pannensteunen:**
 - voor pandoorsneden: 330 tot 650 mm
 - voor pandoorsneden: 500 tot 1000 mm
 - voor pandoorsneden: 850 tot 1300 mm



MICROMIX®

De beste keuze van de chef-koks. Enkele seconden volstaan voor het maken van een perfecte emulsie!

EFFICIËNT

De vormgeving van de klok is speciaal ontwikkeld voor zeer snel resultaat. Een krachtig en geruisloos apparaat.

ROBUUST

Staaft, klok, motorblok en hulpstukken volledig van roestvrij staal..

ERGONOMISCH

Handig geplaatste en nauwkeurige snelheidsregelaar. Rekbaar spiraalsnoer voor gemakkelijke hantering. Maximale lengte 1300 mm. Ideaal voor gebruik vlak voor het serveren.



HYGIËNISCH

Staaft en hulpstukken zijn demonteerbaar voor gemakkelijke reiniging. Praktisch opbergsysteem voor mixer en hulpstukken.



INNOVATIE

AEROMIX

Gepatenteerd hulpstuk speciaal ontwikkeld voor het snel maken van luchtige emulsies met veel volume, die uitstekend in vorm blijven op het bord



HET MES

Mixt al uw soepen en sausen in kleine hoeveelheden.



ENKELE SECONDEN VOLSTAAN VOOR HET MAKEN VAN EEN PERFECTE EMULSIE!





Wandsteun



MicroMix®

Vermogen	220 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 14 000 tpm
Mes en staaf	Lengte 165 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 430 mm, Ø 61 mm
Bruto gewicht	1,4 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal - inbegrepen Wandsteun - inbegrepen



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.



Speciaal Merchandising pakket om 6 MicroMix te presenteren in de winkel

	Ref.	Verkoop-eenheid		Verpakt per
Micromix 230/50/1	34900	1		1
Pakket van 6 Micromix 230/50/1	34950	1		6



MINI ASSORTIMENT

Mini-formaat, maxi-prestaties!
Speciaal voor sausen, emulsies en kleine hoeveelheden.

VORM VAN DE HANDGREEP
Voor een goede handgreep en moeiteloos werken.



Mes en staaf in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor een perfecte hygiëne.



Mes speciaal ontwikkeld voor optimale mixkwaliteit.



REGLKNOP VARIABLE SNELHEID
Voor het gemakkelijk en zichtbaar instellen.

MOTORBLOK IN ROESTVRIJ STAAL
Voor een langere levensduur van het apparaat.

ROESTVRIJ-
STALEN
KLOK

INNOVATIE

AEROMIX

Gepatenteerd hulpstuk speciaal ontwikkeld voor het perfect maken van luchtige, volumineuze emulsies. Deze blijven uitstekend in vorm op het bord.



MES



AEROMIX

Speciaal voor emulsies





Mini MP 160 V.V.

Vermogen	240 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm
Mes, klok en staaf	Lengte 160 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	Nee
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 455 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,4 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Mini MP 190 V.V.

Vermogen	270 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm
Mes, klok en staaf	Lengte 190 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 485 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,5 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Mini MP 240 V.V.

Vermogen	290 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm
Mes, klok en staaf	Lengte 240 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 535 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,5 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.

Mini MP 160 V.V.	Ref.
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740

Mini MP 190 V.V.	Ref.
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750

Mini MP 240 V.V.	Ref.
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760



Klopperfunctie
Mini MP 190 Combi
Zie pagina 148



Klopperfunctie
Mini MP 240 Combi
Zie pagina 148



Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

ASSORTIMENT COMPACTE STAAFMIXERS (CMP)

Compact, handelbaar en efficiënt.
Speciaal voor Restaurants

KRACHTIG

Sterkere motor:
+15% voor een steeds efficiënter werkende machine.



EFFICIËNT

Optimale mixkwaliteit voor een eindproduct van grote fijnheid in een mum van tijd.



ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

INNOVATIE



ROESTVRIJ-
STALEN
KLOK



HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak.



NIEUW

ERGONOMISCH

Compact, lichtgewicht en gemakkelijk te hanteren apparaat.

COMFORTABEL

Variabele snelheid voor verfijnde bereidingen en flexibiliteit in het gebruik.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Het oog zorgt voor het vlot oprollen van het snoer om het opbergen te vergemakkelijken en de slijtage te beperken.

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- Dankzij een nieuw gepatenteerd "EasyPlug" systeem** kan het snoer gemakkelijk worden vervangen bij een eventuele kabelbreuk.
- Spanningsindicatielampje:** voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).





CMP 250 V.V.

Vermogen	310 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm automatisch geregeld
Mes, klok en staaf	Lengte 250 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 650 mm, Ø 94 mm
Bruto gewicht	3,9 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

CMP 300 V.V.

Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm automatisch geregeld
Mes, klok en staaf	Lengte 300 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 660 mm, Ø 94 mm
Bruto gewicht	3,9 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

CMP 350 V.V.

Vermogen	400 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm automatisch geregeld
Mes, klok en staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 700 mm, Ø 94 mm
Bruto gewicht	4,1 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.

CMP 250 V.V.	Ref.
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B

CMP 300 V.V.	Ref.
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B

CMP 350 V.V.	Ref.
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B



Klopperfunctie
CMP 250 Combi
Zie pagina 149



Klopperfunctie
CMP 300 Combi
Zie pagina 149



Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

PANNENSTEUNEN MP/CMP

De pannensteunen verminderen het risico op RSI, vergemakkelijken het werk van de gebruikers en geven meer controle over de bereiding.

Ze maken het mogelijk de Mixer moeiteloos in schuine stand te houden of om deze autonoom te laten werken.

Ze zijn volledig in roestvrij staal en geheel demonteerbaar, dus gemakkelijk schoon te maken en zeer praktisch in het gebruik.

1 Universele pannensteun:

Past zich gemakkelijk aan pannen van elke doorsnede aan.



2 Verstelbare pannensteunen:

Drie pannensteunen zijn als optie verkrijgbaar. Ze kunnen aan de maat van de pan worden aangepast:

- Pandoorsnede van 330 mm tot 650 mm.
- Pandoorsnede van 500 mm tot 1 000 mm.
- Pandoorsnede van 850 mm tot 1 300 mm.



Roestvrijstalen pannensteunen

1 universele roestvrijstalen pannensteun 1	Ref.
Op de rand van de pan te bevestigen	27358
3 verstelbare roestvrijstalen pannensteunen 2	Ref.
Voor pandoorsneden van 330 tot 650 mm	27363
Voor pandoorsneden van 500 tot 1000 mm	27364
Voor pandoorsneden van 850 tot 1 300 mm	27365

ASSORTIMENT GROTE MP ULTRA

Nog efficiënter en ergonomischer!

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikscomfort.



Bij de modellen MP V.V. en MP Combi is de knop voor de snelheidsregeling nog ergonomischer voor optimaal gebruikscomfort.

EFFICIËNT

Sterkere motor: +20% voor een steeds efficiëntere machine.
Grotere efficiëntie voor optimalisering van de mixtijd.

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.



Easy Guide



INNOVATIE



HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Het oog zorgt voor het vlot oprollen van het snoer om het opbergen te vergemakkelijken en de slijtage te beperken.

NIEUW



Nieuwe afneembare EasyGrip handgreep. Betere verdeling van het gewicht van de machine voor nog gemakkelijker werken!

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- 1 Dankzij een nieuw gepatenteerd "EasyPlug" systeem kan het snoer gemakkelijk worden vervangen in het kader van een service-ingreep.
- 2 Spanningsindicatielampje: voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).



INNOVATIE





MP 350 Ultra

Vermogen	440 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 740 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,2 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 350 Ultra V.V.

Vermogen	440 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm automatisch geregeld
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 740 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,4 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:

MP 350 Ultra	Ref.
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L

MP 350 Ultra V.V.	Ref.
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.



Klopperfunctie

MP 350 Combi Ultra

Zie pagina 150

Kies uw opties:

Optie	Ref.
Afneembare EasyGrip handgreep	27359

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



MP 450 Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 450 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 840 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,3 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 450 Ultra V.V.

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm automatisch geregeld
Mes, klok, staaf	Lengte 450 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 840 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,5 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:

MP 450 Ultra	Ref.
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L

MP 450 Ultra V.V.	Ref.
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.



Klopperfunctie

MP 450 Combi Ultra

Zie pagina 150

Kies uw opties:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Optie	Ref.	
Afneembare EasyGrip handgreep	27359	

STAAFMIXERS



MP 550 Ultra

Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9000 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 550 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
Tweede handgreep	Afneembare EasyGrip handgreep
Electronic booster system	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 940 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,6 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 600 Ultra

Vermogen	850 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 600 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
Tweede handgreep	Afneembare EasyGrip handgreep
Electronic booster system	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 980 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	7,4 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 800 Turbo

Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 740 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Tweede handgreep	Ingebouwde roestvrijstalen handgreep
Electronic booster system	Elektronisch systeem dat de motorprestaties verhoogt.
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 1130 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	9,2 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.

MP 550 Ultra	Ref.
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH

MP 600 Ultra	Ref.
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH

MP 800 Turbo	Ref.
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L



Roestvrijstalen pannensteunen

1 universele roestvrijstalen pannensteun 1	Ref.
Op de rand van de pan te bevestigen	27358
3 verstelbare roestvrijstalen pannensteunen 2	Ref.
Voor pandoorsneden van 330 tot 650 mm	27363
Voor pandoorsneden van 500 tot 1000 mm	27364
Voor pandoorsneden van 850 tot 1 300 mm	27365

COMBI ASSORTIMENT

Met het Robot-Coupe klopper hulpstuk, beschikbaar op de Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra en MP FW, kunt u emulgeren, mengen, verkorrelen, kloppen en doorenmengen.

VERMOGEN

Sterkere motor: +15% voor een steeds efficiënter werkende machine.

WERKCOMFORT

De snelheidsregelaar is gemakkelijk met één hand te bedienen

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikscomfort.

COMFORTABEL

Principe van automatische snelheidsregeling voor verfijnde bereidingen.



EMULGEREN



Dressing, mayonaise, rouille, groene of cocktailsaus etc.

MENGEN



Pannenkoekenbeslag, tomatenpuree, saus etc.

VERKORRELEN



Gries, rijst, tarwe quinoa etc.

KLOPPEN



Eiwit, chocolademousse, slagroom etc.

DOORENMENGEN



Aardappelpuree, beignetbeslag, bakbeslag etc.

INNOVATIE



METALEN KLOPPERKAST

ROBUUST

De bevestiging van het metalen aandrijfwerk tussen 2 metalen flenzen zorgt voor grote robuustheid, waardoor grote belastingen verdragen kunnen worden.

HYGIËNISCH

Overmolded kloppers om een perfecte hygiëne te verzekeren.

ERGONOMISCH

Snelle bevestiging van de kloppers in de houder en van de klopperhouder op het motorblok voor een eenvoudige montage en demontage.



Mini MP 190 Combi

Vermogen	270 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm als mixer 350 tot 1560 tpm als klopper
Mes, klok, staaf	Lengte 190 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 485 mm met klopper 550 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,7 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen Klopper hulpstuk - inbegrepen Mixervoet - inbegrepen

Mini MP 240 Combi

Vermogen	290 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm als mixer 350 tot 1560 tpm als klopper
Mes, klok, staaf	Lengte 240 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 535 mm met klopper 550 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,8 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen Klopper hulpstuk - inbegrepen Mixervoet - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.

Mini MP 190 Combi	Ref.
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770

Mini MP 240 Combi	Ref.
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780

Kies uw opties:

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Optie	Ref.	Ref.
Klopper hulpstuk Mini MP	27333	27333



Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

Vermogen	310 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm als mixer 500 tot 1800 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 250 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓ voorzien van een afdichtingssysteem op 3 niveaus
Metalen klopperkast	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 640 mm met klopper 610 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	5,6 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm als mixer 500 tot 1800 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 300 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓ voorzien van een afdichtingssysteem op 3 niveaus
Metalen klopperkast	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 700 mm met klopper 610 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	5,7 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.

CMP 250 Combi	Ref.
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B

CMP 300 Combi	Ref.
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B

Kies uw opties:

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Opties	Ref.	Ref.
Klopper hulpstuk CMP Combi	27248	27248
Mixervoet	27249	27250

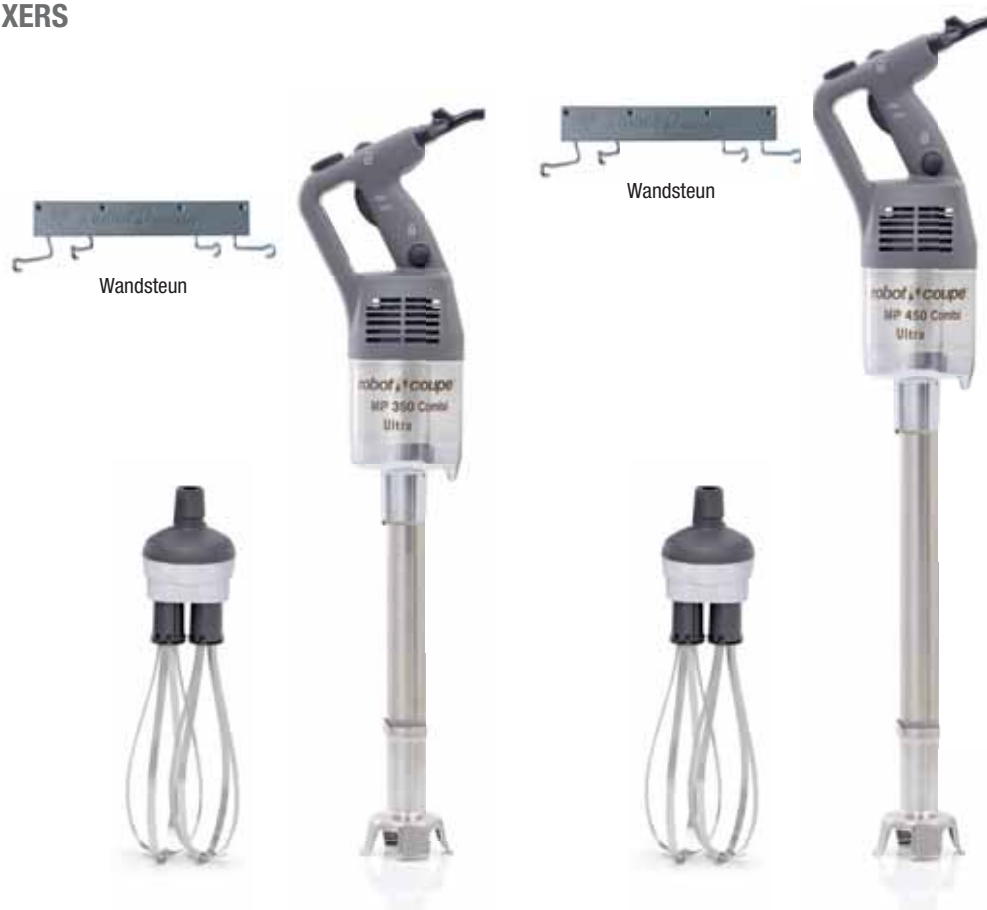


Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

STAAFMIXERS



MP 350 Combi Ultra

Vermogen	440 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm als mixer 250 tot 1500 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf: 790 mm met klopper: 805 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	7,9 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

MP 450 Combi Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm als mixer 250 tot 1500 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 450 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf: 890 mm met klopper: 840 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	8,2 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:

MP 350 Combi Ultra	Ref.
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L

MP 450 Combi Ultra	Ref.
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.

Kies uw opties:

Opties	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Ref.		Ref.	
Klopper hulpstuk MP Combi	27210		27210	
Menger hulpstuk	27355		27355	
Mixervoet	39354		39355	
Afneembare EasyGrip handgreep	27359		27359	



Wandsteun



MP 450 FW Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	250 tot 1500 tpm automatische snelheidsregeling
Klopper	Demonteerbare klopper met een lengte van 280 mm
Metalen klopperkast	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 800 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	8,6 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Staafmixers in werking te zien.

MP 450 FW Ultra	Ref.
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L



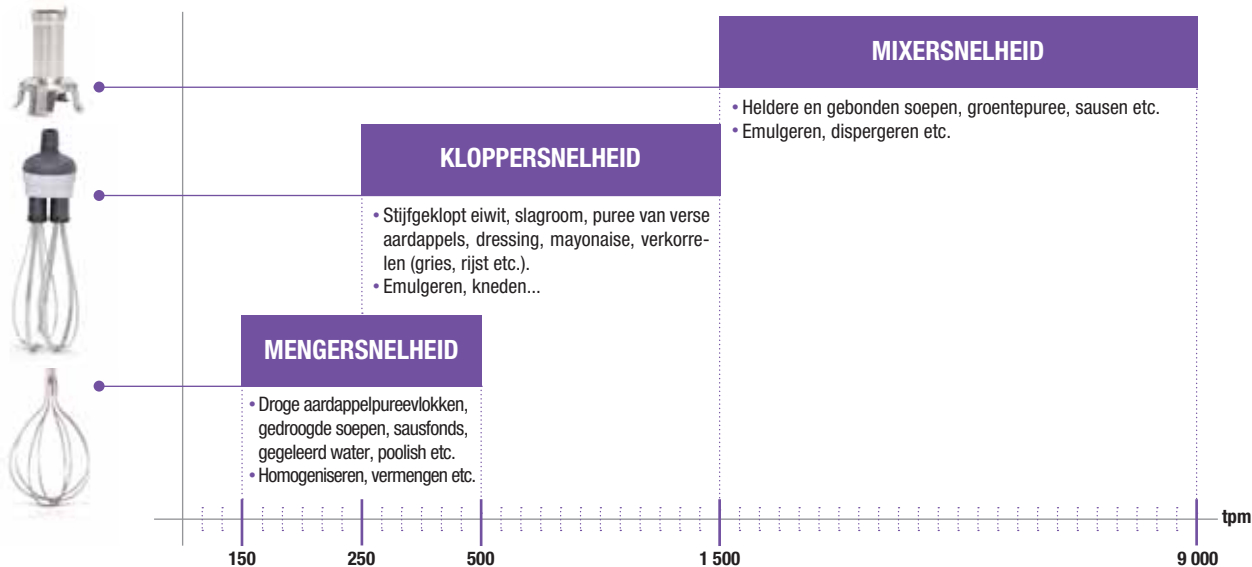
Wandsteun



MP 450 XL FW Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	150 tot 510 tpm automatische snelheidsregeling
Klopper	Demonteerbaar menger hulpstuk met een lengte van 690 mm
Metalen klopperkast	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 1 210 mm, Ø 175 mm
Bruto gewicht	8,6 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

MP 450 XL FW Ultra	Ref.
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L



SAPEXTRACTORS

AUTOMATISCHE



ULTRAVERS SAP IN ENKELE SECONDEN

De Robot-Coupe sapextractors helpen professionals in zeer uiteenlopende sectoren: bars, restaurants, hotels, instellingen en supermarkten.

Deze snelle, efficiënte, robuuste en rendabele apparaten bieden een ideale oplossing voor het maken van uitstekende ultraverse groente- en vruchtensappen in grote hoeveelheden.



SAPEXTRACTORS

AUTOMATISCHE

INNOVATIE

TOEVOERGoot Ø 79 mm
Voor het invoeren van hele vruchten en groenten.



AUTOMATISCHE TOEVOERGoot

- Moeiteloos vruchten en groenten persen dankzij het exclusieve automatische aandrijfsysteem.
- Verwerkingssnelheid: 25 cl in slechts 6 seconden.



ZEEF

Met twee hengsels voor een betere greep, uitnemen zonder gereedschap en gemakkelijke reiniging.

NIEUW

2 maten buiten met antispatstelsysteem*

- 1 Karaf / Blenderkom
- 2 Per glas



NIEUW

DRUPPELVANGER*

Grote druppelvanger voor een altijd schone werkplek.



NIEUW

SCHUIN ONDERSTEL*

Voor optimale sapuitvoer.

MOTOR

- Geruisloos om ten overstaan van de consument gebruikt te kunnen worden.
- 1 000 W motor bestemd voor intensief gebruik de hele dag lang**.



Uitworp van resten onder het werkblad**.

2 gebruiksmogelijkheden:



- 1 **Uitvoer van resten in een afvalbak:** Grote doorschijnende afvalbak met een inhoud.

- 2 **Doorlopende afvoer van resten**.** De afvoertrechter zorgt voor de doorlopende afvoer van resten direct onder het werkblad.



ONZE GEBRUIKERS



BARS, RESTAURANTS EN DE MEDISCHE-SOCIALE SECTOR

Verse groente- en vruchtensappen zorgen voor een verse noot op het menu van bars en restaurants. Ze worden ook zeer geapprecieerd in zieken- en bejaardentehuizen voor het verbeteren van de dagelijkse hydratatie van de bewoners.



HOTELS, SCHOOL- EN BEDRIJFSKANTINES

De geruisloze en gemakkelijk te gebruiken Robot-Coupe sappy extractors vinden gemakkelijk hun plaats in zelfbediening op het buffet van een hotel of in een kantine.



SAPPENBARS EN SUPERMARKTEN

Ons assortiment sappy extractors, speciaal ontwikkeld voor intensief gebruik, is perfect geschikt voor het maken van grote hoeveelheden sap.



Snel rendement op investering:

- Verkoop van gemiddeld 500 glazen sap volstaat voor de afschrijving van een sappy extractor J 100.
- Het beste rendement op de markt met algemeen gebruikte ingrediënten.



Instellingen die in aanmerking komen:

Scholen voor lager, middelbaar en voortgezet onderwijs, vrijetijdscentra, buitenschoolse activiteiten etc.

Reeds 500 000 begunstigden in 1 000 deelnemende gemeenten!



Tot 100%

van de uitgaven aan groenten en fruit vergoed.

De inschrijfvoorwaarden zijn versoepeld!

Maak ultraverse sappen

in enkele seconden!
In zelfbediening, bij evenementen.
Creëer een sappenbar!





J 80

Asynchrone motor	✓
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Verwerkingssnelheid	120 liter / uur
Kuip	Roestvrij staal
Invoergoot	✓ - Automatisch Ø 79 mm
Zeef	Roestvrij staal
Raspschijf	Roestvrij staal
Nuttige hoogte onder de tuit	155 mm
SERVICE: Glas	✓
Karaf	✓
Blenderkom	-
Tuit met antispatsysteem	✓ - 1 maat
Schuin onderstel	-
Druppelvanger	✓
Automatische uitworp van resten	✓
Doorschijnende afvalbak	6,5 L
Trechter voor doorlopende uitvoer van resten	-

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om uw sapperator in werking te zien.

Kies uw opties:

J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

NIEUW



J 80 Buffet

Asynchrone motor	✓
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Verwerkingssnelheid	120 liter / uur
Kuip	Roestvrij staal
Invoergoot	✓ - Automatisch Ø 79 mm
Zeef	Roestvrij staal
Raspschijf	Roestvrij staal
Nuttige hoogte onder de tuit	177 mm
SERVICE: Glas	✓
Karaf	✓
Blenderkom	-
Tuit met antispatsysteem	✓ - 2 maten
Schuin onderstel	✓
Druppelvanger	✓ - Grote inhoud
Automatische uitworp van resten	✓
Doorschijnende afvalbak	6,5 L
Trechter voor doorlopende uitvoer van resten	-

J 80 Buffet	Ref.
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B

J 80 alle modellen

Hulpstukken	Ref.
Set onderstel + XL druppelvanger + lange tuit	49230

NIEUW



Geen opwarming van de voedingsmiddelen



Behoud van vitamines



J 100

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Verwerkingsnelheid	160 liter / uur
Kuip	Roestvrij staal
Invoergoot	✓ - Automatisch Ø 79 mm
Zeef	Roestvrij staal
Raspschijf	Roestvrij staal - Speciaal intensief gebruik
Nuttige hoogte onder de tuit	251 mm
SERVICE: Glas	✓
Karaf	✓
Blenderkom	✓
Tuit met antispatsysteem	✓ - 2 maten
Schuin onderstel	✓
Druppelvanger	✓ - Grote inhoud
Automatische uitworp van resten	✓
Doorschijnende afvalbak	7,2 L
Trechter voor doorlopende uitworp van resten	✓

Kies uw model:

J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B



Scan deze QR-Code om uw sapextractor in werking te zien.

Kies uw opties:

J 100	
Hulpstukken	Ref.
Set onderstel + XL druppelvanger + lange tuit	49230



SAP- EN SAUSEXTRACTOR

- Extractie van groente- en vruchtensappen rijk aan pulp.
- Extractie van kleine hoeveelheden saus aan zachte of gekookte groenten en vruchten
- **Houdt schil, pitten en vezels vast.**



C 40

Asynchrone motor	✓
Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Verwerkingssnelheid	12 liter / uur
Kuip	Composiet materiaal

Kies uw model:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040

Gazpacho, tomatensaus, marinades voor vlees en vis, smoothies, vruchtensaus, vruchten- en roomijs etc.



Dik tomatensap voor gazpacho en sausen.



Citroensap voor dranken, vruchtenijs en marinades.



AUTOMATISCHE ZEVEN

De veelzijdige en robuuste automatische zeven zijn speciaal bestemd voor het maken van vruchtensaus, puree, groentemousses, sausbasisen, kreeftensoep, vissoep etc. door pitjes, pitten, vezels, botjes en graten te scheiden zonder ze te verbrijzelen.

De doorlopende invoer van producten vergemakkelijkt het gebruik en zorgt voor een aanzienlijke tijdbesparing bij het aanbieden van huisgemaakte gerechten.



AUTOMATISCHE ZEVEN

TRECHTER

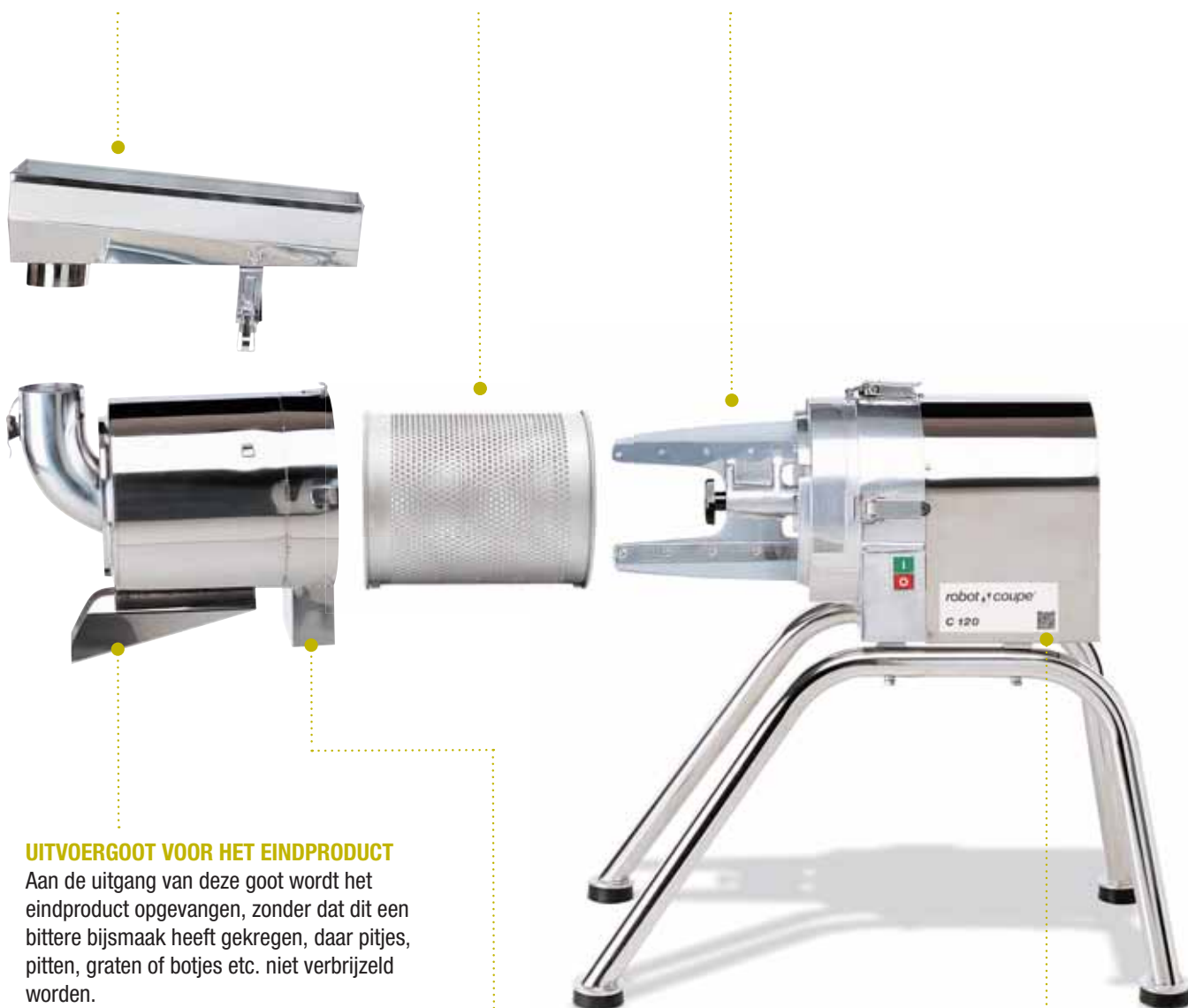
Doorlopende invoer van de gewassen producten, zelfs met steeltjes of pitten en al.

ZEEF

De producten vallen in de zeef en worden gecentrifugeerd.

SCHOEPEN

Schoepensysteem dat met 1500 tpm draait en zorgt voor het centrifugeren van de producten die zich in de zeef bevinden.



UITVOERGOOT VOOR HET EINDPRODUCT

Aan de uitgang van deze goot wordt het eindproduct opgevangen, zonder dat dit een bittere bijmaak heeft gekregen, daar pitjes, pitten, graten of botjes etc. niet verbrijzeld worden.

UITWORPGOOT VOOR RESTEN

Namelijk schillen, pitjes, pitten, schalen, botjes, vezels etc.

Easy
Guide



1 mm
(Standaard inbegrepen)



**TOMATEN, PAPRIKA'S,
APPELMOES ETC.**



**VISSOEP,
SCHAALDIEREN ETC.**



2 mm



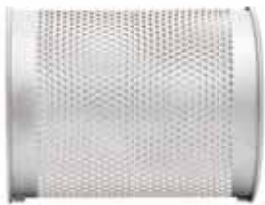
OLIJVEN



KERSEN, PRUIMEN ETC.



3 mm



5 mm



ABRIKOZEN



**PERZIKEN,
PRUIMEDANTEN ETC.**



0,5 mm
Bestemd voor het zeven van de fijnste vezels en onzuiverheden. Te gebruiken in aanvulling op de 1 mm zeef.



**RODE VRUCHTEN,
KASTANJES ETC.**



**PLANTAARDIGE DRANKEN
(KOKOSNOOT, AMANDELEN ETC.)**

Neem voor meer toepassingen contact op met uw regionale vertegenwoordiger.



C 80

Asynchrone motor	✓
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Verwerkingssnelheid	60 kg/h
Doorlopende invoer van producten	✓
Doorlopende uitwerp van resten	✓
Motorblok	Roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal
Voetstuk	-
Trechter	Roestvrij staal
Tafelmodel	✓
Vloermodel	-
Zeef	Zeef met mazen van 1 mm - inbegrepen



C 120

Asynchrone motor	✓
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm
Verwerkingssnelheid	120 kg/h
Doorlopende invoer van producten	✓
Doorlopende uitwerp van resten	✓
Motorblok	Roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal
Voetstuk	Roestvrij staal
Trechter	Roestvrij staal
Tafelmodel	-
Vloermodel	✓
Zeef	Zeef met mazen van 1 mm - inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de automatische zeef in werking te zien.

C 80	Ref.
C 80 230V/50/1	55012

C 120	Ref.
C 120 230-400V/50/3	55000

Kies uw opties:

	C 80		C 120	
Opties	Ref.		Ref.	
Zeef met mazen van 0,5 mm	57009		57211	
Zeef met mazen van 1,5 mm	-	-	57042	
Zeef met mazen van 2 mm	-	-	57019	
Zeef met mazen van 3 mm	57008		57156	
Zeef met mazen van 5 mm	57023		57020	
Aanvullende zeef met mazen van 1 mm	57007		57145	
Aanvullende rubber schraper (per stuk)	59644		59549	



C 200 Speciaal Industrie

C 200 V.V.

Asynchrone motor	✓	✓
Vermogen	1 800 W	1 800 W
Voltage	Driefasig 400 V	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm	100 tot 1800 tpm
Verwerkingssnelheid	150 kg/h	150 kg/h
Doorlopende invoer van producten	✓	✓
Doorlopende uitworp van resten	✓	✓
Motorblok	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Voetstuk	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Trechter	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Tafelmodel	-	-
Vloermodel	✓	✓
Zeef	Zeven met mazen van 1 mm en 3 mm - inbegrepen	Zeven met mazen van 1 mm en 3 mm - inbegrepen

Kies uw model:

C 200 Speciaal Industrie	Ref.
C 200 Speciaal Industrie 230-400V/50/3	55006

C 200 V.V.	Ref.
C 200 V.V. 230V/50/1	55018

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:

C 200 alle modellen	
Opties	Ref.
Zeef met mazen van 0,5 mm	57211
Zeef met mazen van 1,5 mm	57042
Zeef met mazen van 2 mm	57019
Zeef met mazen van 3 mm	57156
Zeef met mazen van 5 mm	57020
Aanvullende zeef met mazen van 1 mm	57145
Aanvullende rubber schraper (per stuk)	59549

KLOPPER MENGELAAR



EFFICIËNT, ROBUUST, GERUISLOOS EN PRODUCTIEF

De Klopper-Mengers van Robot-Coupe zijn de ideale hulp voor alle dagelijkse bereidingen van chef-koks en banketbakkers.



KLOPPER MENGELAAR

NIEUW

Ultrageruisloze werking voor een groot gebruikscomfort.

EFFICIËNT

De vorm van het hulpstuk sluit perfect aan op het profiel van de kom. Sterk geronde kuipbodem wat het kneden vergemakkelijkt en de verwerking van zeer kleine hoeveelheden mogelijk maakt.

PRODUCTIEF

Roestvrijstalen kuip met grote inhoud. Ergonomische handgreep.

VEILIG

Sinds 10 januari 2015 vereist de norm EN 454: 2015 dat klopper-mengers in een professionele omgeving voorzien moeten zijn van 3 beveiligingen:

- > Beschermlap die de toegang tot het bewegende gereedschap onmogelijk maakt.
- > Systeem van vergrendeling in de juiste werkstand.
- > Kuipdetectiesysteem.

NIEUW



KLOPPER

Heel luchtig opkloppen van room.

Met 1 liter vloeibare krijgt u 3 liter slagroom.



PALET

Mengt homogeen, dankzij de beweging van het hulpstuk dat de bereiding naar het midden van de kom brengt.

Tot 1,5 kg zachte boter in een mum van tijd.

INNOVATIE



SPIRAAL

Optimaal kneden van brooddeeg dankzij de gepatenteerde kneedschijf.

4 kg brooddeeg voor €2 grondstof.

*De hoeveelheden zijn gemeten op de klopper-mengmachines RM 8.



ROBUUST

Volledig metalen onderstel voor perfecte stabiliteit en onderhoudsgemak.

ERGONOMISCH

De kop kan gekanteld worden om de hulpstukken geheel vrij te maken en de kuip gemakkelijk op zijn plaats te brengen. Door Robot-Coupe gepatenteerd kuipvergrendelingssysteem.

Easy Guide

KRACHTIG

Industriële motor voor intensief gebruik

NIEUW



RM 5 AP

Met accessoireaansluiting

Asynchrone motor	-
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 90 tot 600 tpm
Kuip	5,5 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	✓

Hulpstukken Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

Kies uw model:

RM 5 AP	Ref.
RM 5 Met accessoireaansluiting	26150D

NIEUW



RM 8 SP

Zonder accessoireaansluiting

✓
700 W
Monofasig 230 V
10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm
7,6 liter in roestvrij staal met handgreep
-

Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

RM 8 AP

Met accessoireaansluiting

✓
700 W
Monofasig 230 V
10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm
7,6 liter in roestvrij staal met handgreep
✓

Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

Kies uw opties:

	RM 5 SP		RM 8 SP/AP	
Opties	Ref.		Ref.	
Aanvullende kuip in roestvrij staal met handgreep	28413		28419	
Klopper hulpstuk	28443		28439	
Palet hulpstuk	28442		28438	
Spiraal met kneedschijf hulpstuk	28441		28437	
Kuip met 3 hulpstukken	28444		28440	

	RM 5 AP	RM 8 SP/AP
Brooddeeg (63% vochtigheid)	Tot 1,2 kg	Tot 4 kg
Zachte boter	Tot 1 kg	Tot 1,5 kg
Eiwitten	Tot 10	Tot 16

STOKBROODSNIJMACHINE

De TP 180 broodsnijmachine kan per minuut tot 360 perfect regelmatige sneden brood van 8 tot 80 mm dik snijden. Deze zeer eenvoudig te gebruiken machine is bij uitstek geschikt voor de instellingenmarkt. Zeer snel rendement op investering: tot 20% besparing vergeleken met individuele broodjes.



• Geschikt voor het in regelmatige sneden snijden van alle soorten langwerpig brood zonder het te scheuren of te pletten, dankzij de afmetingen van de invoergoot (150 x 125 mm). Het is mogelijk twee stokbroden tegelijk te snijden.

• Geschikt voor het snijden van 180 tot 360 perfect regelmatige sneden brood per minuut, met een dikte van 8 tot 80 mm.

• Volledig roestvrijstalen constructie om het schoonmaken van de machine te vergemakkelijken.

Zeer efficiënt beveiligingssysteem bestaande uit een infraroodbarrière, een dekselveiligheid en een bedieningssysteem met laagspanningsbeveiliging.

Automatische veiligheidsuitschakeling nadat de machine 1 minuut onbelast heeft gedraaid.



Zonder gereedschap, demonteerbaar roestvrijstalen mes voor optimaal schoonmaakgemak.



Afneembare kruimelbak



TP 180

Asynchrone motor	✓
Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Rotatiesnelheid	180 tot 360 sneden per minuut
Toestel	Volledig roestvrij staal
Veiligheidssysteem	Exclusief infrarood
Plateau	Instelbaar voor het bepalen van de dikte van de sneden van 8 tot 80 mm
Kruimelbak	✓

Kies uw model:

TP 180	Ref.
TP 180 230V/50/1	23001

Kies uw optie:

Optie TP 180	Ref.
Verplaatsbaar onderstel in roestvrij staal TP 180	27187

TECHNISCHE GEGEVENS

GECOMBINEERDE					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	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

GROENTESNIJDERS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	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 met hefboom 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 Invoergoten 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. met hefboom 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 Invoergoten 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

TECHNISCHE GEGEVENS

CUTTERS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	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 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 1500 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
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

Robot Cook®					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	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	33269	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	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	1 260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	210

KITCHEN BLENDERS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
BL 3 230V/50/1	47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	15
BL 5 230V/50/1	47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	16

TECHNISCHE GEGEVENS

STAAFMIXERS					Afmetingen (mm)					Gewicht (kg)		
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					Ø	H	L	D	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	
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	

SAPEXTRACTORS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	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

AUTOMATISCHE ZEVEN					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	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

KLOPPER MENGELAAR					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	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

BROODSNIJMACHINE					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

ALGEMENE VERKOOPVOORWAARDEN

INLEIDING

Robot-Coupe ontwerpt en vervaardigt professionele keukenmachines van topklasse, die zowel in Frankrijk als internationaal worden verspreid onder voorwaarden die uiting geven aan haar industriële knowhow en haar imago van kwaliteitsproducten, ontwikkeld in het hart van Bourgondië.

De distributie van Robot-Coupe producten houdt in dat aan de gebruikers een totaalaanbod van advies, dienstverlening en garantie wordt geboden dat samenhangt met de kwaliteit en het merkimago van de Robot-Coupe producten.

Om Robot-Coupe producten op adequate wijze te kunnen verkopen, moeten de distributeurs daarom voldoen aan een aantal kwalitatieve criteria die met name betrekking hebben op hun vermogen om de gebruikers over de prestaties en de werking van de Robot-Coupe producten te informeren, om deze producten te promoten en op de voorgrond te stellen, om de levering, de installatie en de inbedrijfstelling van de verkochte producten uit te voeren en voor de garantie en reparatie ervan te zorgen.

ALGEMEEN

Artikel 1 :

De in dit document vermelde algemene verkoopvoorwaarden zijn van toepassing op alle klanten van Robot-Coupe.

Overeenkomstig artikel L441-6 van het Franse wetboek van handelsrecht vormen de algemene verkoopvoorwaarden de juridische basis voor de onderhandelingen, behoudens schriftelijke en door Robot-Coupe aanvaarde, afwijkende bijzondere bepalingen. Deze algemene verkoopvoorwaarde gaan boven alle algemene of bijzondere koopvoorwaarden. Er mag in geen geval van worden afgeweken zonder dat wij hiertoe een uitdrukkelijke overeenkomst hebben ondertekend.

Het plaatsen van een bestelling bij Robot-Coupe houdt in dat men zonder voorbehoud met de onderhavige voorwaarden instemt.

Iedere bestelling die te kwader trouw wordt geplaatst of die een abnormaal karakter heeft, zal door Robot-Coupe worden geweigerd.

TARIEVEN EN PRIJSREDUCTIES

Artikel 2 :

De apparaten worden gefactureerd op basis van het op de dag van verzending geldende tarief.

Het basistarief kan worden gewijzigd in functie van de evolutie van de grondstofkosten.

Cotisatie Recupel per toestel 0.2067 eur Excl Btw, niet in de prijs inbegrepen.

Artikel 3 :

Alleen onze algemene voorwaarden zijn van toepassing.

De algemene koopvoorwaarden van onze klanten binden onze firma slechts voor zover zij met onze voorwaarden niet in tegenspraak zijn.

Artikel 4 :

Onze koopwaar reist in ieder geval steeds op risico van de koper, zelfs bij verkoop vrachtvrij zonder kosten. Bij verlies, averij, enz... zal de koper zich slechts tot de vervoerder of verantwoordelijke derde kunnen richten zonder enige tussenkomst van ons.

Artikel 5 :

De koopwaar wordt geacht voor het vertrek, in onze magazijnen te zijn goedgekeurd. In elk geval zal geen enkele klacht meer ontvankelijk worden hetzij vanaf de achtste dag na ontvangst der goederen, hetzij vanaf de derde dag na ontvangst van de factuur.

Wij aanvaarden geen enkele retourzending zonder onze voorafgaande instemming. Zo wij met de terugzending instemden moet deze steeds geschieden vrachtvrij ons adres.

Bij ontvankelijkheid en gegrondheid van enige klacht betreffende de kwaliteit van de koopwaar, zijn onze verplichtingen beperkt tot de kosteloze vervanging van de koopwaar, zonder dat ons enige schadevergoeding van geëist worden.

Artikel 6 :

Onze facturen zijn kontant betaalbaar op onze maatschappelijke zetel. Wij behouden ons het recht voor om van kontante betaling voor verzending van de koopwaar te eisen.

Wanneer een factuur niet betaald is op de vervaldag, zal de interestvoet door die de Europese Centrale Bank aangerekend worden, verhoogd van de invorderingskosten van 12 % met een minimum bedrag van 50,00 € en dit, zonder voorafgaande aanmaning. De verkoper heeft bovendien, wanneer de koper niet betaalt binnen de overeengekomen betalingstermijn, of bij gebreke hieraan, binnen de wettelijke betalingstermijn, onverminderd zijn recht op vergoeding van de gerechtskosten overeenkomstig de bepalingen van het Gerechtelijk Wetboek, recht op een redelijke schadevergoeding door de koper voor alle relevante invorderingskosten ontstaan door de betalingsachterstand, zoals bepaald door de Koning.

De betaling wordt slechts als gedaan beschouwd, wanneer wij vrij over het bedrag kunnen beschikken.

Het rekken van een wissel op een koper betekend geen schuldvernieuwing.

Artikel 7 :

Voor alle geschillen of rechtvorderingen tussen ons en de koper, zijn enkel de rechtbanken van Charleroi bevoegd, zelfs bij oproep in vrijwaring of verknochtheid.

Artikel 8 :

De leveringstermijn beginnen te lopen bij ontvangst van de regelmatige en volledige bestelling.

Wanneer de levering vertraagd werd door de schuld van de koper, zullen we nog slechts tot deze levering gehouden zijn, binnen een normale en redelijke termijn.

Bij uitdrukkelijke overeenkomst worden stakingen, rellen of alle andere oorzaken waardoor onze bevoorrading zou gestoord worden, aanzien als gevallen van overmacht, welke automatisch de termijnen voor levering en uitvoering der bestellingen opschorten, zonder dat de koper zijn bestelling kan vernietigen of enige schadevergoeding vorderen.

Artikel 9 :

Clausule van het behoud van eigendom : wij blijven de eigenaar van de goederen totdat de factuur volledig betaald wordt.

Artikel 10 :

Gebrek aan betaling van een factuur, maakt het saldo der rekening opeisbaar.

Niet-betaling van een onzer mandaten maakt alles wat verschuldigd zou kunnen zijn opeisbaar.

Wanneer onze waren verkocht worden op termijn, tegen afgifte van wissel of ander door de koper aanvaard effect, maakt het zelfs gedeeltelijke gebrek aan betaling op de vervaldatum onmiddellijk en zonder uitbrekestelling, het saldo opeisbaar.

Artikel 11 :

Het gebrek aan betaling op de vervaldag brengt van rechtswege ontbinding me van alle lopende overeenkomsten met verbintenis tot nog te verrichten levering en on der voorbehoud van schadevergoeding.

Artikel 12 :

Alle koopwaar wordt gedekt door een waarborg tegen fabriekaafouten.

Onze machines hebben 1 jaar waarborg.

De waarborg «onderdeel» wordt door ons gedaan, de waarborg «werkuren» door de verdeler, behalve bij speciale overeenkomst.

Wor den van de garantie uitgesloten:

- aan normale slijtage onderhavige stukken (messen, dichtingen, schrapers, ...)

- schade als gevolg van gebruik dat niet overeenstemt met de instructies of veroorzaakt door een slechte aansluiting.

Voor herstellingen onder waarborg of levering van stukken verzoeken wij u ons de defecte stukken binnen de veertien dagen op te sturen, met vermelding van het type machine, het fabricagenummer en een kopie van de aankoopfactuur. Na deze termijn worden de stukken u gefactureerd.

GEBRUIK VAN HET MERK ROBOT-COUPÉ EN VAN ANDERE INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN:

Artikel 13 :

De distributeur zal buiten de verkoopovereenkomst, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Robot-Coupe, geen gebruik maken van het merk Robot-Coupe en in het algemeen van alle elementen waarop het intellectuele eigendomsrecht van Robot-Coupe van toepassing kan zijn (foto's van producten of reclameafbeeldingen, teksten van kookboeken en andere teksten enz.).

In het bijzonder moet van iedere reclame waarin, in hoofdzaak of in bijzaak, van het merk Robot-Coupe gebruik wordt gemaakt, mededeling worden gedaan en moet hiervoor voorafgaande schriftelijke toestemming van Robot-Coupe worden gevraagd.

BEHANDELING VAN AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN:

Artikel 14 :

Voorzover de verkochte producten elektrische en elektronische apparaten zijn in de zin van het Franse besluit nr. 2005-829 van 20 juli 2005, waarin de Europese richtlijn 2002-96-CE van 27 januari 2003 is overgezet, wordt overeengekomen dat de koper die de apparaten in bezit heeft, behoudens een overeenkomst tot het tegendeel, de afvoer van het van deze apparaten afkomstige afval zal financieren en organiseren onder de voorwaarden bepaald in de artikelen 21 en 22 van genoemd besluit.

In geval van controle zal de fabrikant zijn koper kunnen vragen om hem de documenten te verschaffen waaruit blijkt dat hij voor zijn apparaten voldoet aan alle verplichtingen die krachtens de verkoopovereenkomst aan hem zijn overgedragen.

Indien deze documenten niet worden verstrekt, wordt de klant verondersteld verantwoordelijk te zijn voor niet-nakoming van de hem opgelegde verplichtingen en behoudt de fabrikant zich het recht voor hem herstel te vragen van alle schade die hij hierdoor zou kunnen lijden.

KLACHTEN:

Artikel 15 :

Vanaf de datum van toepassing van deze bepalingen worden geen klachten inzake tariefvoordelen of diensten meer aanvaard, indien deze meer dan 12 maanden na de datum van het ontstaan van de vordering worden ingediend.

OVERMAGT:

Artikel 16 :

Indien zich een geval van overmacht voordoet heeft dit als gevolg dat de uitvoering van deze contractuele verplichtingen wordt opgeschort.

Onder overmacht wordt verstaan alle gebeurtenissen die onafhankelijk zijn van de wil van Robot-Coupe en die haar normale functioneren in de fase van het fabriceren of verzenden van de producten belemmeren.

Geval len van overmacht zijn met name brand, overstromingen, totale of gedeeltelijke werkstakingen die het goed functioneren van Robot-Coupe of van een van haar leveranciers, toeleveranciers of transporteurs belemmeren, evenals transportonderbrekingen of onderbrekingen in de levering van energie, grondstoffen of onderdelen.

Artikel 17 :

Robot-Coupe behoudt zich het recht voor wijzigingen aan te brengen aan de producten die in haar catalogi en andere reclamematerialen worden beschreven.

LEVERINGSTERMIJN

1 tot 3 weken na ontvangst bestelling.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ s.n.c.



robot  coupe®

Robot-Coupe S.N.C. BeLux : Tel.: (071) 59 32 62
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève
Email : info@robot-coupe.be - [http : www.robot-coupe.be](http://www.robot-coupe.be)

Robot-coupe Netherlands: Telefoon : 06 30 37 50 82
Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/hol

www.robot-coupe.com