

robot coupe®



CATALOGUE
04/2023



COMBINÉS

DISQUES

COUPE
LÉGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDERS

MIXERS

EXTRACTEURS
DE JUS

TAMIS

BATTEURS

TRANCHEUR
A PAIN



● RÉGION 1

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

● RÉGION 2

info@robot-coupe.be
+32 489 13 60 23
Flandres et Bruxelles

● RÉGION 3

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

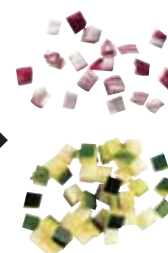
LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **44**

EASYCLEAN XPRESS

La solution zéro déchet pour nettoyer les grilles macédoines EXPERT.



NOUVEAU

PAGE **47**

EQUIPEMENT FRITES 6x6

La plus grande gamme d'équipements frites du marché s'enrichit d'une nouvelle taille de frites 6x6mm.



NOUVEAU

PAGE **140**

GAMME COMPACTE CMP

Nouvelle gamme CMP encore plus robuste : nouvelle poignée, bloc moteur inox avec ergot intégré et nouveau système breveté EasyPlug.



NOUVEAU

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe[®]

PAGE **143**

GAMME LARGE MP ULTRA
Nouvelle poignée amovible EasyGrip.



NOUVEAU

PAGE **154**

EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES

Nouvel Extracteur de Jus Automatique
J 80 Buffet idéal pour le libre-service.



NOUVEAU

PAGE **167**

BATTEUR MÉLANGEUR : RM 8 SANS PRISE ACCESSOIRE

La gamme de Batteurs-Mélangeurs s'enrichit d'un nouveau
modèle RM 8 sans prise accessoire.



NOUVEAU

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **124**

KITCHEN BLENDERS

Nouvelle gamme composée de 2 modèles BL 3 et BL 5.

Leur Technologie exclusive X-Flow assure une turbulence maximale dans la cuve.
Une finesse absolue en quelques secondes.

PUISSANT
& DURABLE



NOUVEAU



VELOUTÉS

SAUCES

APPAREILS

COULIS

robot coupe®

L'INNOVATION AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE

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



PLUS DE 60 ANS D'INNOVATIONS

PLUSIEURS CENTAINES DE BREVETS EXCLUSIFS

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



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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


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



AUJOURD'HUI

2020 : Lancement nouvelle gamme Extracteurs de jus et 13 nouveaux modèles de table grande capacité Combinés, Cutters et Blixer®
2022 : Lancement nouvelle gamme Kitchen Blenders



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

robot coupe®

LEADER MONDIAL IMPLANTÉ DANS PLUS DE 130 PAYS



Robot-Coupe Belgique
Mont Sainte Geneviève

UN ENGAGEMENT MONDIAL AUSSI BIEN QUE LOCAL

Présent dans plus de 130 pays, Robot Coupe déploie un savoir-faire de leader mondial. Installé à Mont Sainte Geneviève depuis 1974, avec une structure dédiée à la Belgique, les Pays-Bas et au Grand Duché du Luxembourg, nos équipes assistent en permanence distributeurs et professionnels de la restauration au plus près de leurs besoins spécifiques.



UNE CULTURE DE L'ENGAGEMENT



CONCEVOIR ET FABRIQUER EN FRANCE

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

INNOVER ET DURER

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

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



INSPIRER ET SATISFAIRE

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

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

robot coupe®

UNE ENTREPRISE ENGAGÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

" Nos machines **robustes**
sont conçues pour **durer** "

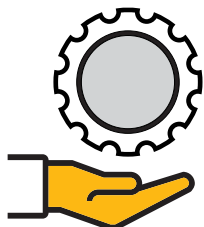
" Nous **dépassons toutes les exigences** en vigueur
pour garantir des **performances**
irréprochables "



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

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

DES ENGAGEMENTS CONCRETS TOUT AU LONG DE LA VIE DES PRODUITS



LA CONCEPTION

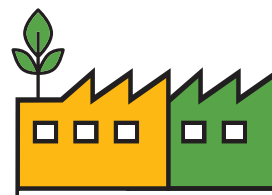
Des produits conçus pour durer :

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

LA PRODUCTION

Éthique et responsable :

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



LES RESSOURCES

Une gestion durable des ressources :

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



LES HOMMES

Une entreprise socialement engagée :

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



robot coupe®

À VOTRE SERVICE

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

UNE PRÉSENCE SUR LE TERRAIN

Robot-Coupe est à vos côtés :

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



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

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



UN SERVICE AU QUOTIDIEN

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



1 Scannez le QR Code de votre machine



 **Easy Guide**

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

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE



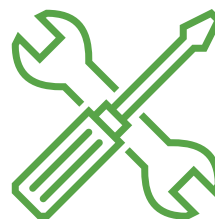
Un service clients de qualité

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



Un centre de logistique performant

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



Une assistance technique pointue

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



Un service après-vente efficace

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

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

robot coupe®

VOUS ACCOMPAGNE

- 1 MIDI CATALOGUE**
France
 Réf. 450 899
- 2 GUIDE SÉLECTION**
Disques
 Réf. 430 401
- 3 LIVRE RECETTES**
Solutions Fraîcheur et Vitamines - Réf. 451 737
Solutions Nutrition Santé - Réf. 451 530
Robot Cook - Réf. 450 957



SUR LES SALONS EN 2023



Saveurs et Métiers - Namur 15-17 janvier
 Horecatel - Marche en Famenne 12-15 mars

Broodway Meat Expo - Kortrijk 24-27 septembre
 Horeca Expo - Gent 21-26 novembre

DANS VOS MAGASINS & SHOWROOMS



Set 3 displays

Réf. 451 581

Dimensions : L126 x H60 x P40 cm



ILV Disques R 301
Réf. 450 367

ILV Disques CL 50
Réf. 450 366

Présentoir 3 machines
Réf. 407 818
Fronton seul : Réf. 430 356

Présentoir mixte
Réf. 450 421
Fronton seul : Réf. 450 767

Présentoir mixers plongeants
Réf. 407 435
Fronton seul : Réf. 430 323

robot coupe®

VOUS ACCOMPAGNE

AVEC TOUTES NOS VIDEOS SUR LA CHAÎNE YOUTUBE



Vidéo Robot-Coupe R 301 Ultra



Vidéo Robot-Coupe CL 50 Ultra



Vidéo Robot-Coupe J 100

VIDÉOS AUSSI SUR
robot-coupe.fr

SUR NOS RESEAUX SOCIAUX



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Youtube
Robot-Coupe Official

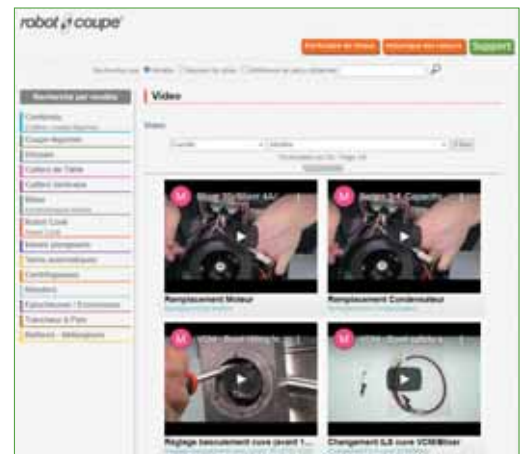


Instagram
robotcoupe_official

ET AVEC NOTRE SERVICE APRES-VENTE



Commande Pièces détachées
sur notre site internet SAV.



Vidéos SAV
Destinées à former vos techniciens.

UN SITE INTERNET COMPLET

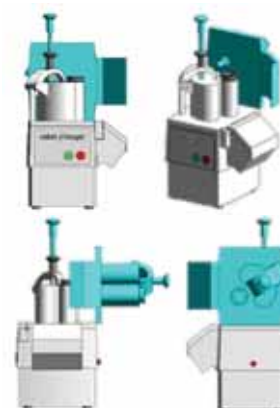


- **Design réactif et convivial:** accès facile aux informations quel que soit votre appareil (ordinateur de bureau, mobile, tablette)
- **Formez-vous avec nos vidéos :** découverte, mise en service, utilisation et entretien !

POUR VOUS, DISTRIBUTEURS ET BE



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



POUR VOS CLIENTS

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

robot coupe®

DES SOLUTIONS POUR TOUS LES MÉTIERS

RESTAURATION COMMERCIALE



RESTAURATION RAPIDE

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



RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles
et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales



ARTISANS ET GMS



BOULANGERS PÂTISSIERS

Boulangers
Pâtisiers
Salons de thé
Glaciers
Chocolatiers
Confiseurs



RESTAURATION COMMERCIALE

RESTAURATION A TABLE

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

RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurant du personnel



RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION D'ENTREPRISE

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

RESTAURATION SANTÉ

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



ARTISANS ET GMS

CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateur
de réception

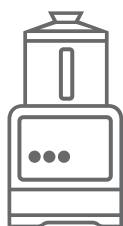
SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe
Primeurs
Bar à jus
Traiteurs
Snacking
Food Courts



#THEsolution

robot 



AMÉLIORER LE QUOTIDIEN DE L'UTILISATEUR

Moins de tâches manuelles pour plus de confort



GAGNER DU TEMPS

Augmenter la productivité

JUS ULTRA-FRAIS
2L = 1min



FRITES MAISON
20kg = 4min



MACÉDOINE
10kg = 2min



SOUPE
45L = 6min



MAYONNAISE
2L = 1min



LÉGUMES ÉMINCÉS
300kg = 1h





Exemples :

GAGNER DE L'ARGENT

Retour sur investissement en moins de 6 mois !



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



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



BOOSTER SA CRÉATIVITÉ

Laisser libre cours à son imagination



SATISFAIRE LES CONSOMMATEURS



**ORIGINE ET FRAÎCHEUR
DES PRODUITS**



FAIT MAISON



LOCAL



PRODUITS DE SAISON

GUIDE DE SÉLECTION PAR SECTEURS D'ACTIVITÉ

S'inscrit dans la procédure HACCP

SANTÉ : HÔPITAUX - CLINIQUES - MAISON DE RETRAITE - CRÈCHES

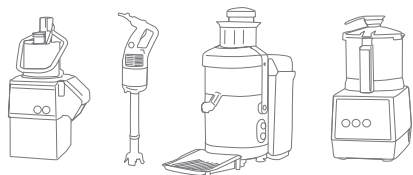
NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 5 - 2V MP 350 RM 8	CL 50 R 4 MP 350 RM 8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM 8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM 8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 V.V. MP 550 RM 8	CL 52 R 8 MP 550 RM 8	CL 60 V.V. ⁽²⁾ R 10 V.V. MP 600 RM 8	CL 60 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM 8
PRÉPARATION DE RÉGIME ET MIXÉS	Blixer® 4 Blixer® 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer® 4 Blixer® 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer® 5 - 2V CMP 300 V.V.	Blixer® 5 - 2V CMP 300 V.V.	Blixer® 7 V.V. CMP 350 V.V.	Blixer® 5 - 2V CMP 350 V.V.	Blixer® 30 CMP 350 V.V.	R 10 Blixer® 30 CMP 350 V.V.
DISTRIBUTION	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100

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

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 4 V.V. MP 350 RM 8	CL 50 R 3 MP 350 RM 8	CL 52 R 5 V.V. MP 450 RM 8	CL 52 R 3 MP 450 RM 8	CL 55 ⁽¹⁾ R 7 V.V. MP 550 RM 8	CL 52 R 5 - 2V MP 550 RM 8	CL 60 V.V. ⁽¹⁾ R 10 - R 10 V.V. MP 600 RM 8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM 8
DISTRIBUTION	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 80	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100	TP 180 J 100

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

⁽¹⁾ 2 goulottes
⁽²⁾ 3 goulottes



COLLECTION DE DISQUES

PAGE 40

COUPE-LÉGUMES

PAGE 54

CUTTERS

PAGE 80

ROBOT COOK®

PAGE 102

BLIXER®

PAGE 106

KITCHEN BLENDERS

PAGE 124

MIXERS PLONGEANTS

PAGE 130

EXTRACTEURS DE JUS

PAGE 152

TAMIS AUTOMATIQUES

PAGE 159

BATTEURS MÉLANGEURS

PAGE 164

DONNÉES TECHNIQUES

(dimensions, poids...) PAGE 169

TRANCHEUR À PAIN

PAGE 168

COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



2 MACHINES EN UNE !

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



COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

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

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

Easy Guide

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



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

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



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



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










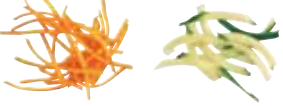




Scannez ce QR-Code pour voir le combiné en action.

FONCTION CUTTER

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

FONCTION COUPE-LÉGUMES

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

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

FONCTION EXTRACTEUR DE JUS & COULIS*

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

FONCTION PRESSE-AGRUMES

- Pour tout type d'agrumes.



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

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

R 201 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

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

R 101 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

1,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve

R 211 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

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

R 301 Ultra



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

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

R 301



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

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



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

R 402 V.V.



EN OPTION
+de
28
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

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

R 402



EN OPTION
+de
28
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

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

R 401



EN OPTION
+de
23
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

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

R 502 V.V.



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

5,9 L

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

R 502



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

5,9 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

R 752 V.V.



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

7,5 L

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

R 752



EN OPTION
+de
50
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Equipement presse-purée*

*Accessoire en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

Modèles	Quantité maximum en fonction cutter	Débit horaire en fonction coupe-légumes	Nombre de couverts
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	1 à 50
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	1 à 50
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	1 à 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 à 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 à 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 à 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 à 600

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



Surface 87 cm²



Surface 87 cm²



R 101 XL

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

R 201 XL

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

Choisissez votre modèle :



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

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

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

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



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



R 211 XL

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



Choisissez
votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



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



KIT EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

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

FONCTION COULIS



FONCTION PRESSE-AGRUMES



Goulotte grande capacité 75x90 mm



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



COULIS DE FRAMBOISES POUR SORBETS



COULIS POUR VERRINES



LAIT DE COCO



JUS DE CITRON



TARTE AU CITRON



JUS D'ORANGE



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

Surface 104 cm²

R 301

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

Choisissez
votre modèle :



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

Choisissez
vos options :

Surface 104 cm²

R 301 Ultra

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

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

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

Collection complète de disques page 42



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

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



R 401

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

Choisissez votre modèle :



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

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

Collection complète de disques page 42



R 402

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

R 402 - 4 disques	Réf.
R 402 230V/50/1	2453
Pack 4 disques	1904
R 402 400V/50/3	2433
Pack 4 disques	1904

R 402 - 6 disques	Réf.
R 402 230V/50/1	2453
Pack 6 disques	1905
R 402 400V/50/3	2433
Pack 6 disques	1905

R 402 sans disque	Réf.
R 402 230V/50/1	2453
R 402 400V/50/3	2433

R 401 / R 402

Choisissez vos options :



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

Surface 104 cm²

“ Découvrez tous
les packs de disques
en page 45 ”

R 402 V.V.

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

Choisissez
votre modèle :



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

R 402 V.V. - 4 disques		Réf.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444
Pack 4 disques		1904
R 402 V.V. - 6 disques		Réf.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444
Pack 6 disques		1905
R 402 V.V. sans disque		Réf.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444

Collection complète de disques page 42



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





PRESSE-PURÉE

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



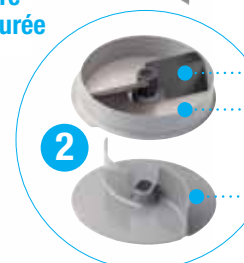
Scannez ce QR-Code pour voir la fonction presse-purée en action.



Accessoire Presse-purée



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



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

Équipement Presse-purée

L'accessoire presse-purée se compose de :

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



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



R 502

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

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

Couteau Lames lisses en inox - **Inclus**
Outil de nettoyage couteau - **Inclus, prochainement**

Coupe-légumes Goulotte demi-lune 2,2 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**

Ejection Continue
D-Clean Kit **Inclus**

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :

R 502 Restauration Traiteur		Réf.
R 502 400V/50/3		2382
Pack 6 disques		1929WF
R 502 Collectivités		Réf.
R 502 400V/50/3		2382
Pack 8 disques		1927WF
R 502 Nutrition Fraîcheur		Réf.
R 502 400V/50/3		2382
Pack 13 disques		1998WF
R 502 sans disque		Réf.
R 502 400V/50/3		2382



R 502 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes

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

Couteau Lames lisses en inox - **Inclus**
Outil de nettoyage couteau - **Inclus, prochainement**

Coupe-légumes Goulotte demi-lune 2,2 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**

Ejection Continue
D-Clean Kit **Inclus**

Disques Non inclus

R 502 V.V. Restauration Traiteur		Réf.
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390
Pack 6 disques		1929WF
R 502 V.V. Collectivités		Réf.
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390
Pack 8 disques		1927WF
R 502 V.V. Nutrition Fraîcheur		Réf.
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390
Pack 13 disques		1998WF
R 502 V.V. sans disque		Réf.
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



Options	Réf.
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304
Couteau lisse supplémentaire	27303
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27320
Outil de nettoyage couteau - Prochainement	49258

NOUVEAU COMBINÉS R 752 ET R 752 V.V.

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

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



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



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



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



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

INNOVATION

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

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

Easy Guide

Puissance moteur :
Pour réaliser les préparations les plus exigeantes.

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

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



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

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



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



Gamme de plus de 50 disques disponibles en option.

Options pour R 752 et R 752 V.V.	Réf.
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308
Couteau denté inox Spécial Herbes Épicées	27307
Couteau lisse inox supplémentaire	27306
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27318
Lame crantée inférieure	49162
Lame crantée supérieure	49163
Lame dentée inférieure	49164
Lame dentée supérieure	49165
Lame lisse inférieure	49160
Lame lisse supérieure	49161
Équipement presse-purée 3 mm	28208
Équipement presse-purée 6 mm	28210
Brosse axe moteur - Prochainement	49257



R 752

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 800 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	750 tr/mn - 1 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 7,5 L inox
Bras raqueur	✓
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus, prochainement
Coupe-légumes	Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Ejection	Continue
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

R 752 Restauration Traiteur	Réf.
R 752 400V/50/3	2113
Pack 6 disques	1929WF
R 752 Collectivités	Réf.
R 752 400V/50/3	2113
Pack 8 disques	1927WF
R 752 Nutrition Fraîcheur	Réf.
R 752 400V/50/3	2113
Pack 13 disques	1998WF
R 752 sans disque	Réf.
R 752 400V/50/3	2113



R 752 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 7,5 L inox
Bras raqueur	✓
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus, prochainement
Coupe-légumes	Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Ejection	Continue
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

R 752 V.V. Restauration Traiteur	Réf.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Pack 6 disques	1929WF
R 752 V.V. Collectivités	Réf.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Pack 8 disques	1927WF
R 752 V.V. Nutrition Fraîcheur	Réf.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Pack 13 disques	1998WF
R 752 V.V. sans disque	Réf.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115

Choisissez vos options ci-contre :

Collection complète de disques page 42

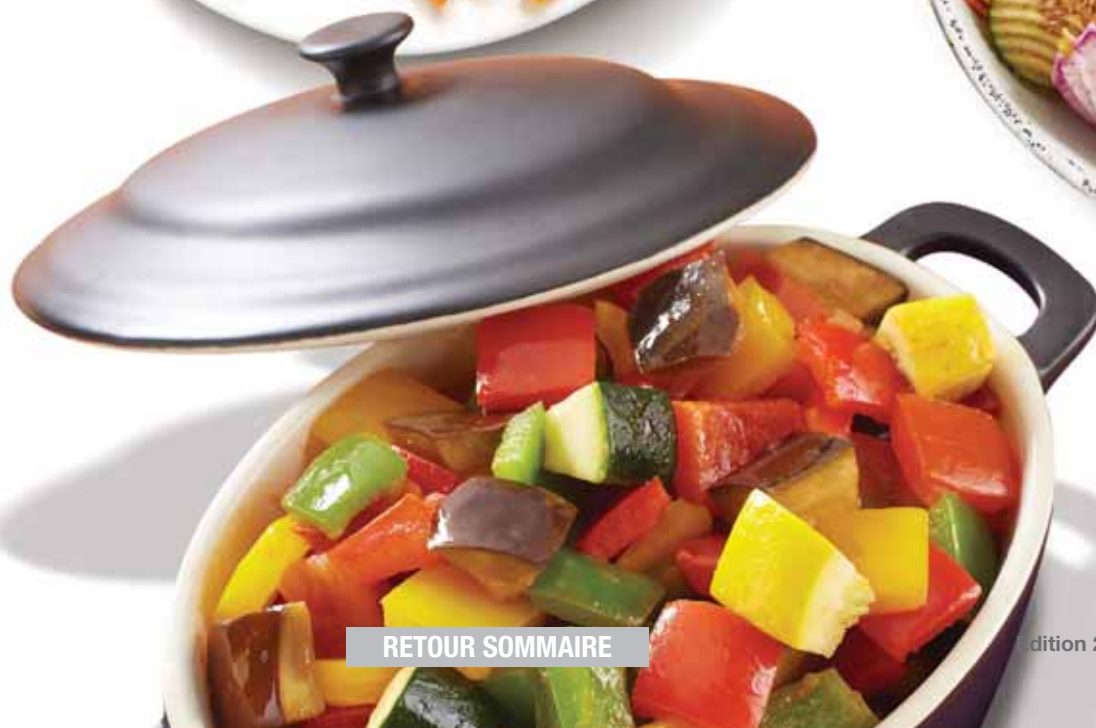


COLLECTION DE DISQUES



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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



COLLECTION DE DISQUES



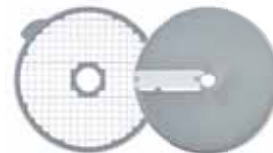
ESSENTIAL - Series 1-4

EXPERT - Series 5-7

	R 101 XL R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	R 402 R 402 V.V.	CL 40	DISQUES	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	CL 50 Gourmet
ÉMINCEURS 				Amandes 0,6 mm	28166W	28166W
				0,8 mm	28069W	28069W
	27051	27051		1 mm	28062W	28062W
	27555	27555		2 mm	28063W	28063W
	27086	27086		3 mm	28064W	28064W
	27566	27566		4 mm	28004W	28004W
	27087	27087		5 mm	28065W	28065W
	27786	27786		6 mm	28196W	28196W
				8 mm	28066W	28066W
				10 mm	28067W	28067W
				14 mm	28068W	
				PdT cuites 4 mm	27244W	27244W
				PdT cuites 6 mm	27245W	27245W
ONDULÉS 	27621	27621		2 mm	27068W	27068W
				3 mm	27069W	27069W
				5 mm	27070W	27070W
RÂPEURS 	27588	27588	27148	1,5 mm	28056W	28056W
	27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W
	27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W
				4 mm	28073W	28073W
				5 mm	28059W	28059W
	27046	27046		6 mm		
				7 mm	28016W	28016W
	27632	27632		9 mm	28060W	28060W
	27764	27764		Parmesan	28061W	28061W
	27191	27191		PdT type Röstis	27164W	27164W
				PdT crues	27219W	27219W
27078	27078		Raifort 0,7 mm			
27079	27079		Raifort 1 mm	28055W	28055W	
27130	27130		Raifort 1,3 mm			
BÂTONNETS JULIENNE 				1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	28172W
				1 x 26 oignon/chou	28153W	28153W
	27080	27080		2 x 4 mm	27072W	27072W
	27081	27081		2 x 6 mm	27066W	27066W
				2 x 8 mm	27067W	27067W
				2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	28173W
	27599	27599		2 x 2 mm	28051W	28051W
				2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W
				3 x 3 mm	28101W	28101W
	27047	27047		4 x 4 mm	28052W	28052W
	27610	27610		6 x 6 mm	28053W	28053W
27048	27048		8 x 8 mm	28054W	28054W	



ESSENTIAL - Series 1-4



EXPERT - Series 5-7

		R 402 R 402 V.V.	CL 40	DISQUES		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 Gourmet
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE 	■ 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		
EQUIPEMENTS FRITES 	▲ 27116			6 x 6 mm NOUVEAU	▲ 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 CL 50 Gourmet 				2 x 2 x 2 mm			28174W
				3 x 3 x 3 mm			28175W
				4 x 4 x 4 mm			28176W
GAUFRETTES CL 50 Gourmet 				2 mm			28198W
				3 mm			28199W
				4 mm			28177W
				6 mm			28178W
PACK DISQUES	1904	1928		Pack 4 disques			
	1905	-		Pack 6 disques			
	-	1906		Pack 6 disques			
				Pack 6 disques Restaurations-traiteurs	1929WF		1929WF
				Pack 8 disques Collectivités	1927WF		1927WF
				Pack 13 disques Nutrition Fraîcheur	1998WF		1998WF

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

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

ACCESSOIRES

NOUVEAU

EasyClean Xpress

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

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

Pour grilles macédoines :	Réf.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOUVEAU

D-CLEAN KIT

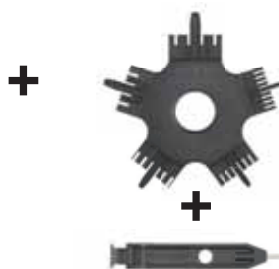
Nettoyage des grilles macédoines



Support grille

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

	Réf.
D-Clean Kit	29246



Outil nettoyage de la grille macédoine

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

Outil racleur

RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES :

COUPEAU et 8 DISQUES

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

Réf.
107810



PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX :

> 16 petits disques ou 8 grands disques

Réf.
107812



CASIER POUR DISQUES :

> Du R 502 au R 752 V.V.

> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.
27258



PORTE DISQUES MURAL INOX

Réf.
101230



PROTECTION DE DISQUES :

> Du R 502 au R 752 V.V.

> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.
39726



MINI CUVE

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

> Non compatible avec équipements macédoines et frites

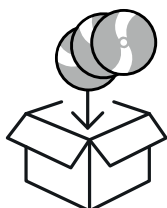
Réf.
39716



LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR TOUTES LES CUISINES

ESSENTIAL Series 1-4

PACK 4 DISQUES



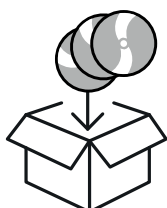
Éminceurs 2 mm & 4 mm **Râpeurs** 2 mm **Julienne** 2 x 2 mm



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

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

PACK 6 DISQUES



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

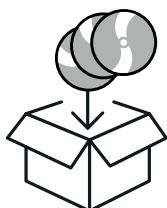


Réf.	
R 402, R 402 V.V.	1905
CL 40	1906

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

EXPERT Series 5-7

PACK 6 DISQUES - RESTAURATION - TRAITEURS



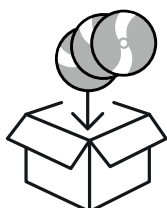
Éminceurs 1 mm & 3 mm **Râpeurs** 2 mm **Julienne** 4 x 4 mm **Macédoine** 10 x 10 x 10 mm



Réf.	
Pack Restauration / Traiteurs	1929WF

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

PACK 8 DISQUES - COLLECTIVITÉS



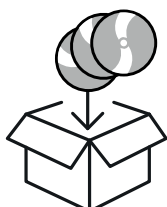
Éminceurs 2 mm, 5 mm **Râpeurs** 2 mm, 3 mm **Macédoine** 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm



Réf.	
Pack Collectivités	1927WF

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

PACK 13 DISQUES - NUTRITION FRAÎCHEUR



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



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



Les crudités dans tous leurs états.

Avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Le tableau de fréquence alimentaire édité par le GEMRCN impose une fréquence de minimum : **10 crudités sur 20 repas consécutifs**. C'est ainsi la meilleure opportunité pour les Chefs de toute la restauration de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour tous leurs plats.

Réf.	
Nutrition Fraîcheur	1998WF

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

PRESSE-PURÉE

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

• **Volume et rapidité**

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

• **Ergonomie**

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

• **Polyvalence**

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



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

L'accessoire presse-purée se compose de :

- une goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement des pommes de terre (pour R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra uniquement)
- une pale
- une grille spéciale Ø 3 mm ou 6 mm
- un disque évacuateur spécial purée

		Réf.
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Équipement presse-purée Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28208
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Équipement presse-purée Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28210

EXPERT Series 5-7



Traitement de surface :



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



Haute Résistance

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



Fraîcheur préservée

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



Nettoyage facile

Au lave-vaisselle.

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



Équipement frites 6x6mm



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

- ✓ Cuisson Ultra Rapide
- ✓ Des frites encore plus croustillantes
- ✓ Des portions **plus volumineuses**



20 kg en 4 minutes



Des frites fraîches pour toutes les envies





LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

ÉMINCEURS



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

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



Amandes 0,6 mm
Réf. 28166W



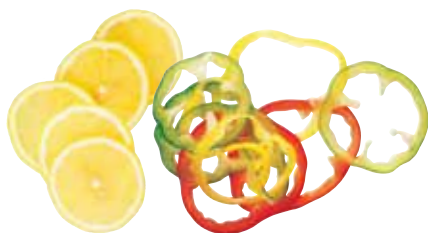
0,8 mm
Réf. 28069W



1 mm
Réf. 28062W
Réf. 27051



2 mm
Réf. 28063W
Réf. 27555



3 mm
Réf. 28064W
Réf. 27086



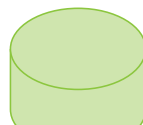
4 mm
Réf. 28004W
Réf. 27566



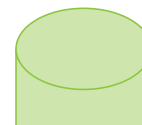
5 mm
Réf. 28065W
Réf. 27087



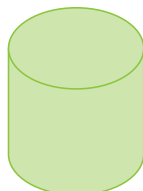
6 mm
Réf. 28196W
Réf. 27786



8 mm
Réf. 28066W



10 mm
Réf. 28067W



14 mm*
Réf. 28068W



Pdt cuites 4 mm
Réf. 27244W



Pdt cuites 6 mm
Réf. 27245W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 50 Gourmet



RÂPEURS

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

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

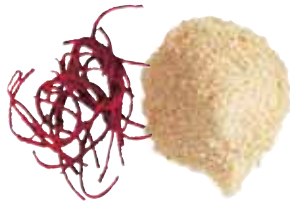
Essential : Spécial CL 40



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



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



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



 **4 mm**
Réf. 28073W



 **5 mm**
Réf. 28059W




 **6 mm**
Réf. 27046




 **7 mm**
Réf. 28016W



 **9 mm**
Réf. 28060W
Réf. 27632



 **Parmesan**
Réf. 28061W
Réf. 27764



 **Pdt type Röstis**
Réf. 27164W
Réf. 27191



 **Pdt crues**
Réf. 27219W



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



ONDULÉS

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

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



 **2 mm**
Réf. 27068W
Réf. 27621



 **3 mm**
Réf. 27069W



 **5 mm**
Réf. 27070W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

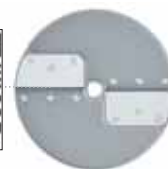
[RETOUR SOMMAIRE](#)

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

BÂTONNETS - JULIENNES

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

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



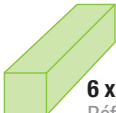

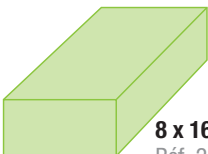
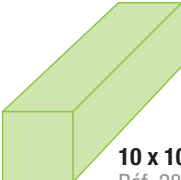
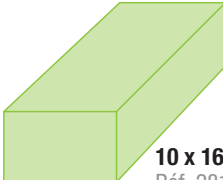
 1 x 8 mm Tagliatelles Réf. 28172W	 1 x 26 mm Oignons et Choux Réf. 28153W	 2 x 4 mm Réf. 27072W Réf. 27080	 2 x 6 mm Réf. 27066W Réf. 27081
 2 x 8 mm Réf. 27067W	 2 x 10 mm Tagliatelles Réf. 28173W	 2 x 2 mm Réf. 28051W Réf. 27599	 2,5 x 2,5 mm Réf. 28195W
 3 x 3 mm Réf. 28101W	 4 x 4 mm Réf. 28052W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

FRITES

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

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



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

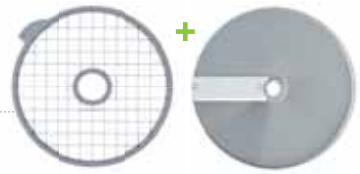
Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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

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



5x5x5 mm
Réf. 28110W



8x8x8 mm
Réf. 28111W
Réf. 27113



10x10x10 mm
Réf. 28112W
Réf. 27114



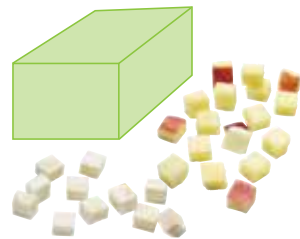
12x12x12 mm*
Réf. 28197W
Réf. 27298



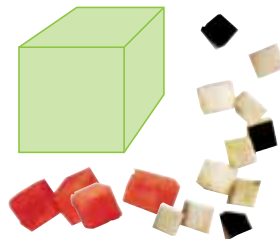
14x14x5 mm
Réf. 28181W



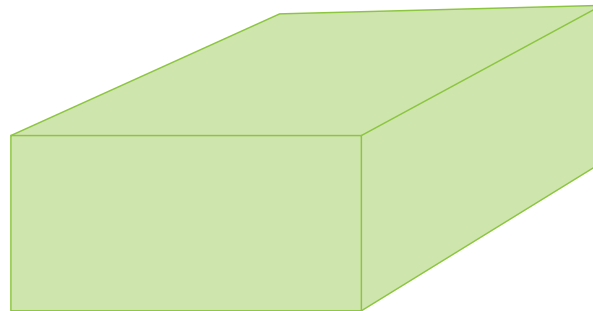
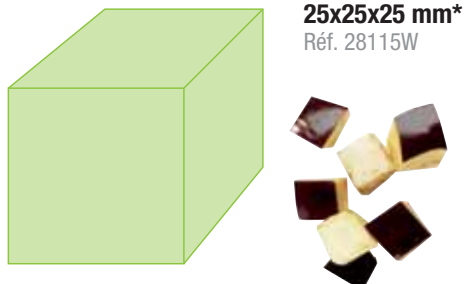
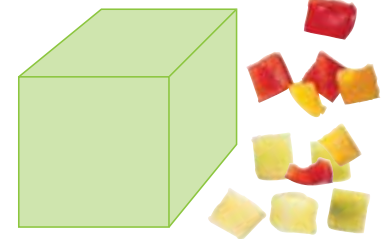
14x14x10 mm
Réf. 28179W



14x14x14 mm*
Réf. 28113W



20x20x20 mm*
Réf. 28114W



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180W



* Sauf CL 50 Gourmet

NOUVEAU

EasyClean Xpress

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

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

Pour grilles macédoines :	Réf.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NOUVEAU

D-CLEAN KIT

Nettoyage des grilles macédoines



Support grille

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

+



Outil nettoyage de la grille macédoine

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

+



Outil racleur

	Réf.
D-Clean Kit	29246

RETOUR SOMMAIRE



DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Réf. 28174W



3x3x3 mm
Réf. 28175W



4x4x4 mm
Réf. 28176W



GAUFRETTES

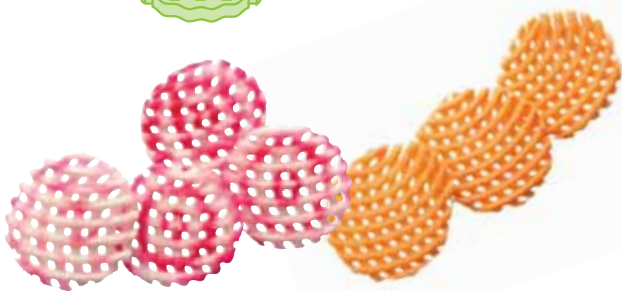
CL 50 Gourmet



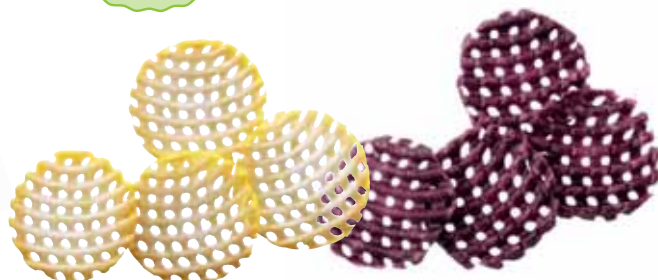
CL 50 GOURMET



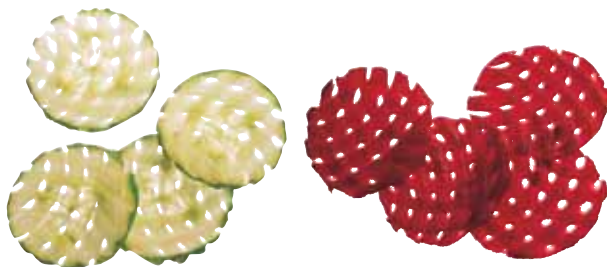
2 mm
Réf. 28198W



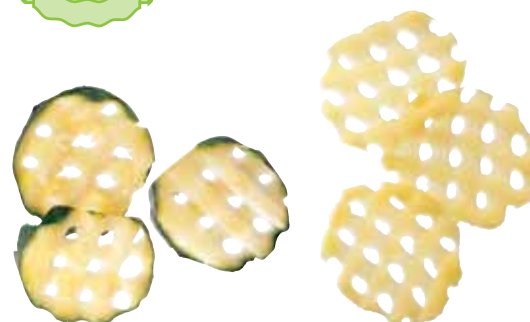
3 mm
Réf. 28199W



4 mm
Réf. 28177W



6 mm
Réf. 28178W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



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

	Réf.
Kit persil plat 1 mm	28194W

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

	Réf.
Kit taboulé	28192W

LE LABEL FAIT MAISON AVEC ROBOT-COUCPE

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



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

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

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

La plus grande variété de frites !



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Pommes Darphin

Pommes Paille

Gaufrettes



2 x 2 mm



4 x 4 mm



6 x 6 mm



2 x 2 mm

Pommes de terre sautées

Chips

Pommes Boulangères

Purée



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm



1 ou 2 mm



5 mm



COUPE-LÉGUMES

COUPE-LÉGUMES DE TABLE p.56
COUPE-LÉGUMES DE SOL p.68



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

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



COUPE-LÉGUMES

DE TABLE

Goulotte grand volume

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



Charnière avec tige

Permettant le démontage immédiat du couvercle pour un nettoyage facile.

Easy Guide

Bloc moteur en inox

Goulotte cylindrique

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

Ejection latérale

Gain de place et confort d'utilisation.



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



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

INNOVATION

POUSSOIR EXACTITUBE

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



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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



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



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



L'accessoire presse-purée se compose de :

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



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

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Débit pratique/h :



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 150 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

+ BRUNOISE et GAUFRETTE

+ PERSIL HERBES AROMATIQUES

CL 50 Gourmet



EN OPTION
de
53
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 vitesse

CL 50 Ultra



EN OPTION
+de
50
DISQUES

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

CL 20



EN OPTION
de
23
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 40



EN OPTION
de
28
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 50



EN OPTION
+de
50
DISQUES

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

Retrouvez tous les modèles de table page 70

*Accessoire en option



Jusqu'à 150 kg



Jusqu'à 250 kg

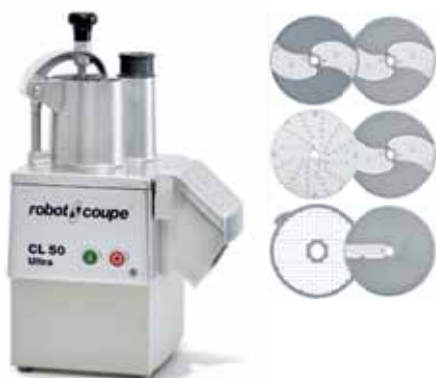
RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauration / Traiteurs



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

CL 50 Ultra Collectivités



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

CL 52



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

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



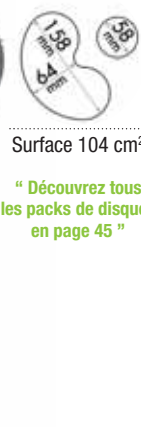
Surface 104 cm²

CL 20

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

Choisissez votre modèle :

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



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”

CL 40

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

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

Collection complète de disques page 42





Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”

CL 50 - 1V

Moteur asynchrone ✓

Puissance 550 W

Voltage Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

Vitesse 375 tr/mn

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

Couvercle et cuve Métalliques

Bloc moteur Matériau composite

D-Clean Kit **Inclus**

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

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

CL 50 - 2V

✓

600 W

Triphasé 400 V

Vitesse 375 tr/mn - 750 tr/mn

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

Métalliques

Matériau composite

Inclus

Non inclus

CL 50 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF
CL 50 - 2V Collectivités	Réf.
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF
CL 50 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF
CL 50 - 2V sans disque	Réf.
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212
Accessoire presse-purée 3 mm	28207
Accessoire presse-purée 6 mm	28209
Mini cuve	39716

NOUVEAU

RETOUR SOMMAIRE

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



CL 50 Ultra - 1V

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

Choisissez votre modèle :



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

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

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212
Accessoire presse-purée 3 mm	28207
Accessoire presse-purée 6 mm	28209
NOUVEAU Mini cuve	39716



CL 50 Ultra - 2V

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

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

CL 50 Ultra tous modèles



CL 50 Ultra Pizza

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

1 disque éminceur 4 mm
tomates, aubergines...

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



1 disque râpeur 7 mm
Mozzarella ou fromage
spécial pizzas.



Surface 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Moteur asynchrone ✓

Puissance 550 W

Voltage Monophasé 230 V

Vitesse 375 tr/mn

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

Couvercle et cuve Métallique

Bloc moteur Inox

D-Clean Kit **Inclus**

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

Choisissez
votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :

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



CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence



*58 mm avec insert
*68 mm avec insert

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”



CL 50 Gourmet

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W ou 600 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,1 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 68 mm
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



Qualité de coupe exceptionnelle...



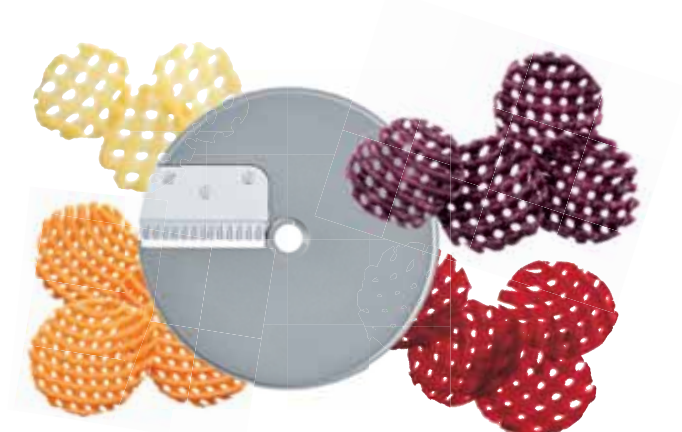
3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



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

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

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

KIT PERSIL PLAT ET HERBES AROMATIQUES

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



Kit Persil plat et herbes aromatiques

2 inserts



Kit persil plat et herbes aromatiques 1 mm

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

	Réf.	
Kit persil plat 1 mm	28194W	

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

	Réf.	
Kit taboulé	28192W	

CL 52

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



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



EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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

EXTRA LARGE

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



Easy Guide

EXTRA PUISSANT

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



INNOVATION



ERGONOMIE REMARQUABLE

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



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

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.

Outil spécial chou pour une éjection facilitée.





Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”

CL 52 - 1V

Moteur asynchrone ✓

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

Couvercle et cuve Métalliques

Bloc moteur Inox

Accessoires Brosse axe moteur - **Inclus, prochainement**

D-Clean Kit **Inclus**

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

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



Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”

CL 52 - 2V

✓

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

Couvercle et cuve Métalliques

Bloc moteur Inox

Accessoires Brosse axe moteur - **Inclus, prochainement**

D-Clean Kit **Inclus**

Disques Non inclus

CL 52 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF
CL 52 - 2V Collectivités	Réf.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF
CL 52 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF
CL 52 - 2V sans disque	Réf.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221
Équipement presse-purée 3 mm	28208
Équipement presse-purée 6 mm	28210
Brosse axe moteur - Prochainement	49257

CL 52 tous modèles

COUPE-LÉGUMES DE SOL

Des solutions spécialement étudiées pour la préparation de gros volumes.

EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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

EXTRA LARGE

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

Easy Guide

EXTRA PUISSANT

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

INNOVATION

ERGONOMIE REMARQUABLE

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



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

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.



Goulotte automatique CL 55



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



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



Goulotte 2 tubes CL 55
Tubes droit et incliné

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE !

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





Débit pratique/h :



400 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 55 Levier

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 2 Goulottes

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée

Retrouvez tous les modèles de table page 58

*Accessoire en option



600 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 60 Levier



EN OPTION
+de
50
DISQUES

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

CL 60 2 Goulottes



EN OPTION
+de
50
DISQUES

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

CL 60 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION
+de
50
DISQUES



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



COUPE-LÉGUMES DE SOL



CL 55 Levier

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

Choisissez votre modèle :

CL 55 Levier Restauration Traiteurs	Réf.
CL 55 Levier 400V/50/3	2214
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF
CL 55 Levier Collectivités	Réf.
CL 55 Levier 400V/50/3	2214
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF
CL 55 Levier sans disque	Réf.
CL 55 Levier 400V/50/3	2214

CL 55 Auto

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus, prochainement
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

CL 55 Auto Restauration Traiteurs	Réf.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF
CL 55 Auto Collectivités	Réf.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF
CL 55 Auto sans disque	Réf.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216

Collection complète de disques page 42





Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”

CL 55 2 Goulottes

Moteur asynchrone ✓

Puissance 1 100 W

Voltage Triphasé 400 V

Vitesse 375 tr/mn - 750 tr/mn

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

Couvercle et cuve Métalliques

Bloc moteur Inox

Socle mobile Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein

Accessoires Brosse axe moteur - **Inclus, prochainement**

D-Clean Kit **Inclus**

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



ACCESSOIRES CL 55



Goulotte automatique
Réf. 28170



Goulotte à levier avec tube intégré (surface 227 cm²)
Réf. 39673



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28161



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28155



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



NOUVEAU
Poussoir Exactitube
CL 52 CL 55 CL 60
Réf. 49221



Prochainement
Brosse axe moteur
Réf. 49257



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



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

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

Jusqu'à
1 200 kg
de légumes
par heure

175 mm
59 mm

Surface 227 cm²

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



CL 55 Nutrition Fraîcheur

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

CL 55 Nutrition Fraîcheur	Réf.
CL 55 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2285WF

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

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



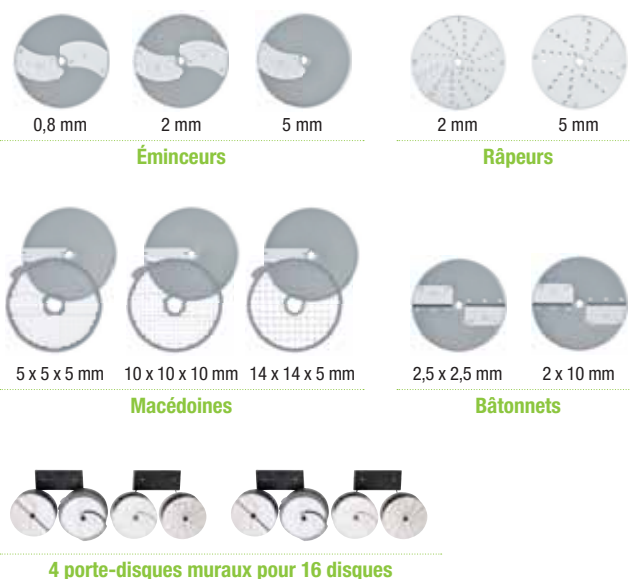
Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



Poussoir Exactitube

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



Équipement presse purée 3 mm

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



Prochainement

Brosse axe moteur



Chariot réglable GN 1/1

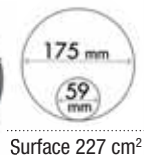
Pour le transport, le chargement des produits et le rangement des accessoires.
2 bac GN 1/1 fournis.



Mode production

Mode rangement

COUPE-LÉGUMES DE SOL



Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”



CL 60 Levier CL 60 V.V. Levier

CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus, prochainement
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus, prochainement
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

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

CL 60 Auto Restauration Traiteurs	Réf.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF
CL 60 Auto Collectivités	Réf.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF
CL 60 Auto sans disque	Réf.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317

Collection complète de disques page 42



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



175 mm
59 mm
Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 45 ”

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

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Equipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Brosse axe moteur - Inclus, prochainement
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Collection complète de disques page 42



RETOUR SOMMAIRE

ACCESSOIRES CL 60



Goulotte automatique
Avec plateau d'alimentation
Réf. 39681



Goulotte à levier
Réf. 39680



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28162



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28157



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



Poussoir Exactitube
Réf. 49221

Prochainement



Brosse axe moteur
Réf. 49257



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



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

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

Jusqu'à
1 800 kg
de légumes
par heure

ÉCHELLE DE RANGEMENT
D'ACCESSOIRES



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



CL 60 Nutrition Fraîcheur

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

CL 60 Nutrition Fraîcheur	Réf.
CL 60 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2298WFR
CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 230V/50/1	2299WFR

 Nécessite un raccordement sur
un disjoncteur différentiel de type A.



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

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

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



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Goulotte 4 tubes

Spécial légumes longs type concombres et courgettes.



Poussoir Exactitube

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



Équipement presse-purée 3 mm

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



Échelle de rangement d'accessoires

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



Prochainement Brosse axe moteur



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



0,8 mm

2 mm

5 mm

2 mm

5 mm

Éminceurs

Râpeurs



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

Macédoines

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

Chariot Ergo Mobile

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



CUTTERS

CUTTERS DE TABLE p.82
CUTTERS DE SOL p.92



L'INDISPENSABLE EN PÂTISSERIE ET EN CUISINE !

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



CUTTERS

DE TABLE

COUVERCLE

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

NOUVEAU

CUVE

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

POIGNÉE ERGONOMIQUE

Pour une manipulation aisée de la cuve.



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

MINUTERIE

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

Easy Guide

robot coupe[®] 000



R 7 V.V.

7,5 L

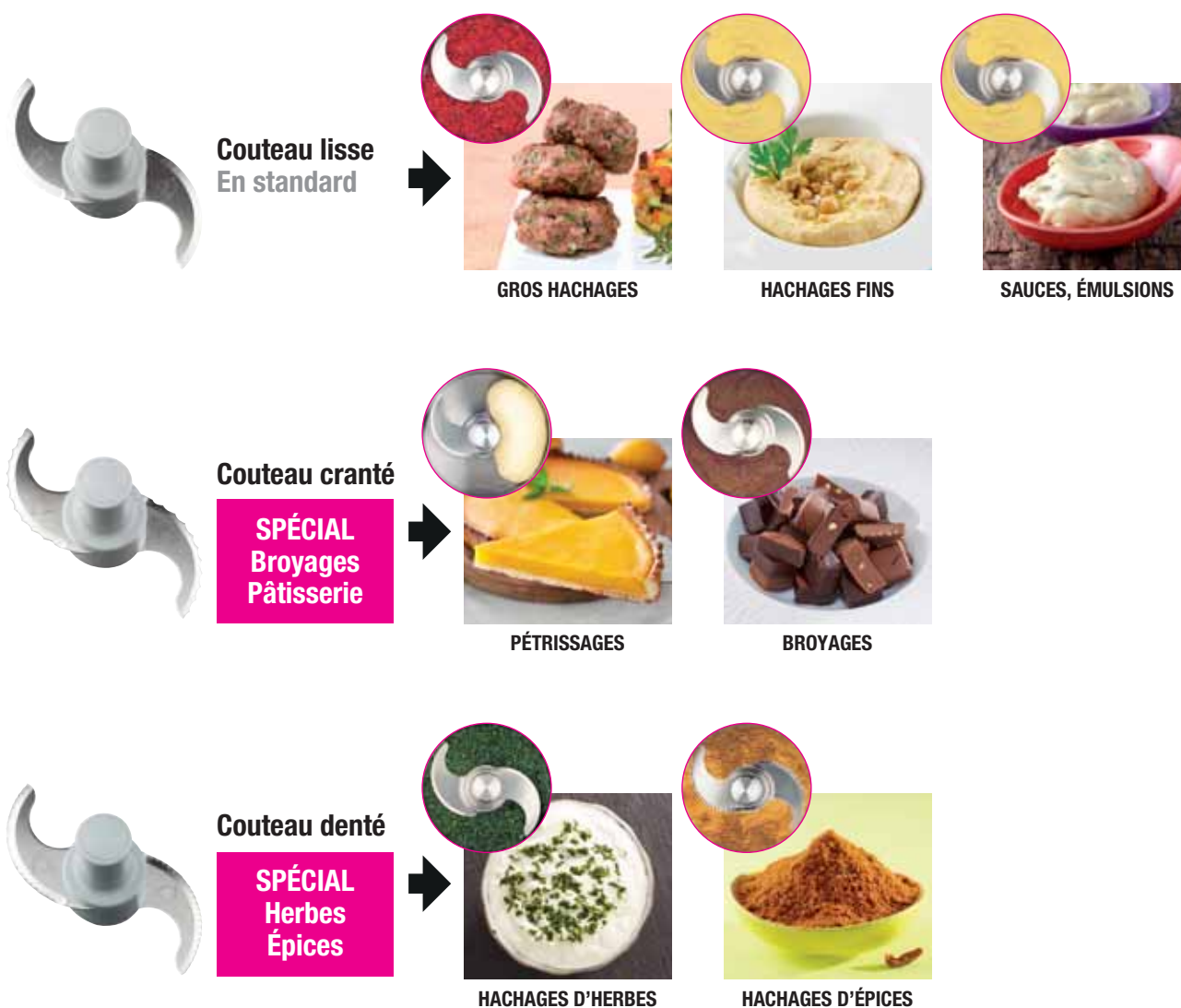


INNOVATION

COUPEAU FOND DE CUVE

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

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



R-MIX [®]

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

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



CUTTERS DE TABLE



Quantités* : 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 4 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L

• Monophasé

R 5 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L

• Monophasé
• R-Mix®

1 VITESSE 3 000 tr/mn

R 3-3000



EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 4 - 2V



EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L

• Triphasé

R 5 - 2V



EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L

• Triphasé

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2



EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

• Monophasé

R 3



EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

• Monophasé

R 4 - 1V



EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L

• Monophasé

R 5 - 1V



EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L

• Monophasé

* Quantités maximum travaillées par opération



3,5 kg



5 kg



6 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 7 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

- Monophasé
- R-Mix®

R 8 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

8 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



EN OPTION
3
COUTEAUX

11,5 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 7



EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé

R 8



EN OPTION
3
COUTEAUX

8 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 10



EN OPTION
3
COUTEAUX

11,5 L

- Triphasé
- R-Vac®

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 à 50	1 à 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 à 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 à 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 à 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 à 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 à 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 à 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 à 300	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de sol page 95

CUTTERS DE TABLE



R 2

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



R 3

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



R 3 - 3000

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

Choisissez votre modèle :

R 2	Réf.
R 2 230V/50/1	22100

R 3	Réf.
R 3 230V/50/1	22382

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



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

Choisissez vos options :



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



R 4 - 1V

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



R 4 - 2V

✓
900 W
Triphasé 400 V
1 500 - 3 000 tr/mn
✓
Métallique
4,5 L en inox
Lames lisses en inox - Inclus



R 4 V.V.

✓
1 000 W
Monophasé 230 V
300 à 3 500 tr/mn
✓
Métallique
4,5 L en inox
Lames lisses en inox - Inclus

Choisissez votre modèle :

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

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

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



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

Choisissez vos options :



R 4 tous modèles	
Options	Réf.
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346
Couteau denté Spécial Herbes Épicées	27345
Couteau lisse supplémentaire	27344
Rangement mural couteau	107810



CUTTERS DE TABLE



R 5 - 1V

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

R 5 - 2V

	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
	✓
	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus Outil de nettoyage couteau Inclus, prochainement
R-Mix®	-

R 5 V.V.

	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
	✓
	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus Outil de nettoyage couteau Inclus, prochainement
R-Mix®	✓

Choisissez votre modèle :

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

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

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



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

Choisissez vos options :



R 5 tous modèles		
Options	Réf.	
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	
Couteau lisse supplémentaire	27303	
Bras racleur	49552	
Outil de nettoyage couteau - Prochainement	49258	



R 7

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



R 7 V.V.

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

Choisissez votre modèle :



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

R 7	Réf.
R 7 400V/50/3	24658

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

Choisissez vos options :



R 7 tous modèles	
Options	Réf.
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307
Couteau lisse inox supplémentaire	27306
Lame crantée inférieure	49162
Lame crantée supérieure	49163
Lame dentée inférieure	49164
Lame dentée supérieure	49165
Lame lisse inférieure	49160
Lame lisse supérieure	49161
Bras raclleur	49552

CUTTERS DE TABLE



R 8

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



R 8 V.V.

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



R 8 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.
R 8 400V/50/3	21291

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

R 8 SV	Réf.
R 8 SV 400V/50/3	2040



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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



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



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

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93



R 10

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



R 10 V.V.

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



R 10 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 10	Réf.
R 10 400V/50/3	21391

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

R 10 SV	Réf.
R 10 SV 400V/50/3	2044



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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



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



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

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93

CUTTERS VERTICAUX

DE SOL

Easy Guide

TABLEAU DE BORD

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

INNOVATION

COUPEAU INOX FOND DE CUVE

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

CHÂSSIS INOX

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

ROULETTES INCLUSES

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

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

Couvercle et joint démontables en un tour de main.

ESSUIE-COUVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

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













LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

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

CUVE INOX

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

3 COUTEAUX POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL

 <p>Couteau lisse en standard</p>	 <p>GROS HACHAGES</p>	 <p>HACHAGES FINS</p>	 <p>SAUCES, ÉMULSIONS</p>
 <p>Couteau cranté</p> <p>SPÉCIAL Broyages Pâtisserie</p>	 <p>PÉTRISSAGES</p>	 <p>BROYAGES</p>	
 <p>Couteau denté</p> <p>SPÉCIAL Herbes Épices</p>	 <p>HACHAGES D'HERBES</p>	 <p>HACHAGES D'ÉPICES</p>	

SOUS-VIDE R-Vac®

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

Les avantages du travail sous-vide :

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



CUTTERS VERTICAUX DE SOL





Quantités*:



3 à 9 kg



3 à 12 kg



4 à 14 kg

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 15



15 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 20



20 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 23



23 L

- Triphasé
- R-Vac®



Quantités*:



4 à 17 kg



6 à 27 kg



6 à 36 kg

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 30



28 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 45



45 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 60



60 L

- Triphasé
- R-Vac®

* Quantités travaillées par opération

R-Vac®: Fonction sous-vide en option

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 15	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 à 600	1 à 4 mn
R 20	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	300 à 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 à 1200	
R 30	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 à 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+	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de table page 84

RETOUR SOMMAIRE



R 15

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

R 15 SV

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

Choisissez votre modèle :



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

R 15	Réf.
R 15 400V/50/3	51491

R 15 SV	Réf.
R 15 SV 400V/50/3	2048

Choisissez vos options :

R 15 tous modèles

Options	Réf.
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57098
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097
Lame crantée	59393
Lame dentée	59359
Lame lisse	59392
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012



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



R 20

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

R 20 SV

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

Choisissez votre modèle :



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

R 20	Réf.
R 20 400V/50/3	51591

R 20 SV	Réf.
R 20 SV 400V/50/3	2052

Choisissez vos options :

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



R 23

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

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.
R 23 400V/50/3	51331C



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

R 23 SV

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

R 23 SV	Réf.
R 23 SV 400V/50/3	2100C

Choisissez vos options :

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

R 23 tous modèles

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



R 30

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

R 30 SV

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

Choisissez
votre modèle :

R 30	Réf.
R 30 400V/50/3	52331C

R 30 SV	Réf.
R 30 SV 400V/50/3	2102C



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

Choisissez
vos options :

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

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 45

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

R 45 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 45	Réf.
R 45 400V/50/3	53331C

R 45 SV	Réf.
R 45 SV 400V/50/3	2104C



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

Choisissez vos options :

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



R 60

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

Choisissez votre modèle :

R 60	Réf.
R 60 400V/50/3	54331C

R 60 SV

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

R 60 SV	Réf.
R 60 SV 400V/50/3	2106C



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

Choisissez vos options :

R 60 tous modèles	
Options	Réf.
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57092
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57095
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57091
Lame crantée	118290S
Lame dentée	118245S
Lame lisse	117954S
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





LE 1^{ER} ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

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



Robot Cook®

L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

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



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

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

Easy Guide

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

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

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

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

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

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



ZONE D'EXÉCUTION

Bouton rotatif (réglage des paramètres)

ZONE DE RÉGLAGE

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

ZONE DE PROGRAMMATION

- P** Fonction programme
- △** Bouton Etape

ZONE D'EXÉCUTION

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

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À
140°C



Robot Cook®

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

Choisissez votre modèle :



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

Robot Cook®	Réf.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2074

Choisissez vos options :

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

● ● ÉMULSIONNER



● ● HACHER



● ● MIXER



● ● PULVÉRISER



● ● MÉLANGER



● ● PÉTRIR



Blixer®

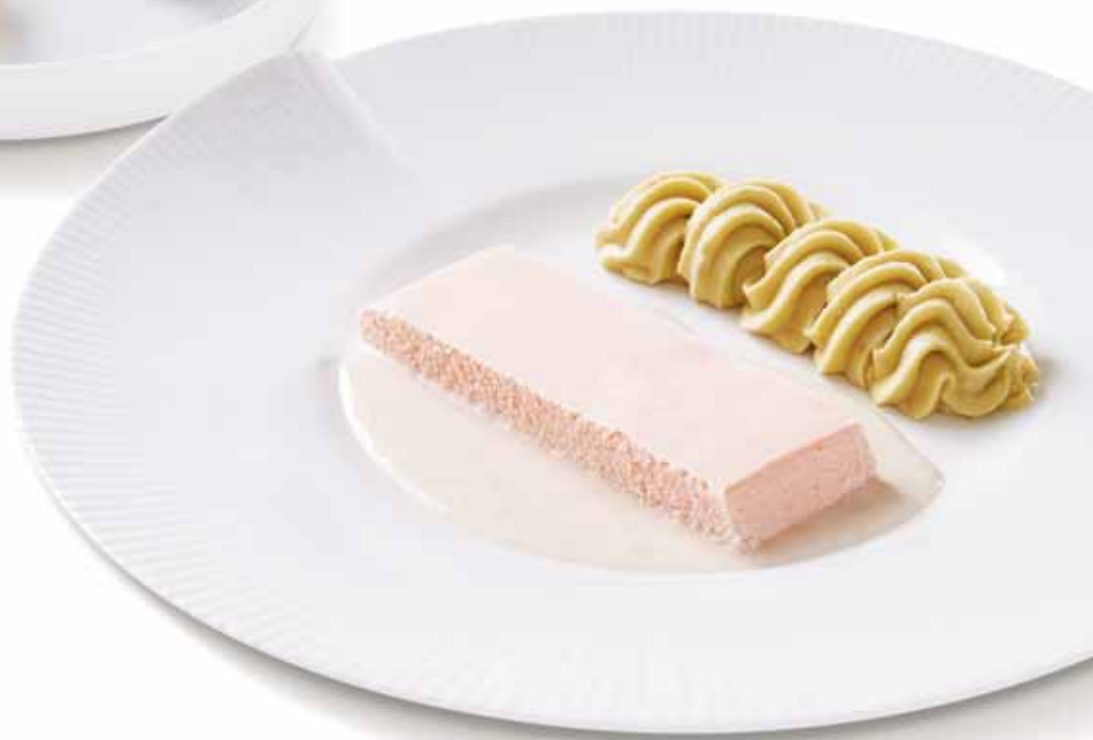
Blixer® DE TABLE p.108
Blixer® DE SOL p.118



LA SOLUTION UNIQUE POUR LES TEXTURES MODIFIÉES !

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

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



Blixer®

DE TABLE

INNOVATION

BRAS Blixer®

Pour une meilleure **homogénéisation**.

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



MOTEUR ASYNCHRONE

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

Easy Guide



Couteau avec lames dentées.



OUVERTURE

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

COUVERCLE

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



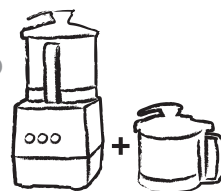
CHEMINÉE DE CUVE HAUTE

Pour travailler de **grandes capacités liquides**.

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

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

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



1 cuve pour préparations froides



1 cuve pour préparations chaudes

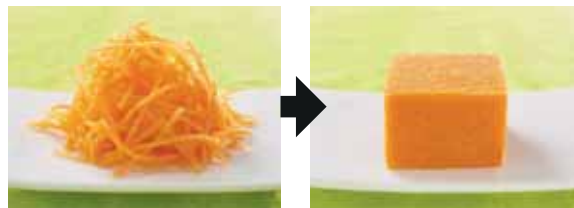


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

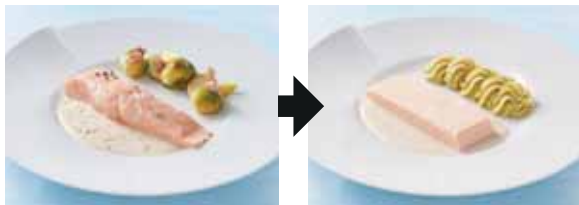


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS



FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

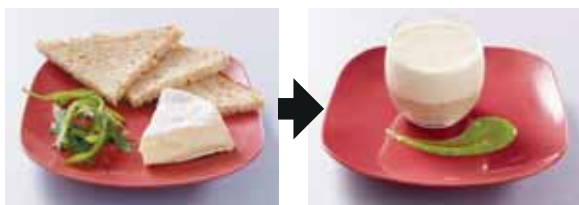


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



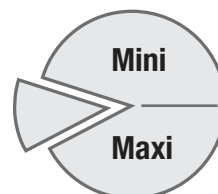
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

COMMENT CHOISIR SON Blixer®

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

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

Nombre de portions de 200 g



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

RESTAURATION - GASTRONOMIE

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

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



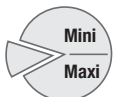
Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



RETOUR SOMMAIRE

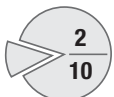
Blixer® DE TABLE

Nombre de portions de 200 g

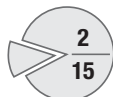


Quantités travaillées par opération

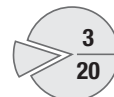
Spécial mono portion



0,3 à 2 kg



0,4 à 3 kg



0,5 à 3,8 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monophasé

Blixer® 5 V.V.

5,9 L

NOUVEAU



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Triphasé

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

NOUVEAU



• Triphasé

1 VITESSE 3 000 tr/mn

Blixer® 2

2,9 L



• Monophasé

Blixer® 3

3,7 L



• Monophasé

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



• Monophasé



VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 7 V.V.



• Monophasé

Blixer® 8 V.V.



• Monophasé

Blixer® 10 V.V.



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 7



• Triphasé

Blixer® 8



• Triphasé

Blixer® 10



• Triphasé

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

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

Retrouvez tous les modèles de sol page 120



Blixer® 2

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



Blixer® 3

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



Blixer® 4 - 1V

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

Choisissez votre modèle :



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

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

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

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

Choisissez vos options :

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



Blixer® 4 - 2V

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

Blixer® 4 V.V.

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



Choisissez votre modèle :



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

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

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

Choisissez vos options :

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

Blixer® DE TABLE



Blixer® 5 - 2V

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



Blixer® 5 V.V.

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

Choisissez votre modèle :



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

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

Blixer® 5 V.V.	Réf.
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2374

Choisissez vos options :

Blixer® 5 tous modèles	
Options	Réf.
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27322
Couteau denté supplémentaire	27310
Couteau cranté spécial broyage	27311
Outil de nettoyage couteau - Prochainement	49258



Blixer® 7

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

Choisissez votre modèle :



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

Choisissez vos options :

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

Blixer® 7 V.V.

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

Blixer® 7 V.V.	Réf.
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2376

Blixer® 7 tous modèles

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





Blixer® 8

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


Choisissez votre modèle :

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



Blixer® 8 V.V.

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

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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



Blixer® 10

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

Blixer® 10 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 10	Réf.
Blixer® 10 400V/50/3	21411
Blixer® 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351

Blixer® 10 V.V.	Réf.
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2352

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS

Blixer®

DE SOL

INNOVATION

BRAS Blixer®

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



Easy Guide

TABLEAU DE BORD

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

INNOVATION

COUPEAU INOX FOND DE CUVE

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

CHÂSSIS INOX

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



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

ESSUIE-COUVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

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

INNOVATION

CUVE INOX

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

ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

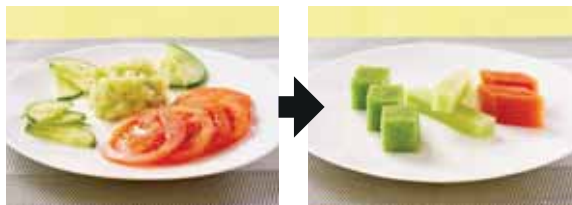


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées



DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

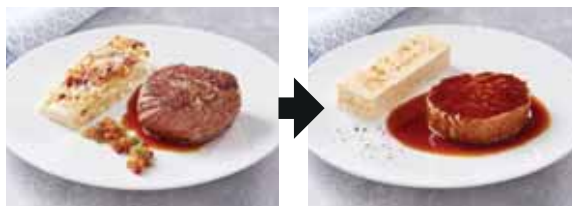


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

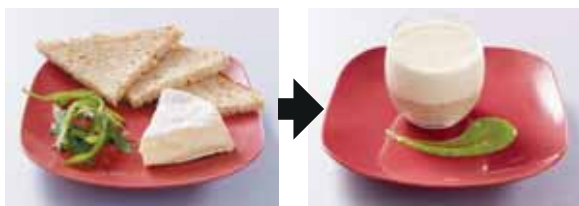


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



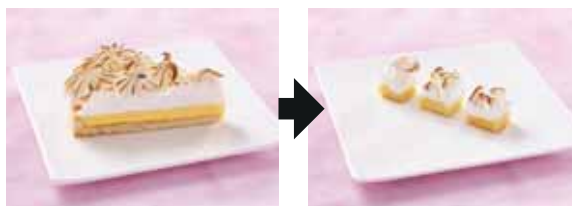
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



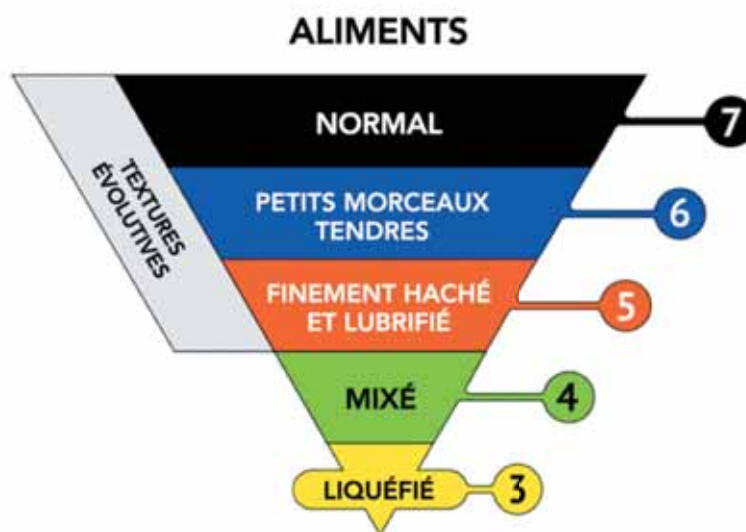
CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



TARTE AU CITRON

STANDARDS IDDSI RESPECTÉS

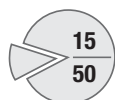


Blixer® DE SOL

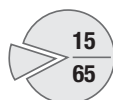
Nombre de portions de 200 g



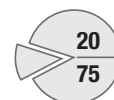
Quantités travaillées par opération



3 à 10 kg



3 à 13 kg



4 à 15 kg

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 15



15 L

• Triphasé

Blixer® 20



20 L

• Triphasé

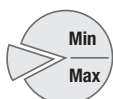
Blixer® 23



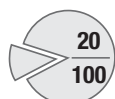
23 L

• Triphasé

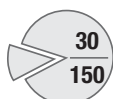
Nombre de portions de 200 g



Quantités travaillées par opération



4 à 20 kg



6 à 30 kg



6 à 45 kg

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 30



28 L

• Triphasé

Blixer® 45



45 L

• Triphasé

Blixer® 60



60 L

• Triphasé

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

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

Retrouvez tous les modèles de table page 110



Blixer® 15

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



Blixer® 20

	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
	✓
Cuve	20 L inox
	✓
	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-65

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

	Blixer® 15	Blixer® 20
Options	Réf.	Réf.
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57065	57066
Couteau inox denté supplémentaire	57102	57102
Lame dentée	59359	59359



Blixer® 23

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

Choisissez
votre modèle :

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

Blixer® 30

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

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

Choisissez
vos options :

	Blixer® 23		Blixer® 30	
Options	Réf.		Réf.	
Couteau inox denté supplémentaire	57071		57076	
Lame supplémentaire	118292S		118241S	



Blixer® 45

Moteur asynchrone	✓
Puissance	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	30-150

Choisissez
votre modèle :

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



Blixer® 60

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

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

Choisissez
vos options :

	Blixer® 45	Blixer® 60
Options	Réf.	Réf.
Couteau inox denté supplémentaire	57083	57093
Lame supplémentaire	118243S	118245S

KITCHEN BLENDERS



UNE FINESSE ABSOLUE EN QUELQUES SECONDES !

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



KITCHEN BLENDERS

**PUISSANT
& DURABLE**

NOUVEAU

BOUCHON AMOVIBLE

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



Scannez ce QR-Code pour voir les kitchen Blenders en action.

Le Blender
Le + silencieux
du marché



EXCLUSIVITÉ

COUVERCLE ÉTANCHE

Intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussures.

POIGNÉES

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



BLOC MOTEUR

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

CUVE INOX

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

**Easy
Guide**

MINUTERIE

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



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

EXCLUSIVITÉ

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





SOUPES



SAUCES



APPAREILS



COULIS



X-Flow[®] Technologie

Une turbulence maximale !

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





NOUVEAU



BL 3

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

Choisissez votre modèle :

BL 3	Réf.
BL 3 230V/50/1	47010



Scannez ce QR-Code pour voir les kitchen Blenders en action.

Choisissez vos options :

Options	Réf.
Ensemble cuve 3 L	28350

NOUVEAU



BL 5

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

Choisissez votre modèle :

BL 5	Réf.
BL 5 230V/50/1	47000



Scannez ce QR-Code pour voir les kitchen Blenders en action.

Choisissez vos options :

Options	Réf.
Ensemble cuve 5 L	28550



MIXERS PLONGEANTS



CINQ GAMMES À LA POINTE DE L'INNOVATION

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



MIXERS PLONGEANTS

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



PERFORMANCE

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

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

Easy Guide

LONGÉVITÉ

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



INNOVATION



ERGONOMIE

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

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

INNOVATION



HYGIÈNE

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

NOUVEAU



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

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

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





SOUPES



SAUCES



COULIS



SPÉCIAL ÉMULSIONS



Outil Aeromix disponible sur la gamme Mini et Micromix®.

DÉCOUVREZ NOS SUPPORTS MARMITES POUR UN TRAVAIL SANS FATIGUE

Page 142



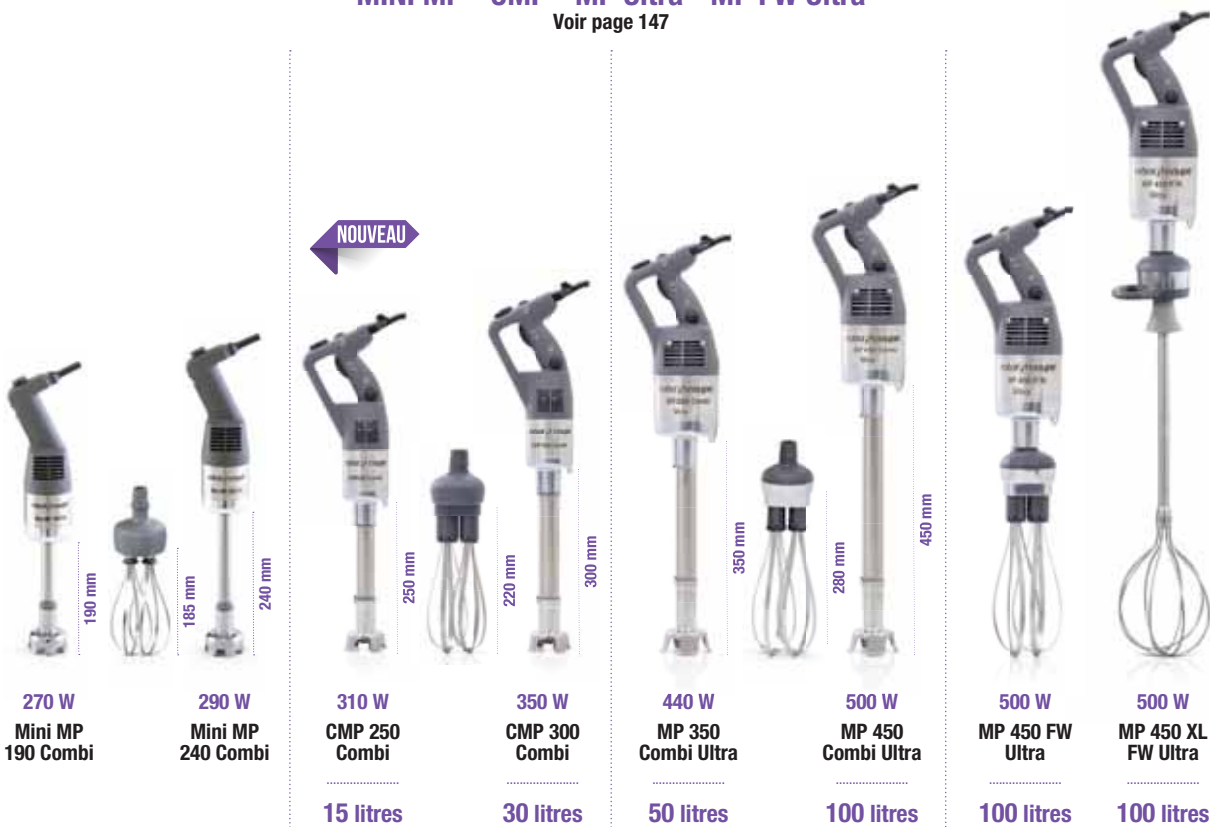
MIXERS PLONGEANTS

	MINI				COMPACTE			LARGE				
	Mini MP Voir page 138				CMP Voir page 140			MP Voir page 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 litres	30 litres	45 litres	50 litres	100 litres	200 litres	300 litres	400 litres
Spécial Émulsions	Spécial Petites Préparations				Spécial Restauration Commerciale			Spécial usage intensif Collectivités / Traiteur				

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Voir page 147



Spécial
Petites Préparations

Spécial Restauration
Commerciale

Spécial usage intensif
Collectivités / Traiteur

NETTOYAGE

Couteau et cloche faciles à démonter.

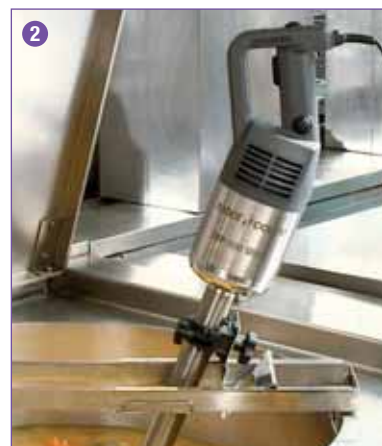


Dans le cadre de la démarche HACCP, nous conseillons aux utilisateurs après nettoyage, de stocker la cloche et le couteau en chambre froide.

CONFORT D'UTILISATION

Supports marmites faciles à utiliser pour un travail sans fatigue.

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



MICROMIX®

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

PERFORMANCE

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

ROBUSTESSE

Tube, cloche, bloc et outils tout inox.

ERGONOMIE

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



HYGIÈNE

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



INNOVATION

AEROMIX

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



COUTEAU

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



QUELQUES SECONDES SUFFISENT POUR RÉALISER UNE ÉMULSION PARFAITE !





Support mural



MicroMix®

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



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



Pack spécial Merchandising pour présenter 6 MicroMix® en magasin

	Réf.	Unité de vente	Conditionné
Micromix® 230V/50/1	34900	1	1
Pack de 6 Micromix® 230V/50/1	34950	1	6



GAMME MINI

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

FORME DE LA POIGNÉE

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



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



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



BOUTON VITESSE VARIABLE
Pour un réglage facile et visuel.

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

INNOVATION

AEROMIX

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



COUPEAU



AEROMIX

Spécial émulsions





Mini MP 160 V.V.

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

Mini MP 190 V.V.

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

Mini MP 240 V.V.

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

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.

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

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

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



Fonction Fouet
Mini MP 190 Combi
Voir page 148



Fonction Fouet
Mini MP 240 Combi
Voir page 148



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925

GAMME COMPACTE CMP

Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration

NOUVEAU

PUISSANCE

Motorisation renforcée

+15% pour une machine toujours plus efficace.



PERFORMANCE

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



LONGÉVITÉ

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

INNOVATION



HYGIÈNE

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



CONFORT

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

INNOVATION



ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

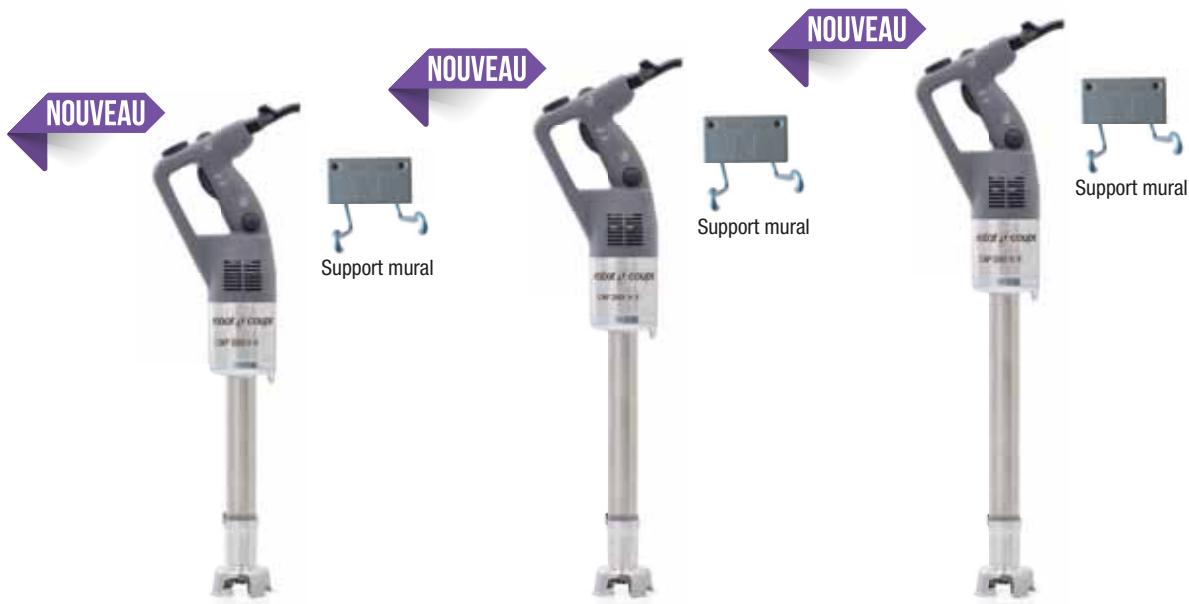
Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité et un grand confort de travail.

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

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

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





CMP 250 V.V.

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

CMP 300 V.V.

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

CMP 350 V.V.

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

Choisissez
votre modèle :



Scannez ce QR-Code
pour voir le Mixer
Plongeant en action.

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

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

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



Fonction Fouet
CMP 250 Combi
Voir page 149



Fonction Fouet
CMP 300 Combi
Voir page 149



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925

SUPPORTS MARMITES MP/CMP

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

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



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



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

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



Supports Marmites Inox

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



GAMME LARGE MP ULTRA

Encore plus performant et ergonomique !

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE

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

LONGÉVITÉ

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



Easy Guide

CLOCHE
INOX



HYGIÈNE

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

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

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



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



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

INNOVATION



ERGONOMIE

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

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

NOUVEAU



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

MIXERS PLONGEANTS



Support mural

MP 350 Ultra

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



Support mural

MP 350 Ultra V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



Fonction Fouet

MP 350 Combi Ultra

Voir page 150

Choisissez vos options :

Option	Réf.
Poignée amovible EasyGrip	27359

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.



MP 450 Ultra

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



MP 450 Ultra V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



Fonction Fouet

MP 450 Combi Ultra

Voir page 150

Choisissez vos options :

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Option	Réf.	
Poignée amovible EasyGrip	27359	

MIXERS PLONGEANTS



MP 550 Ultra

Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 000 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 550 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée secondaire	Poignée amovible EasyGrip
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 940 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



MP 600 Ultra

Puissance	850 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 600 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée secondaire	Poignée amovible EasyGrip
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 980 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,4 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



MP 800 Turbo

Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 740 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Poignée secondaire	Poignée inox intégrée
Electronic booster system	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 1 130 mm, Ø 125 mm
Poids brut	9,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



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

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

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

Supports Marmites Inox

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

GAMME COMBI

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

PUISSANCE

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

FACILITÉ DE TRAVAIL

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

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

CONFORT

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



ÉMULSIONNER



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

MÉLANGER



Pâte à crêpe, pulpe tomate, assaisonnement...

ÉGRÉNER



Semoule, riz, blé, quinoa...

FOUETTER



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

MALAXER



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

INNOVATION



BOÎTE FOUET MÉTALLIQUE

ROBUSTESSE

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

HYGIÈNE

Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.

ERGONOMIE

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

MIXERS PLONGEANTS



Support mural



Support mural

Mini MP 190 Combi

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

Mini MP 240 Combi

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

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.

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

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

Choisissez vos options :

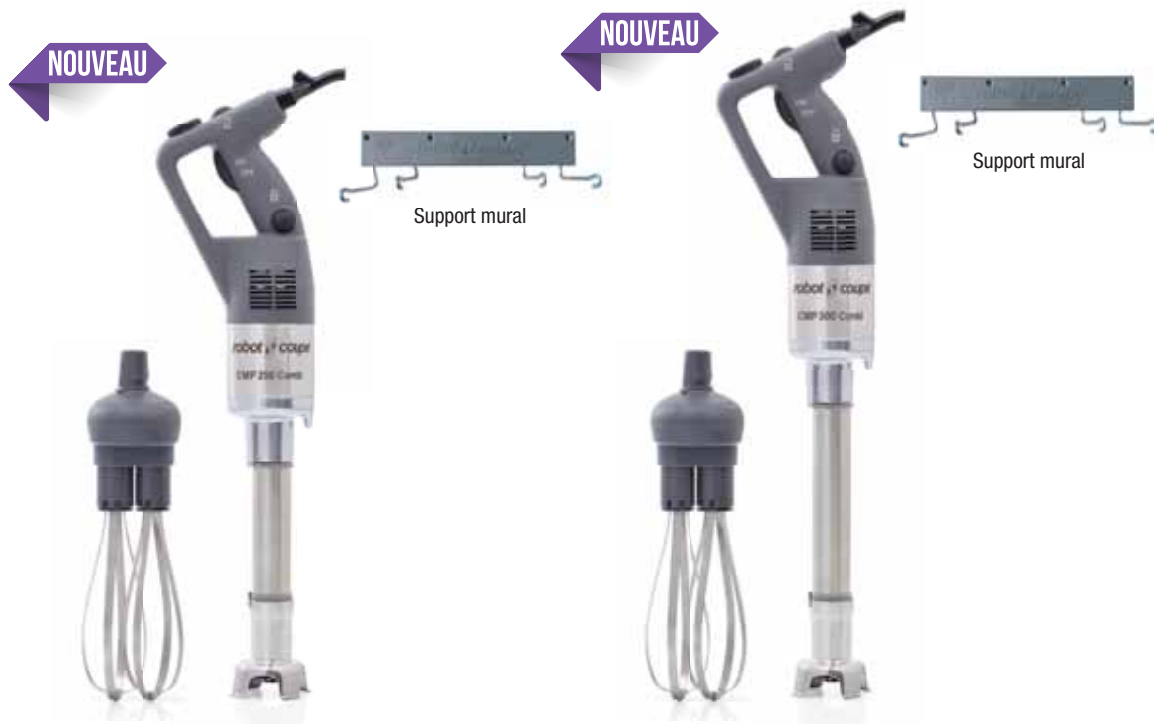
	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Option	Réf.	Réf.
Accessoire fouet Mini MP	27333	27333



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925



CMP 250 Combi

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

CMP 300 Combi

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

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.

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

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

Choisissez vos options :

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Options	Réf.	Réf.
Accessoire fouet CMP Combi	27248	27248
Pied mixer	27249	27250

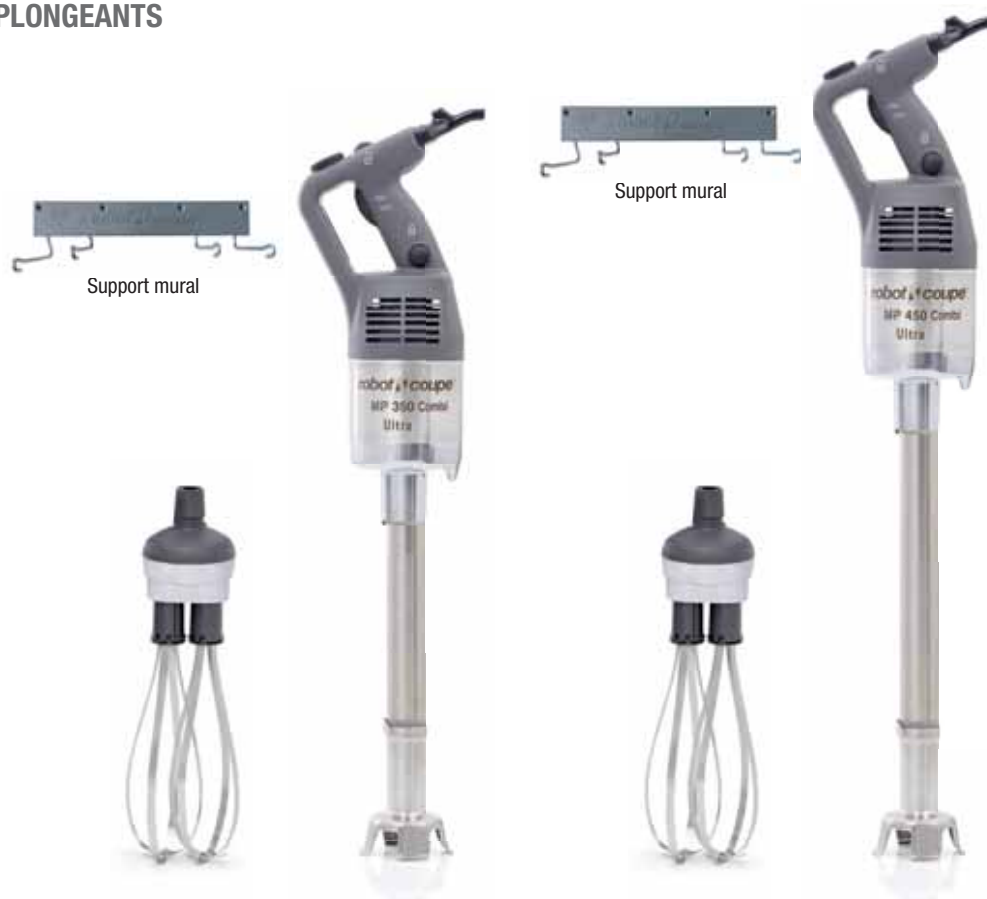


Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925

MIXERS PLONGEANTS



MP 350 Combi Ultra

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

MP 450 Combi Ultra

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

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.

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

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

Choisissez vos options :

Options	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Réf.		Réf.	
Accessoire fouet MP Combi	27210		27210	
Accessoire outil mélangeur	27355		27355	
Pied mixer	39354		39355	
Poignée amovible EasyGrip	27359		27359	



Support mural



MP 450 FW Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	250 à 1 500 tr/mn autorégulée
Fouet	Fouet démontable d'une longueur de 280 mm
Boite fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 800 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,6 kg

Accessoires Support mural - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

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



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



Support mural

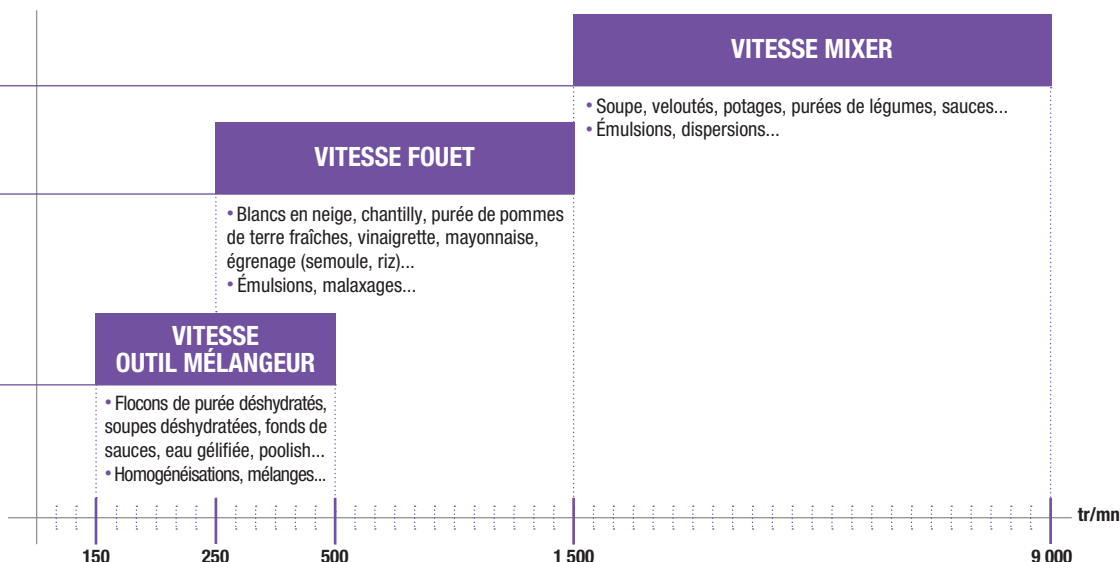


MP 450 XL FW Ultra

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

Accessoires Support mural - **Inclus**

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



EXTRACTEURS DE JUS



UN JUS ULTRA-FRAIS EN QUELQUES SECONDES

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

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



EXTRACTEURS DE JUS

AUTOMATIQUES

INNOVATION

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



GOULOTTE AUTOMATIQUE

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



PANIER

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

Easy Guide

NOUVEAU

2 tailles de becs verseurs anti-éclaboussures* :

- 1 Pichet / Cuve Blender
- 2 Service au verre



NOUVEAU

RAMASSE-GOUTTES*

Grande capacité pour un poste de travail toujours propre.



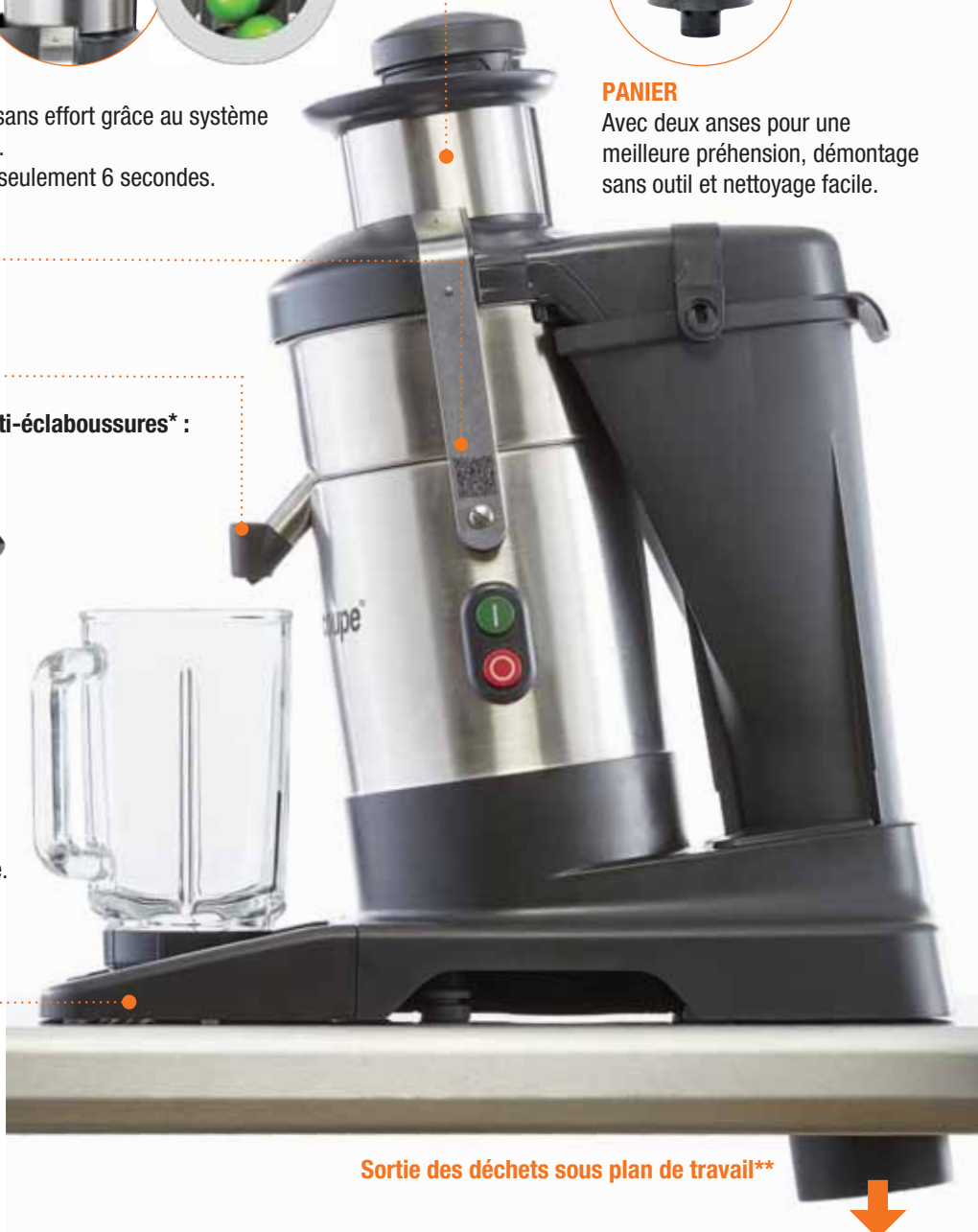
NOUVEAU

BASE INCLINÉE*

Pour une évacuation du jus optimale.

MOTEUR

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



Sortie des déchets sous plan de travail**

2 possibilités d'utilisation :



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

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



NOS UTILISATEURS



BARS, RESTAURANTS ET MÉDICO-SOCIAL

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

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



HÔTELS, CANTINES SCOLAIRES ET D'ENTREPRISE

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



BARS À JUS ET SUPERMARCHÉS

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



Retour sur investissement rapide :

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



Etablissements éligibles :

Écoles, collèges, lycées, centres de loisirs, périscolaires, ...

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



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

Jusqu'à 100%

des dépenses remboursées en fruits et légumes.

Les conditions d'inscriptions ont été assouplies !

Réalisez des Jus Ultra Frais

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



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



EXTRACTEURS DE JUS



J 80

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

Choisissez votre modèle :



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

Choisissez vos options :

J 80	Réf.
J 80 230V/50/1	56000B

NOUVEAU



J 80 Buffet

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

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

J 80 tous modèles

Accessoires	Réf.
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230

NOUVEAU



J 100

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

Choisissez votre modèle :

	J 100	Réf.
	J 100 230V/50/1	56100B



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

Choisissez vos options :

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

RETOUR SOMMAIRE

EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

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



C 40

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

Choisissez votre modèle :

C 40	Réf.
C 40 230V/50/1	55040

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



Jus de tomate épais pour gaspacho et sauces.



Jus de citron pour boissons, sorbets et marinades.



TAMIS AUTOMATIQUES

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



TAMIS AUTOMATIQUES

TRÉMIE

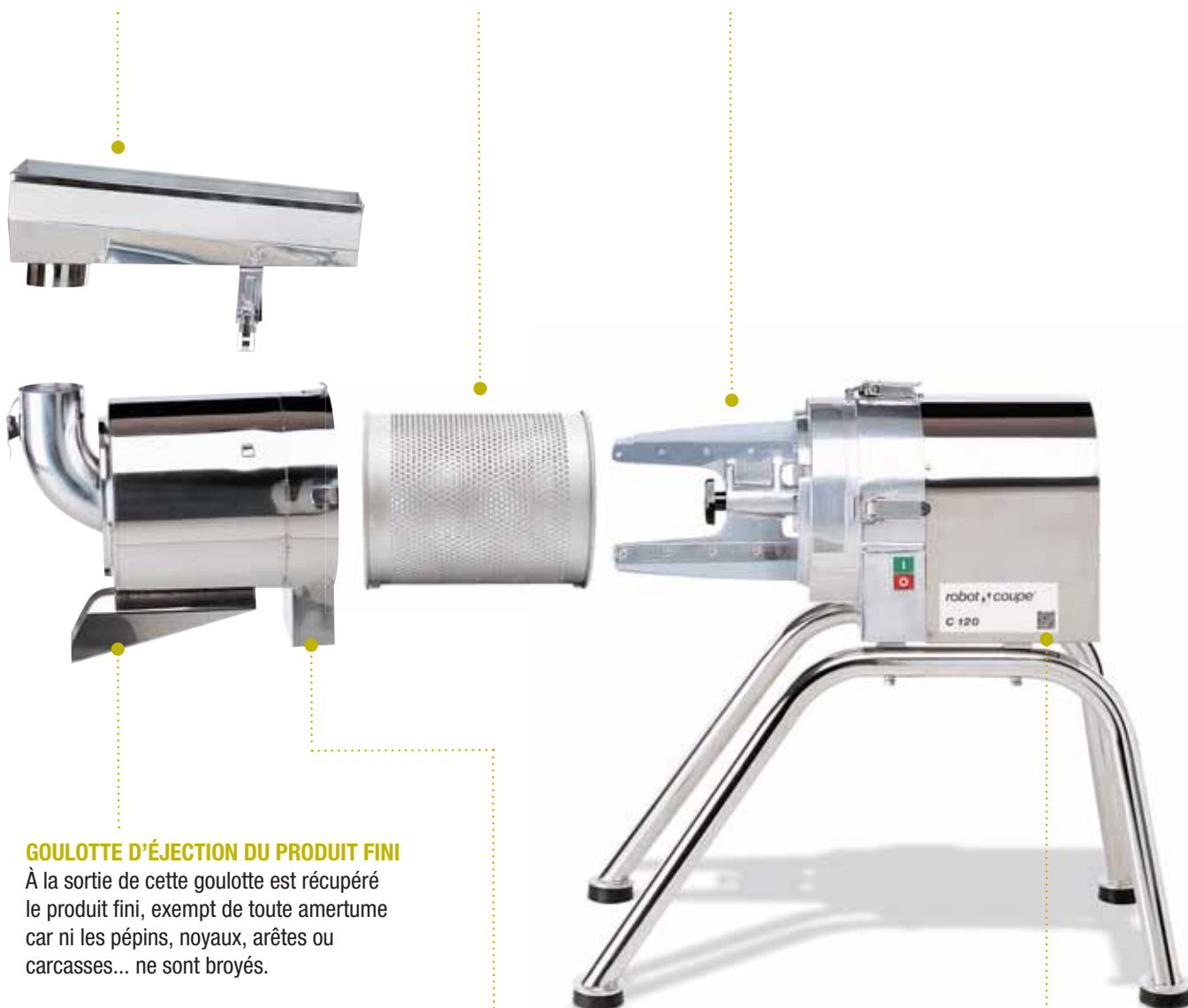
Introduction en continu des produits lavés même non équeutés, ou non dénoyautés.

TAMIS

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

PALES

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



GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI

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

GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS

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

Easy
Guide



1 mm
(En standard)



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



**SOUPE DE POISSONS,
CRUSTACÉS...**



2 mm



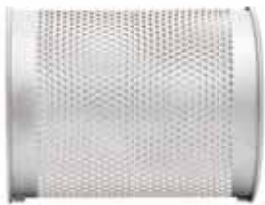
OLIVES



CERISES, PRUNES...



3 mm



5 mm



ABRICOTS



PÊCHES, PRUNEAUX...



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



**FRUITS ROUGES,
CHÂTAIGNES, ...**



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

Pour plus d'applications, consultez votre responsable régional.



C 80

C 120

Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	650 W	900 W
Voltage	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn	1 500 tr/mn
Débit	60 kg/h	120 kg/h
Introduction des produits en continu	✓	✓
Éjection des déchets en continu	✓	✓
Bloc moteur	Inox	Inox
Cuve	Inox	Inox
Piètement	-	Inox
Trémie	Inox	Inox
Modèle de table	✓	-
Modèle de sol	-	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm - Inclus	Tamis à perforations de 1 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :



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

C 80	Réf.
C 80 230V/50/1	55012

C 120	Réf.
C 120 230-400V/50/3	55000

Choisissez vos options :

Options	C 80		C 120	
	Réf.		Réf.	
Tamis perforations 0,5 mm	57009		57211	
Tamis perforations 1,5 mm	-	-	57042	
Tamis perforations 2 mm	-	-	57019	
Tamis perforations 3 mm	57008		57156	
Tamis perforations 5 mm	57023		57020	
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007		57145	
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59644		59549	




C 200 Spécial Industrie C 200 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

C 200 tous modèles	
Options	Réf.
Tamis perforations 0,5 mm	57211
Tamis perforations 1,5 mm	57042
Tamis perforations 2 mm	57019
Tamis perforations 3 mm	57156
Tamis perforations 5 mm	57020
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57145
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59549

BATTEURS MÉLANGEURS



PERFORMANTS, ROBUSTES, SILENCIEUX ET PRODUCTIFS

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



BATTEURS MÉLANGEURS

NOUVEAU

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

PERFORMANCE

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

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

PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

SÉCURITÉ

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

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

NOUVEAU



FOUET INOX

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés.

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



PALETTE INOX

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

INNOVATION



SPIRALE INOX

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

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



ROBUSTESSE

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

ERGONOMIE

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

Easy Guide

PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif.

NOUVEAU



NOUVEAU



RM 5 AP

Avec prise accessoire

Moteur asynchrone	-
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn
Cuve	5,5 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	✓

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

RM 8 SP

Sans prise accessoire

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

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

RM 8 AP

Avec prise accessoire

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

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

Choisissez votre modèle :

RM 5 AP	Réf.
RM 5 Avec prise accessoire	26150D

RM 8 SP	Réf.
RM 8 Sans prise accessoire	26230D

RM 8 AP	Réf.
RM 8 Avec prise accessoire	26220D

Choisissez vos options :

	RM 5 SP		RM 8 SP/AP	
Options	Réf.		Réf.	
Cuve inox avec poignée supplémentaire	28413		28419	
Outil fouet	28443		28439	
Outil palette	28442		28438	
Outil spirale avec galet pétrisseur	28441		28437	
Ensemble cuve et 3 outils	28444		28440	

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

TRANCHEUR À PAIN

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



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

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

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

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

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



Lame inox démontable sans outils pour un nettoyage facile en toute sécurité.



Ramasse miettes amovible.



TP 180

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

Choisissez votre modèle :

TP 180	Réf.
TP 180 230V/50/1	23001

Choisissez votre option :

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

DONNÉES TECHNIQUES

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

CUTTERS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 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	1 260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212

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

Blixer®					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
Blixer® 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	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					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
BL 3 230V/50/1	47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	15
BL 5 230V/50/1	47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	16

DONNÉES TECHNIQUES

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

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

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

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

TRANCHEUR À PAIN					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

PRÉAMBULE

Robot-Coupe conçoit et fabrique des matériels professionnels de préparation culinaires de haut de gamme qui sont distribués tant en France qu'à l'International selon des modalités qui reflètent son savoir faire industriel et son image de produits de grande qualité conçus au coeur de la Bourgogne.

La distribution des produits Robot-Coupe implique la mise à la disposition des utilisateurs d'un ensemble de conseils, de services, et de garanties en cohérence avec la qualité des produits Robot-Coupe et l'image de la marque.

C'est pourquoi, pour pouvoir commercialiser les produits Robot-Coupe de façon adéquate, les distributeurs devront répondre à un ensemble de critères qualitatifs se rapportant notamment à leur capacité à informer les utilisateurs sur les performances et le fonctionnement des produits Robot-Coupe, à promouvoir ces produits et les mettre en avant, à réaliser la livraison, l'installation et la mise en route des produits vendus ainsi qu'à assurer la garantie et le dépannage.

GÉNÉRALITES

Article 1 :

Les conditions générales de vente faisant l'objet de ce document s'appliquent à l'ensemble des clients de Robot-Coupe.

Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Robot-Coupe. Elles prévalent sur toutes conditions d'achat générales ou particulières.

Il ne peut en aucune façon y être dérogé sans la signature d'un accord exprès par nos soins. Le fait de passer commande auprès de Robot-Coupe implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions.

Toute commande passée de mauvaise foi ou présentant un caractère anormal sera refusée par Robot-Coupe.

TARIFS ET RÉDUCTIONS DE PRIX

Article 2 :

Les appareils sont facturés sur la base du tarif en vigueur au jour de l'expédition.

Le tarif de base est susceptible d'être modifié en fonction de l'évolution du coût des matières premières.

Cotisation Récupel par machine 0.2067 eur htva, non inclus au P.V.

Article 3 :

Seules nos conditions générales de vente régissent le marché. Les conditions générales d'achat de nos clients n'engagent notre firme que si elles ne sont pas en contradiction avec les nôtres.

Article 4 :

En tous cas nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur, même lorsque la vente est faite franco de tous frais.

En cas de perte, avaries, etc... l'acheteur ne pourra s'adresser qu'au transporteur ou aux tiers responsables, sans aucune intervention de notre part.

Article 5 :

Les marchandises sont censées agréées dans nos magasins avant départ. En tous cas, plus aucune réclamation ne sera recevable, soit à partir du huitième jour après réception de la marchandise, soit à partir du troisième jour après la réception de la facture.

Nous n'acceptons aucun retour de marchandise sans notre consentement préalable. En cas de retour accepté par nous, celui-ci doit toujours se faire franco notre adresse.

Au cas où une réclamation quant à la qualité de la marchandise serait recevable et fondée, nos obligations se limiteraient au remplacement gratuit de la marchandise défectueuse, sans qu'il puisse nous être réclamé quelques dommages et intérêts que se soient.

Article 6 :

Nos factures sont payables au comptant et à notre siège social. Nous nous réservons le droit d'exiger le paiement au comptant avant l'envoi de la marchandise.

Le non-paiement d'une facture à son échéance entraîne automatiquement et sans mise en demeure de notre part, l'application du taux d'intérêt indiqué par la Banque Centrale Européenne, des frais de recouvrement de 12 % avec un montant minimum de 50,00 €.

Lorsque le débiteur ne paie pas dans le délai convenu ou à défaut, dans le délai de paiement légal (30 jours dès réception facture), le créancier est de plus, en droit, sans préjudice de son droit, au remboursement des frais judiciaires conformément aux dispositions du code judiciaire, de réclamer au débiteur un dédommagement raisonnable pour tous les frais de recouvrements pertinents encourus par suite du retard de paiement, tels que déterminés par le Roi.

Le paiement n'est considéré comme effectué que lorsque nous pouvons disposer librement de son montant.

Le fait de tirer traite sur l'acheteur n'emporte jamais novation.

Article 7 :

Pour tous litiges ou procédures entre l'acheteur et nous, les tribunaux de Charleroi sont seuls compétents, même en cas d'appel en garantie ou de connexité.

Article 8 :

Les délais de livraison courent à dater de la réception de la commande régulière et complète.

Lorsque la livraison aura été retardée par le fait de l'acheteur, nous ne sommes plus tenus à celle-ci que dans un délai normal et raisonnable.

Les grèves, émeutes ou toutes autres causes qui auraient pour effet d'entraver nos approvisionnements sont de convention expresse considérées comme cas de force majeure, suspendant automatiquement les délais de livraison ou d'exécution de commandes, sans

que l'acheteur puisse annuler sa commande ou réclamer un dédommagement quelconque.

Article 9 :

Clause de réserve de propriété: les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral.

Article 10 :

Le défaut de paiement d'une facture rend exigible le solde débiteur du compte.

Le non-paiement de l'un de nos mandats rend exigible tout ce qui pourrait être dû. Lorsque nos marchandises sont vendues à terme contre remise de traite ou d'effet accepté par l'acheteur, le défaut, même partiel, de paiement d'une acceptation à l'échéance fixée rendra immédiatement exigible et sans mise en demeure préalable le solde restant dû.

Article 11 :

Le défaut de paiement à son échéance nous confère le droit de résilier les marchés en cours pour fourniture restant à faire, sans aucune formalité et sous réserve de dommages et intérêts.

Article 12 :

Toutes les marchandises sont garanties contre les vices de fabrication.

Nos appareils sont garantis 1 an.

La garantie «pièces» est assurée par nos soins, la garantie «main d'oeuvre» par le distributeur, sauf convention spéciale.

Sont exclus de la garantie:

- les pièces d'usure normale (couteaux, joints, racleurs, ...)

- les dégâts causés par un usage non-conforme aux instructions d'utilisation, ou par un branchement inadéquat.

Pour les réparations sous-garantie ou fournitures de pièces, veuillez nous retourner les pièces défectueuses et nous communiquer le type de machine, le n° de fabrication, et une copie de la facture d'achat dans les 15 jours. Passé ce délai, les pièces vous seront facturées.

Lors de réparation chez le client, veuillez présenter au technicien la facture d'achat afin d'en relever le n°.

UTILISATION DE LA MARQUE ROBOT-COUCPE ET DES AUTRES DROITS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE:

Article 13 :

Le distributeur s'interdit d'utiliser, hors du contrat de vente, la marque Robot-Coupe et d'une façon générale tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe (photos des produits ou d'images publicitaires, textes de livres de recettes et autres textes etc...) sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe.

Notamment, toute publicité utilisant à titre principal ou accessoire la marque Robot-Coupe, devra être communiquée et faire l'objet d'une autorisation écrite préalable de Robot-Coupe.

TRAITEMENT DES DECHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES :

Article 14 :

Dans la mesure où les équipements vendus sont des équipements électriques et électroniques visés par le décret n° 2005-829 du 20 Juillet 2005, transposant la directive 2002-96-CE du 27 Janvier 2003, il est convenu que l'acheteur détenant ces équipements assurera, sauf convention contraire, le financement et l'organisation de l'élimination des déchets issus de ces équipements dans les conditions définies aux article 21 et 22 dudit décret.

En cas de contrôle, le constructeur pourra demander à son acheteur de lui communiquer les documents établissant qu'il remplit, pour ses équipements, l'ensemble des obligations qui lui ont été transférées au titre du contrat de vente.

A défaut de communication de ces documents, le client sera présumé responsable d'une inexécution des obligations mises à sa charge et le fabricant se réserve le droit de lui demander la réparation de tout dommage qu'il pourrait subir de ce fait.

RÉCLAMATIONS

Article 15 :

compter de la date d'application des présentes, aucune réclamation concernant un avantage tarifaire ou un service ne pourra être admise si elle est présentée plus de 12 mois après la date de la naissance de la créance.

FORCE MAJEURE

Article 16 :

La survenance d'un cas de force majeure a pour effet de suspendre l'exécution des présentes obligations contractuelles.

Est un cas de force majeure tout évènement indépendant de la volonté de Robot-Coupe et faisant obstacle à son fonctionnement normal au stade de la fabrication ou de l'expédition des produits.

Constituent notamment des cas de force majeure les incendies, inondations, grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de Robot-Coupe ou celle de l'un de ces fournisseurs, sous traitants ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou de pièces détachées.

Article 17 :

Robot-Coupe se réserve le droit d'apporter toutes modifications à ses produits dont les descriptions figurent sur ses catalogues et autres supports publicitaires.

DÉLAIS DE LIVRAISON

1 à 3 semaines à réception de commande.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de ces appareils. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.N.C.

La marque Robot-Coupe et tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe.



robot  coupe®

Robot-Coupe S.N.C. BeLux : 26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève

Tel.: (071) 59 32 62

Email : info@robot-coupe.be

www.robot-coupe.be