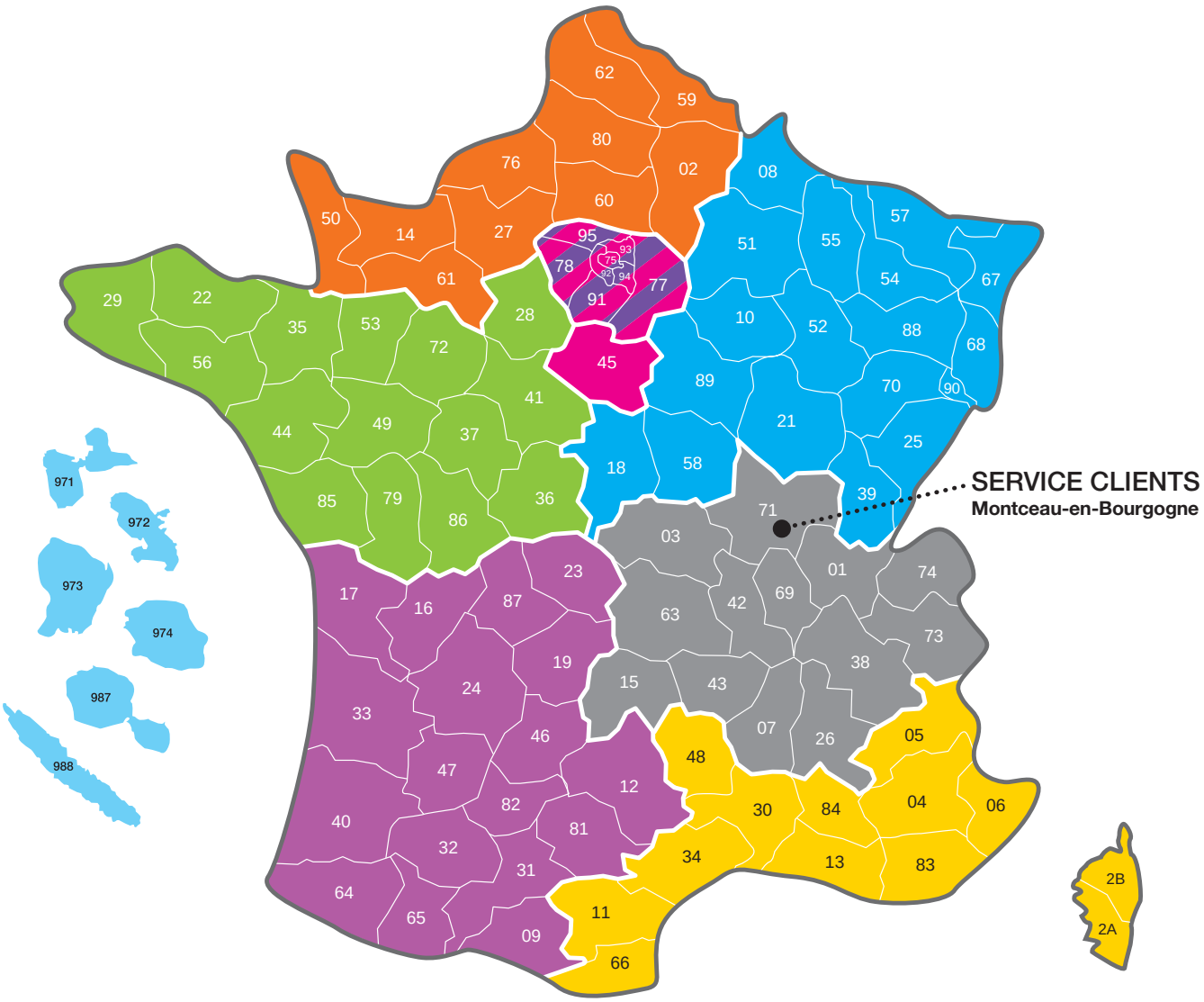
robot coupe®

TARIF 2022

robot coupe®



RÉGION 1

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

RÉGION 2

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

RÉGION 3

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

RÉGION 4

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

RÉGION 5

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

RÉGION 6

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

RÉGION 7

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

RÉGION 8

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

DOM-TOM

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

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

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

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE 38

GAMMES COMBINÉS, CUTTERS, BLIXER® 5,9 L ET 7,5 L

Cuves inox grande capacité.
Poignée ergonomique Soft Touch.
Compte à rebours et chronomètre.

NOUVEAU

PAGE 50

EQUIPEMENT FRITES 6x6

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

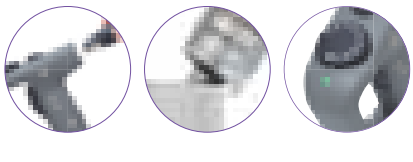
NOUVEAU

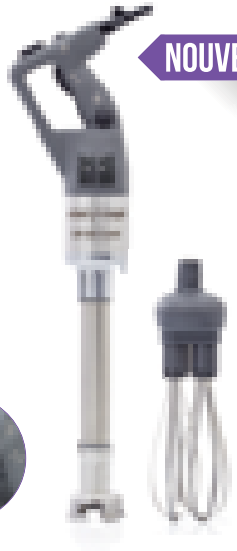
PAGE 142

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 145

GAMME LARGE MP ULTRA

Nouvelle poignée amovible EasyGrip pour MP 550 Ultra et MP 600 Ultra

NOUVEAU

PAGE 156

EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES

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

NOUVEAU

PAGE 169

BATTEUR MÉLANGEUR : RM8 SANS PRISE ACCESSOIRE

La gamme de Batteurs-Mélangeurs s'enrichit d'un nouveau modèle RM8 sans prise accessoire.

NOUVEAU

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE 126

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

Disponibilité : Avril 2022

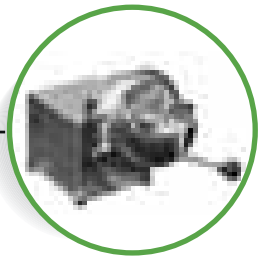
L'INNOVATION AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE

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

" Notre site de Montceau-en-Bourgogne cultive l'excellence d'un leader mondial au service des plus grands talents de la gastronomie. "

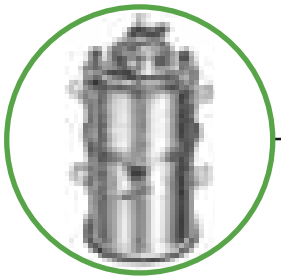
PLUS DE 60 ANS D'INNOVATIONS

PLUSIEURS CENTAINES DE BREVETS EXCLUSIFS



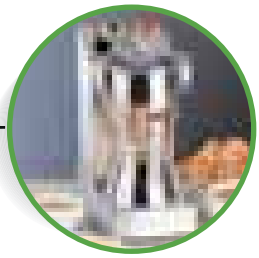
1960 / 1970

1961 : 1er Coupe-Légumes autonome
1966 : 1er Cutter vertical



1970 / 1980

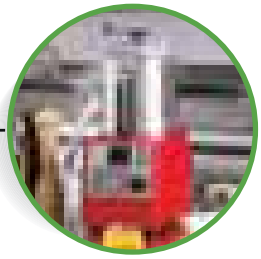
1970 : 1er combiné Cutter / Coupe-Légumes
1975 : Gammes élargies Cutters et Combinés



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

1990 / 2000

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



2000 : Gamme élargie Mixers Plongeants
2008 : 1er Extracteur de jus automatique
2012 : 1er Cutter Blender chauffant Professionnel Robot-Coupe

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

LEADER MONDIAL IMPLANTÉ DANS PLUS DE 130 PAYS

UN ENGAGEMENT MONDIAL AUSSI BIEN QUE LOCAL

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

UNE CULTURE DE L'ENGAGEMENT

CONCEVOIR ET FABRIQUER EN FRANCE

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

INNOVER ET DURER

Parce que nous avons à cœur de mieux répondre à vos besoins, l'innovation est au centre de notre action pour anticiper vos exigences.
Nous nous engageons à vous offrir des produits performants et durables au-delà des normes en vigueur, avec des choix techniques et industriels adaptés pour garantir la durabilité, l'entretien et la réparabilité des produits.

INSPIRER ET SATISFAIRE

Etre votre partenaire en cuisine stimule notre recherche et développement pour penser, améliorer et créer de nouveaux usages à tous nos produits.
Votre satisfaction est notre priorité pour construire une relation de confiance durable et vous permettre d'exprimer toute votre créativité culinaire.

UNE ENTREPRISE ENGAGÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

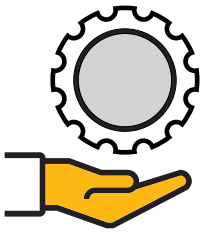
" Nos machines robustes
sont conçues pour durer "

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

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

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

DES ENGAGEMENTS CONCRETS TOUT AU LONG DE LA VIE DES PRODUITS



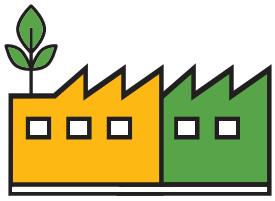
LA CONCEPTION

Des produits conçus pour durer :

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

LA PRODUCTION

Éthique et responsable :



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

LES RESSOURCES

Une gestion durable des ressources :

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

LES HOMMES

Une entreprise socialement engagée :

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

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
www.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.fr 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, recettes…
- Enregistrez votre produit en ligne et téléchargez votre manuel d'utilisation.

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE

Un service clients de qualité

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

Une assistance technique pointue

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

Un centre de logistique performant

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

Un service après-vente efficace

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

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

VOUS ACCOMPAGNE

1 MIDI CATALOGUE
France
Réf. 450 899

2 GUIDE SÉLECTION
Disques
Réf. 430 401

3 LIVRE RECETTES
Coktails : Fraîcheur et Vitamines - Réf 451 537
Solutions Nutrition Santé - Réf 451 530
Robot Cook - Réf 450 957

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

SUR LES SALONS EN 2022

SIRHA 2019

Rest'hôtel - Dijon	**Du 16 au 17 Janvier**
Europain - Paris	**Du 22 au 25 Janvier**
Food in Sud - Marseille	**Du 23 au 25 Janvier**
Smarth - Toulouse	**Du 30 Janvier au 1er Février**
Agecotel - Nice	**Du 06 au 09 Février**
Egast - Strabourg	**Du 27 Février au 02 Mars**
Rest'hôtel - Rennes	**Du 20 au 21 Mars**
Rest'hôtel - Clermont	**Du 27 au 28 Mars**
Restau'Co - Paris	**15 Juin**
Rest'hôtel - Rouen	**Du 09 au 10 Octobre**
Equip'hôtel - Paris	**Du 06 au 10 Novembre**

DANS VOS MAGASINS & SHOWROOMS

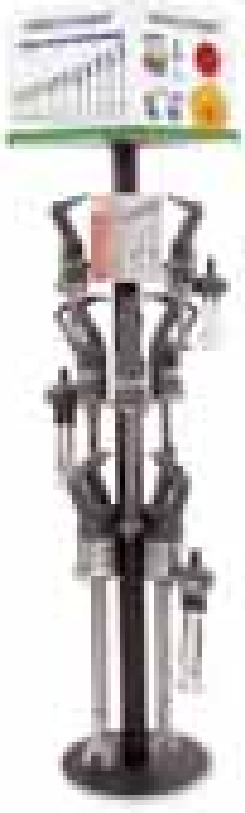
Set 3 displays
Réf. 451 581 / **Prix : 150€**
Dimensions : L126 x H60 x P40 cm

ILV Disques R301
Réf. 450 367

ILV Disques CL 50
Réf. 450 366

Présentoir 3 machines
Réf. 407 818 / **Prix : 350€**
Fronton seul : **Réf.** 430 356

Présentoir mixte
Réf. 450 421 / **Prix : 230€**
Fronton seul : **Réf.** 450 767

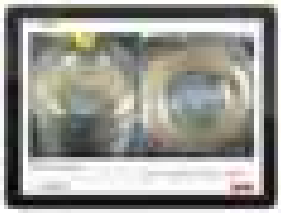


Présentoir mixers plongeants
Réf. 407 435 / **Prix : 230€**
Fronton seul : **Réf.** 430 323

PLV Micromix
Réf. 451 007 / **Prix : 65€**

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
www.robot-coupe.fr

SUR NOS RESEAUX SOCIAUX

Linkedin
robot-coupe-official

Facebook
RobotCoupeOfficial

Youtube
Robot-Coupe Official

Instagram
robotcoupe_official

ET AVEC NOTRE SERVICE APRES-VENTE

Commande Pièces détachées sur notre site internet SAV.

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

Vidéos SAV
Destinées à former vos techniciens.

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

UN SITE INTERNET COMPLET

NOUVEAU

- **Design réactif et convivial:** accès facile aux informations quel que soit votre appareil (ordinateur de bureau, mobile, tablette)
- **Formez-vous avez 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 clicks seulement.
- **Enregistrez votre machine :** téléchargez la notice d'utilisation et les fiches consignes de sécurité.

DES SOLUTIONS POUR TOUS LES MÉTIERS

RESTAURATION COMMERCIALE

RESTAURATION A TABLE

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

RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION D'ENTREPRISE

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

ARTISANS ET GMS

BOULANGERS PÂTISSIERS

Boulangers
Patissiers
Salons de thé
Glaciers
Chocolatiers
Confiseurs

RESTAURATION RAPIDE

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

RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurant du personnel

RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles
et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales

RESTAURATION SANTÉ

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

CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateur
de réception

SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe
Primeurs
Bar à jus
Traiteurs
Snacking
Food Courts

ACHETER UN robot coupe®

AMÉLIORER LE QUOTIDIEN DE L'UTILISATEUR

Moins de tâches manuelles pour plus de confort

GAGNER DU TEMPS

Augmenter la productivité

JUS ULTRA-FRAIS
2 L = 1 min

FRITES MAISON
20 kg = 4 min

MACÉDOINE
10 kg = 2 min

SOUPE
45 L = 6 min

MAYONNAISE
2 L = 1 min

LÉGUMES ÉMINCÉS
300 kg = 1 h

GAGNER DE L'ARGENT

Retour sur investissement en moins de 6 mois !

Exemples :

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

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

BOOSTER SA CRÉATIVITÉ

Laisser libre cours à son imagination

SATISFAIRE LES CONSOMMATEURS LES PLUS EXIGEANTS

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	
TYPE DE GAMME	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
LÉGUMERIE	EP 10 ES 10	ES 10	EP 10 ES 10	EP 10 ES 10	EP 25 ES 10	EP 15 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 5 - 2V MP 350 RM8	CL 50 R 4 MP 350 RM8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM8	CL 55 (1) R 10 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 8 MP 550 RM8	CL 60 V.V. (2) R 10 V.V. MP 600 RM8	CL 60 (1) R10 MP 600 RM8
PRÉPARATION DE RÉGIME ET MIXÉS	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 5 - 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.	R10 Blixer 30 CMP 350 V.V.
DISTRIBUTION	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J100	TP 80 J100	TP 180 J100	TP 80 J100

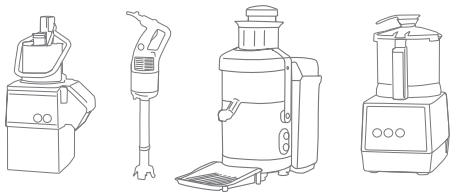
ÉDUCATION : ÉCOLES - COLLÈGES - LYCÉES - CROUS / RESTAURATION D'ENTREPRISES

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
TYPE DE GAMME	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
LÉGUMERIE	EP 10 Combinée	ES 10	EP 15 Combinée	EP 10 Combinée	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 4 V.V. MP 350 RM8	CL 50 R 3 MP 350 RM8	CL 52 R 5 V.V. MP 450 RM8	CL 52 R 3 MP 450 RM8	CL 55 (1) R 7 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 5 - 2V MP 550 RM8	CL 60 V.V. (1) R10 - R10 V.V. MP 600 RM8	CL 55 (1) R 10 MP 600 RM8
DISTRIBUTION	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J100	TP 80 J100	TP 180 J100	TP 80 J100

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

(1) 2 goulottes
(2) 3 goulottes

SOMMAIRE



COMBINÉS ..... PAGE 24

COLLECTION DE DISQUES ..... PAGE 40

COUPE-LÉGUMES ..... PAGE 52

CUTTERS ..... PAGE 80

ROBOT COOK® ..... PAGE 102

BLIXER® ..... PAGE 106

KITCHEN BLENDERS ..... PAGE 126

MIXERS PLONGEANTS ..... PAGE 132

EXTRACTEURS DE JUS ..... PAGE 154

TAMIS AUTOMATIQUES ..... PAGE 161

BATTEURS MÉLANGEURS ..... PAGE 166

ÉPLUCHEUSES ESSOREUSE ..... PAGE 170

TRANCHEUR À PAIN ..... PAGE 175

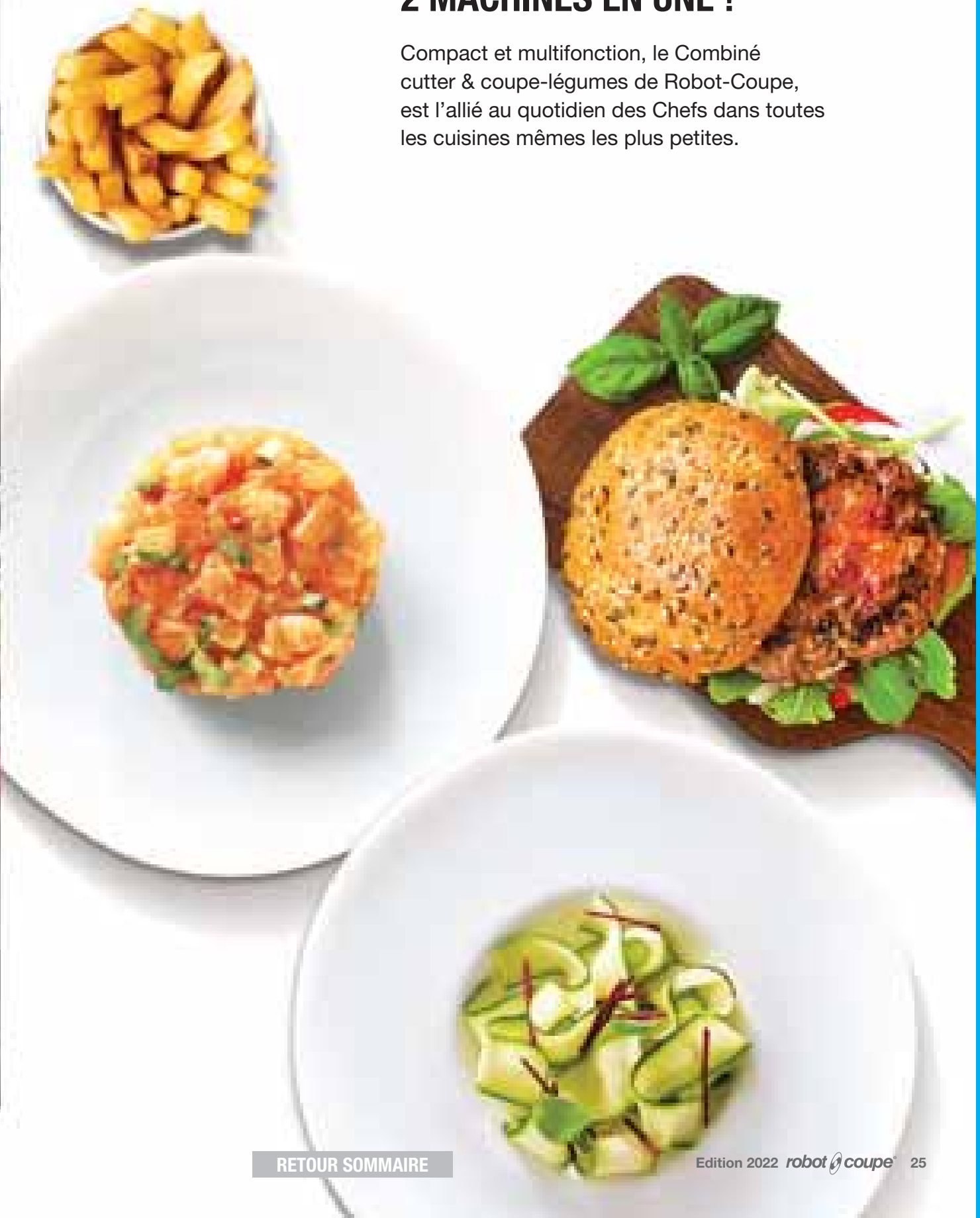
DONNÉES TECHNIQUES (dimensions, poids...) ..... PAGE 176

COMBINÉS
CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

RETOUR SOMMAIRE

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

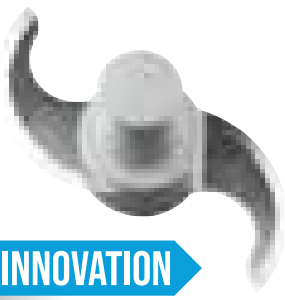
Redémarrage automatique par le poussoir : confort de travail et rapidité d'éxécution.

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

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

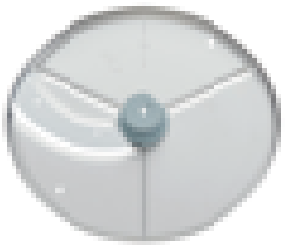
Variation de vitesse : de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande variété d'applications.

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



INNOVATION

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

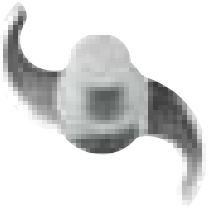


Gamme **de 28 disques disponibles** en option.

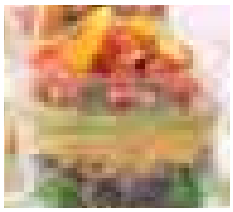
Scannez ce QR-Code pour voir le combiné en action.

RETOUR SOMMAIRE

FONCTION CUTTER



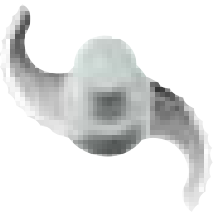
Couteau lisse
En standard



HACHAGES GROS

HACHAGES FINS

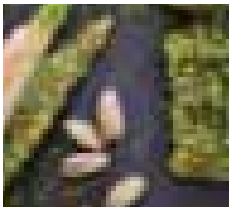
SAUCES, ÉMULSIONS



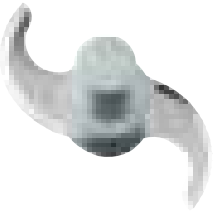
Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie

PÉTRISSAGES



BROYAGES



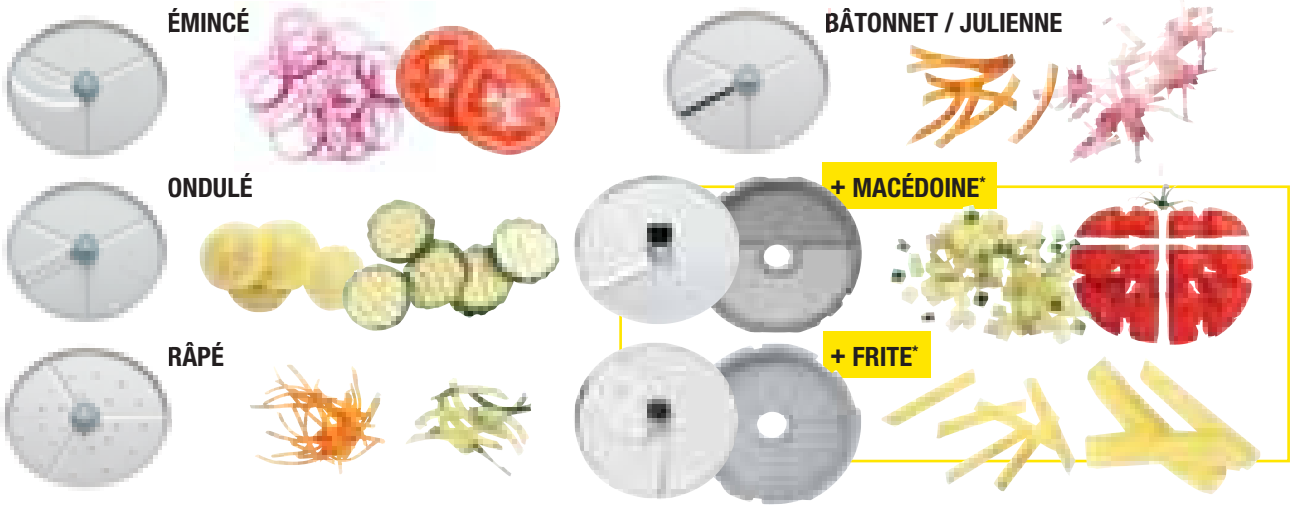
Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices

HACHAGES D'HERBES

HACHAGES D'ÉPICES

FONCTION COUPE-LÉGUMES



* 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.

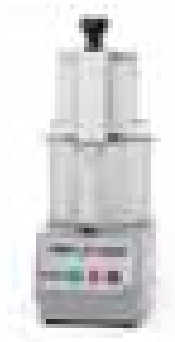
* Disponible pour R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

RETOUR SOMMAIRE

NOMBRE DE COUVERTS | 1/50 | 1/50 | 1/100

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*

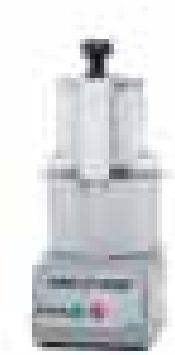
R 301 Ultra

EN OPTION 23 DISQUES
EN OPTION 3 COUTEAUX

3,7 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- 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

EN OPTION 23 DISQUES
EN OPTION 3 COUTEAUX

3,7 L

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

1 / 100 — 50 / 300 — 200 / 600

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

R 402 V.V.

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

R 502 V.V.

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

R 752 V.V.

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

R 402

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

R 502

- Triphasé
- 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

R 752

- Triphasé
- 2 vitesses
- Equipement presse-purée*

R 401

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

*Accessoire en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

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

RETOUR SOMMAIRE

R 101 XL

R 201 XL

	R 101 XL	R 201 XL
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	450 W	550 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	1 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Cutter	Cuve 1,9 L matériau composite	Cuve 2,9 L matériau composite avec poignée
Couteau	Lames lisses en inox - **Inclus**	Lames lisses en inox - **Inclus**
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - **Inclus**	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

R 101 XL	Réf.	€
R 101 XL 230V/50/1 2 disques	22580	**550**

R 201 XL	Réf.	€
R 201 XL 230V/50/1 2 disques	22570	**870**

Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :

Options	R 101 XL Réf.	R 101 XL €	R 201 XL Réf.	R 201 XL €
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27138	**98**	27138	**98**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27061	**98**	27061	**98**
Couteau lisse supplémentaire	27055	**87**	27055	**87**
Kit extracteur de jus et de coulis	-	**-**	27393	**295**
Accessoire presse-agrumes	-	**-**	27392	**177**

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	**1 085**

Collection complète de disques page 42

	R 211 XL	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27138	**98**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27061	**98**
Couteau lisse supplémentaire	27055	**87**
Kit extracteur de jus et de coulis	27393	**295**
Accessoire presse-agrumes	27392	**177**

RETOUR SOMMAIRE

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

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

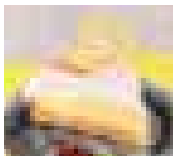
COULIS DE FRAMBOISES POUR SORBETS

COULIS POUR VERRINES

LAIT DE COCO

JUS DE CITRON

TARTE AU CITRON



JUS D'ORANGE

	Réf.	€
Kit Extracteur de jus et coulis pour R201 XL / R211 XL	27393	**295**
Kit Extracteur de jus et coulis pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	**295**
Accessoire presse-agrumes pour R 201 XL / R 211 XL	27392	**177**
Accessoire presse-agrumes pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	**177**

Surface 104 cm²

Surface 104 cm²

R 301

R 301 Ultra

	R 301	R 301 Ultra
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	650 W	650 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	1 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Cutter	Cuve 3,7 L matériau composite	Cuve 3,7 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - **Inclus**	Lames lisses en inox - **Inclus**
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Continue	Continue
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - **Inclus**	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

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

R 301	Réf.	€
R 301 230V/50/1 4 disques	2523	**1 455**

R 301 Ultra	Réf.	€
R 301 Ultra 230V/50/1 4 disques	2546	**1 710**

Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :

Options	R 301 Réf.	R 301 €	R 301 Ultra Réf.	R 301 Ultra €
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27288	**98**	27288	**98**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27287	**98**	27287	**98**
Couteau lisse supplémentaire	27286	**87**	27286	**87**
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27272	**223**	27278	**455**
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	**295**	27396	**295**
Accessoire presse-agrumes	27395	**177**	27395	**177**

RETOUR SOMMAIRE

Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ”

Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ”

R 401

R 402

	R 401	R 402	
Moteur asynchrone	✓	✓	
Puissance	700 W	750 W	
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn	500-1 500 tr/mn	750-1 500 tr/mn
Pulse	✓	✓	
Support moteur	Métallique	Métallique	
Cutter	Cuve 4,5 L inox	Cuve 4,5 L inox	
Couteau	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox **- Inclus**	
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox	
Ejection	Continue	Continue	
Disques	Non inclus	Non inclus	

Choisissez votre modèle :

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

R 401 - 4 disques	Réf.	€
R 401 230V/50/1	2425	**1 885**
Pack 4 disques	1904	**203**
R 401 sans disque	**Réf.**	**€**
R 401 230V/50/1	2425	**1 885**

Collection complète de disques page 42

R 402 - 4 disques	Réf.	€
R 402 230V/50/1	2453	**2 060**
Pack 4 disques	1904	**203**
R 402 400V/50/3	2433	**2 060**
Pack 4 disques	1904	**203**
R 402 - 6 disques	**Réf.**	**€**
R 402 230V/50/1	2453	**2 060**
Pack 6 disques	1905	**398**
R 402 400V/50/3	2433	**2 060**
Pack 6 disques	1905	**398**
R 402 sans disque	**Réf.**	**€**
R 402 230V/50/1	2453	**2 060**
R 402 400V/50/3	2433	**2 060**

Choisissez vos options :

	R 401 / R 402	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27346	**98**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27345	**98**
Couteau lisse supplémentaire	27344	**87**
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	**469**
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	**295**
Accessoire presse-agrumes	27395	**177**

Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ”

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
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

R 402 V.V. - 4 disques	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	**2 535**
Pack 4 disques	1904	**203**
R 402 V.V. - 6 disques	**Réf.**	**€**
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	**2 535**
Pack 6 disques	1905	**398**
R 402 V.V. sans disque	**Réf.**	**€**
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	**2 535**

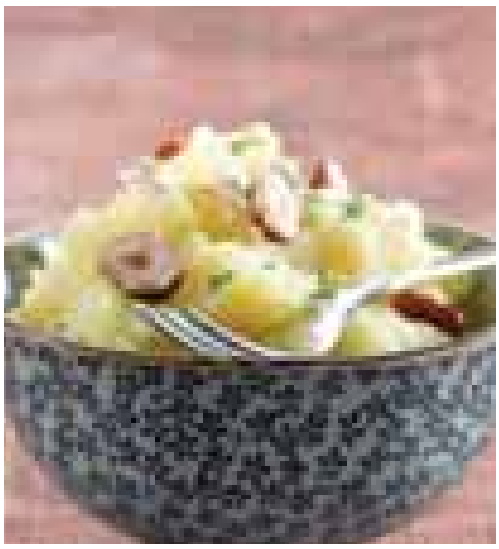
Collection complète de disques page 42

	R 402 V.V.	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27346	**98**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27345	**98**
Couteau lisse supplémentaire	27344	**87**
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	**469**
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	**295**
Accessoire presse-agrumes	27395	**177**

RETOUR SOMMAIRE

FONCTION PRESSE-PURÉE

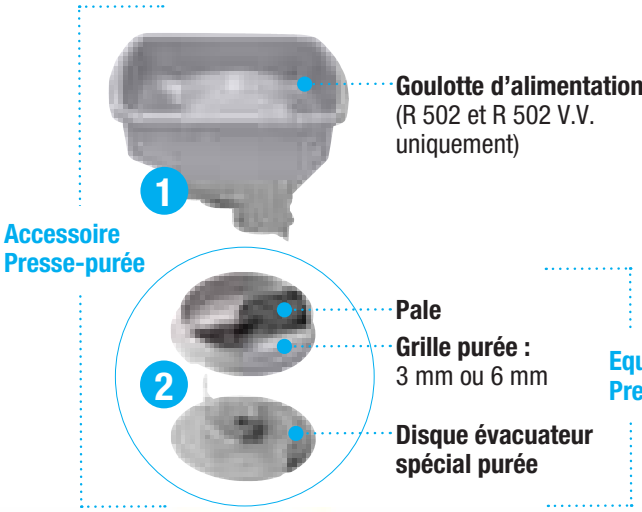
MODÈLES R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.



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

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

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



L'accessoire presse-purée se compose de :

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

	Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28207	362
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	225
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28209	362
Équipement presse-purée Ø 6 mm 2	28210	225

NOUVEAU

Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ”

R 502

NOUVEAU

Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ”

R 502 V.V.

	R 502	R 502 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	900 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	750 tr/mn - 1 500 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cutter	Cuve 5,9 L inox	Cuve 5,9 L inox
Bras racleur	✓	✓
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Ejection	Continue	Continue
Disques	Non inclus	Non inclus

Choisissez votre modèle :

R 502 Restauration Traiteur	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	**2 605**
Pack 6 disques	1929WF	**694**
R 502 Collectivités	**Réf.**	**€**
R 502 400V/50/3	2382	**2 605**
Pack 8 disques	1927WF	**832**
R 502 Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
R 502 400V/50/3	2382	**2 605**
Pack 13 disques	1998WF	**1 297**
R 502 sans disque	**Réf.**	**€**
R 502 400V/50/3	2382	**2 605**

R 502 V.V. Restauration Traiteur	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	**3 185**
Pack 6 disques	1929WF	**694**
R 502 V.V. Collectivités	**Réf.**	**€**
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	**3 185**
Pack 8 disques	1927WF	**832**
R 502 V.V. Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	**3 185**
Pack 13 disques	1998WF	**1 297**
R 502 V.V. sans disque	**Réf.**	**€**
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	**3 185**

Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :

Options	R 502 tous modèles Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	**161**
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	**161**
Couteau lisse supplémentaire	27303	**151**
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27320	**508**

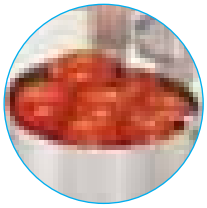
RETOUR SOMMAIRE

NOUVEAU COMBINÉS R 752 ET R 752 V.V.

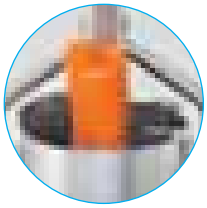
- Polyvalents, compacts et toujours plus performants grâce à de plus grandes capacités de travail
- Une minuterie pour plus de confort d'utilisation
- De nouveaux accessoires toujours plus adaptés aux besoins des professionnels !

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

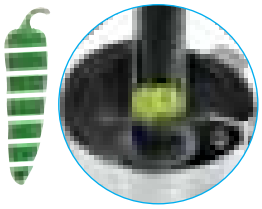
- **Confort de travail**
- **Prévention des TMS**
- **Réduction de la pénibilité**



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...

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

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

INNOVATION

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

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

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

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

Puissance moteur : Pour réaliser les préparations les plus exigeantes.

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	**307**
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	**307**
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	**296**
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27318	**897**
Lame crantée inférieure	49162	**50**
Lame crantée supérieure	49163	**50**
Lame dentée inférieure	49164	**50**
Lame dentée supérieure	49165	**50**
Lame lisse inférieure	49160	**47**
Lame lisse supérieure	49161	**47**
Equipement presse-purée 3 mm	28208	**225**
Equipement presse-purée 6 mm	28210	**225**

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

RETOUR SOMMAIRE

NOUVEAU

Surface 227 cm²

" Découvrez tous les packs de disques en page 50 "

NOUVEAU

Surface 227 cm²

" Découvrez tous les packs de disques en page 50 "

R 752

R 752 V.V.

	R 752	R 752 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 800 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	750 tr/mn - 1 500 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cutter	Cuve 7,5 L inox	Cuve 7,5 L inox
Bras racleur	✓	✓
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - **Inclus**	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - **Inclus**
Coupe-légumes	Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**	Goulotte pleine-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**
Ejection	Continue	Continue
Disques	Non inclus	Non inclus

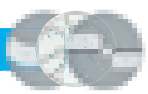
Choisissez votre modèle :

R 752 Restauration Traiteur	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	**3 145**
Pack 6 disques	1929WF	**694**
R 752 Collectivités	**Réf.**	**€**
R 752 400V/50/3	2113	**3 145**
Pack 8 disques	1927WF	**832**
R 752 Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
R 752 400V/50/3	2113	**3 145**
Pack 13 disques	1998WF	**1 297**
R 752 sans disque	**Réf.**	**€**
R 752 400V/50/3	2113	**3 145**

R 752 V.V. Restauration Traiteur	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	**3 660**
Pack 6 disques	1929WF	**694**
R 752 V.V. Collectivités	**Réf.**	**€**
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	**3 660**
Pack 8 disques	1927WF	**832**
R 752 V.V. Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	**3 660**
Pack 13 disques	1998WF	**1 297**
R 752 V.V. sans disque	**Réf.**	**€**
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	**3 660**

Choisissez vos options ci-contre :

Collection complète de disques page 42



RETOUR SOMMAIRE

COLLECTION DE DISQUES

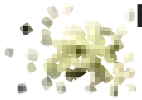
LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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

COLLECTION DE DISQUES

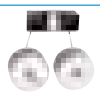
ESSENTIAL Series 1-4		Prix €	ESSENTIAL Series 1-4		Prix €	DISQUES	EXPERT Series 5-7	Prix €	EXPERT Series 5-7	Prix €
R 101 XL R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20			R 402 R 402 V.V.	CL 40			R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.		CL 50 Gourmet	
ÉMINCEURS						**Amandes 0,6 mm**	28166W	**111**	28166W	**111**
						0,8 mm	28069W	**111**	28069W	**111**
	27051	**54**	27051		**54**	**1 mm**	28062W	**111**	28062W	**111**
	27555	**54**	27555		**54**	**2 mm**	28063W	**111**	28063W	**111**
	27086	**54**	27086		**54**	**3 mm**	28064W	**111**	28064W	**111**
	27566	**54**	27566		**54**	**4 mm**	28004W	**111**	28004W	**111**
	27087	**54**	27087		**54**	**5 mm**	28065W	**111**	28065W	**111**
	27786	**54**	27786		**54**	**6 mm**	28196W	**111**	28196W	**111**
						8 mm	28066W	**111**	28066W	**111**
						10 mm	28067W	**111**	28067W	**111**
						14 mm	28068W	**111**		
						PdT cuites 4 mm	27244W	**352**	27244W	**352**
						PdT cuites 6 mm	27245W	**352**	27245W	**352**
ONDULÉS	27621	**54**	27621		**54**	**2 mm**	27068W	**137**	27068W	**137**
						3 mm	27069W	**137**	27069W	**137**
						5 mm	27070W	**137**	27070W	**137**
RÂPEURS	27588	**54**	27588	27148	**54**	**1,5 mm**	28056W	**81**	28056W	**81**
	27577	**54**	27577	27149	**54**	**2 mm**	28057W	**81**	28057W	**81**
	27511	**54**	27511	27150	**54**	**3 mm**	28058W	**81**	28058W	**81**
						4 mm	28073W	**81**	28073W	**81**
						5 mm	28059W	**81**	28059W	**81**
	27046	**54**	27046		**54**	**6 mm**				
						7 mm	28016W	**81**	28016W	**81**
	27632	**54**	27632		**54**	**9 mm**	28060W	**81**	28060W	**81**
	27764	**62**	27764		**62**	**Parmesan**	28061W	**81**	28061W	**81**
	27191	**87**	27191		**87**	**PdT type Röstis**	27164W	**131**	27164W	**131**
						PdT crues	27219W	**146**	27219W	**146**
	27078	**87**	27078		**87**	**Raifort 0,7 mm**				
	27079	**87**	27079		**87**	**Raifort 1 mm**	28055W	**155**	28055W	**155**
	27130	**87**	27130		**87**	**Raifort 1,3 mm**				
BÂTONNETS JULIENNE						**1 x 8 mm** (tagliatelles)	28172W	**155**	28172W	**155**
						1 x 26 oignon/chou	28153W	**205**	28153W	**205**
	27080	**62**	27080		**62**	**2 x 4 mm**	27072W	**155**	27072W	**155**
	27081	**62**	27081		**62**	**2 x 6 mm**	27066W	**155**	27066W	**155**
						2 x 8 mm	27067W	**155**	27067W	**155**
						2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	**155**	28173W	**155**
	27599	**62**	27599		**62**	**2 x 2 mm**	28051W	**155**	28051W	**155**
						2,5 x 2,5 mm	28195W	**155**	28195W	**155**
						3 x 3 mm	28101W	**155**	28101W	**155**
	27047	**62**	27047		**62**	**4 x 4 mm**	28052W	**155**	28052W	**155**
	27610	**62**	27610		**62**	**6 x 6 mm**	28053W	**155**	28053W	**155**
	27048	**62**	27048		**62**	**8 x 8 mm**	28054W	**155**	28054W	**155**

DISQUES

	ESSENTIAL Series 1-4 R 402 R 402 V.V. CL 40	Prix €		EXPERT Series 5-7 R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	Prix €	EXPERT Series 5-7 CL 50 Gourmet	Prix €
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE			**5 x 5 x 5 mm**	■ 28110W	**243**	■ 28110W	**243**
	■ 27113	**202**	**8 x 8 x 8 mm**	■ 28111W	**221**	■ 28111W	**221**
	■ 27114	**202**	**10 x 10 x 10 mm**	■ 28112W	**221**	■ 28112W	**221**
	■ 27298	**202**	**12 x 12 x 12 mm**	■ 28197W	**221**		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	**221**	■ 28181W	**221**
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	**221**	■ 28179W	**221**
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	**221**		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	**221**		
			25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	**221**		
			50 x 70 x 25 mm (salade)	■ 28180W	**329**		
EQUIPEMENTS FRITES			**6 x 6 mm** NOUVEAU	▲ 29230W	**290**	▲ 29230W	**290**
	▲ 27116	**213**	**8 x 8 mm**	▲ 28134W	**230**	▲ 28134W	**230**
			8 x 16 mm	▲ 28159W	**230**	▲ 28159W	**230**
	▲ 27117	**213**	**10 x 10 mm**	▲ 28135W	**230**	▲ 28135W	**230**
			10 x 16 mm	▲ 28158W	**230**	▲ 28158W	**230**
BRUNOISES CL50 Gourmet			**2 x 2 x 2 mm**			28174W	**187**
			**3 x 3 x 3 mm**			28175W	**187**
			4 x 4 x 4 mm			28176W	**187**
GAUFRETTES CL50 Gourmet			**2 mm**			28198W	**164**
			3 mm			28199W	**164**
			4 mm			28177W	**164**
			6 mm			28178W	**164**

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

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

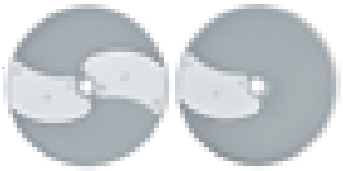
ACCESSOIRES		Réf.	€
RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES : COUTEAU et 8 DISQUES > Du R 101 XL au R 402 V.V.		107810	**33**
PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX > 16 petits disques ou 8 grands disques		107812	**37**
CASIER POUR DISQUES : > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.		27258	**15**
PORTE DISQUES MURAL INOX		101230	**66**
D-CLEAN KIT : OUTIL DE NETTOYAGE GRILLES MACÉDOINE (5,8 ou 10 mm)		39881	**82**
PROTECTION DE DISQUES > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.		39726	**18**
MINI CUVE		39716	**34**

Collection complète de disques page 42

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

ÉMINCEURS

De 0,6 mm à 3 mm ou de 3 mm à 14 mm

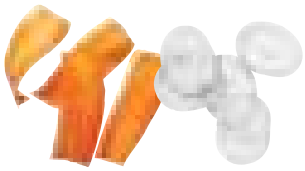


Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

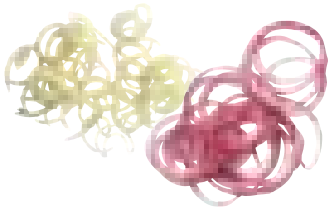
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Amandes 0,6 mm
Réf. 28166W

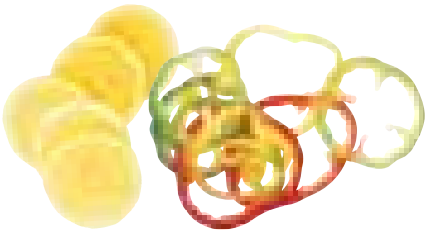
0,8 mm
Réf. 28069W



1 mm
Réf. 28062W
Réf. 27051



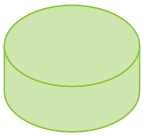
2 mm
Réf. 28063W
Réf. 27555



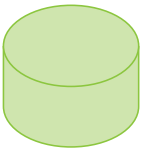
3 mm
Réf. 28064W
Réf. 27086

4 mm
Réf. 28004W
Réf. 27566

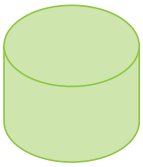
5 mm
Réf. 28065W
Réf. 27087



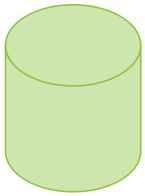
6 mm
Réf. 28196W
Réf. 27786



8 mm
Réf. 28066W

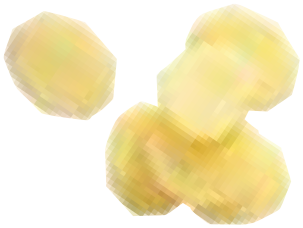


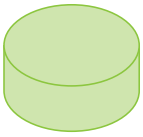
10 mm
Réf. 28067W



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

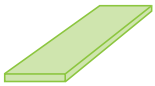
* Sauf CL 50 Gourmet

Collection complète de disques page 42

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.

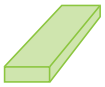
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



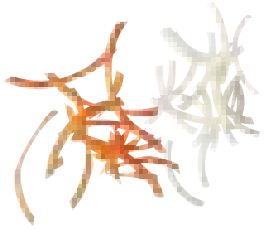
1 x 8 mm Tagliatelles
Réf. 28172W

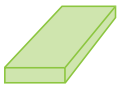
1 x 26 mm Oignons et Choux
Réf. 28153W

2 x 4 mm
Réf. 27072W
Réf. 27080

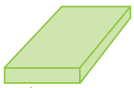


2 x 6 mm
Réf. 27066W
Réf. 27081

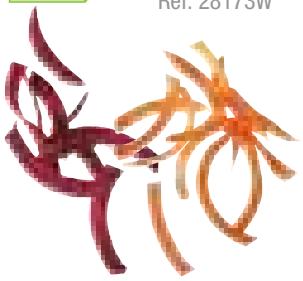




2 x 8 mm
Réf. 27067W

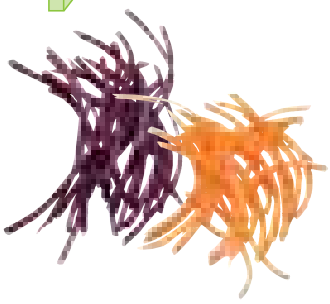


2 x 10 mm Tagliatelles
Réf. 28173W

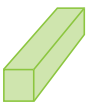


2 x 2 mm
Réf. 28051W
Réf. 27599

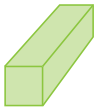
2,5 x 2,5 mm
Réf. 28195W



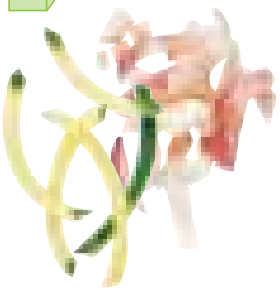
3 x 3 mm
Réf. 28101W

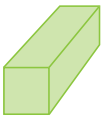


4 x 4 mm
Réf. 28052W
Réf. 27047



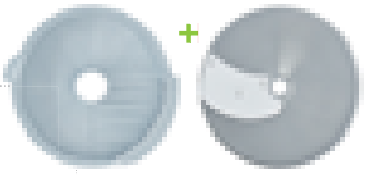
6 x 6 mm
Réf. 28053W
Réf. 27610





8 x 8 mm
Réf. 28054W
Réf. 27048

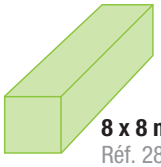
FRITES



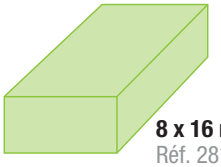
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

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

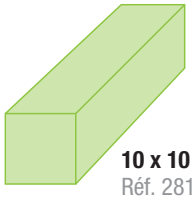
6 x 6 mm
Réf. 29230W



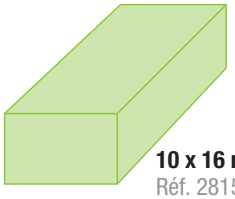
8 x 8 mm
Réf. 28134W
Réf. 27116



8 x 16 mm
Réf. 28159W



10 x 10 mm
Réf. 28135W
Réf. 27117



10 x 16 mm
Réf. 28158W

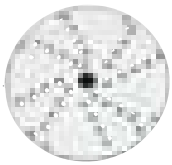
Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

RETOUR SOMMAIRE

Collection complète de disques page 42

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

RÂPEURS



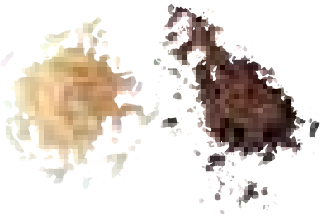
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
Essential : Spécial CL 40

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

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

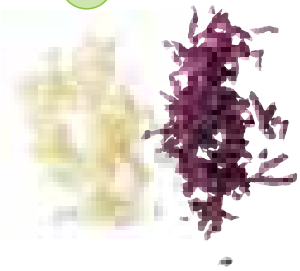
3 mm
Réf. 28058W
Réf. 27511*
Réf. 27150

4 mm
Réf. 28073W



5 mm
Réf. 28059W

6 mm
Réf. 27046



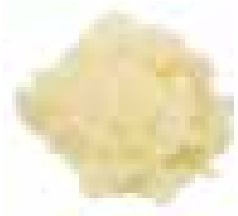
7 mm
Réf. 28016W

9 mm
Réf. 28060W
Réf. 27632

Parmesan
Réf. 28061W
Réf. 27764

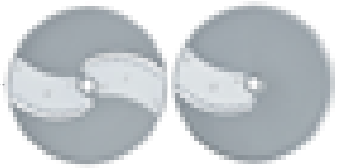
Pdt type Röstis
Réf. 27164W
Réf. 27191

Pdt crues
Réf. 27219W



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

2 et 3 mm ou **5 mm**

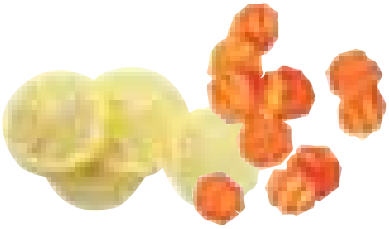


ONDULÉS

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

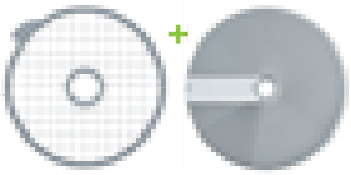
Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 40

RETOUR SOMMAIRE

Collection complète de disques page 42

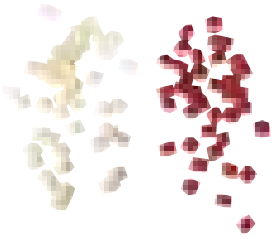
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE



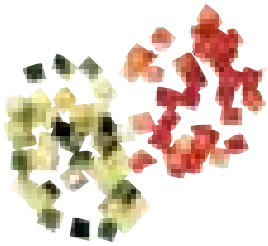
Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

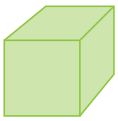
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.

5x5x5 mm
Réf. 28110W

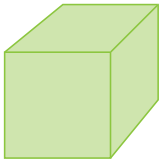


8x8x8 mm
Réf. 28111W
Réf. 27113

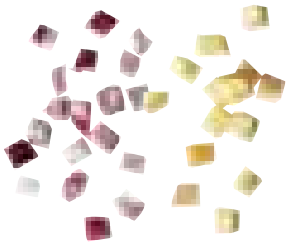




10x10x10 mm
Réf. 28112W
Réf. 27114

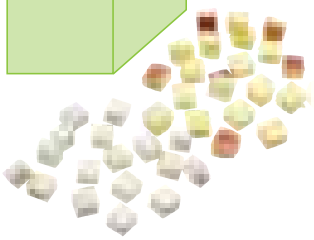


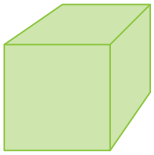
12x12x12 mm
Réf. 28197W
Réf. 27298



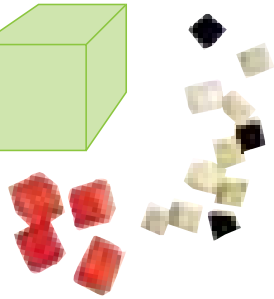
14x14x5 mm
Réf. 28181W

14x14x10 mm*
Réf. 28179W

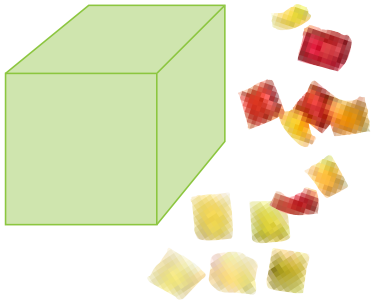


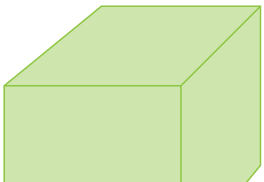


14x14x14 mm*
Réf. 28113W

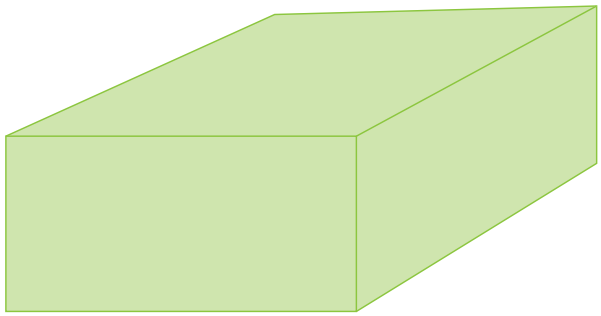


20x20x20 mm*
Réf. 28114W

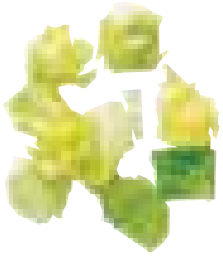




25x25x25 mm*
Réf. 28115W



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180W



D-CLEAN KIT

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

Outil nettoyage de la grille macédoine
5 mm, 8 mm et 10 mm

Outil racleur

	Réf.	€
Outil nettoyage de la grille macédoine	39881	**82**

MINI CUVE

Mini Cuve
CL 50 - CL 50 Ultra

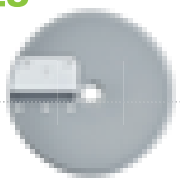
	Réf.	€
Mini Cuve	39716	**34**

RETOUR SOMMAIRE

Collection complète de disques page 42

DES COUPES INÉDITES

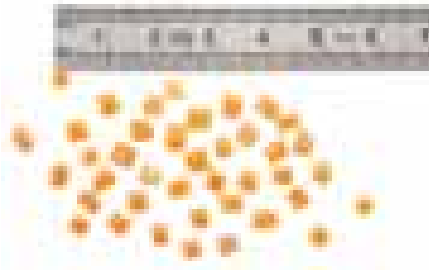
BRUNOISES



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Réf. 28174W



3x3x3 mm
Réf. 28175W

4x4x4 mm
Réf. 28176W

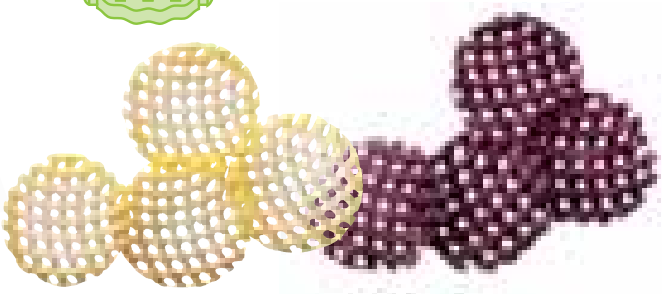
GAUFRETTES

CL50 GOURMET

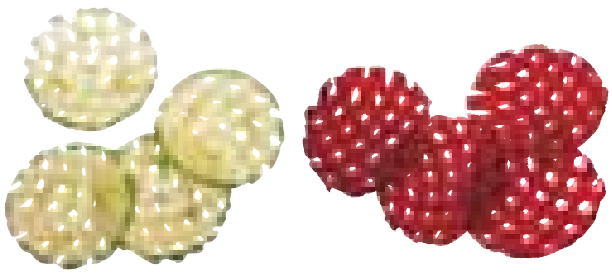
CL 50 Gourmet

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

ESSENTIAL Series 1-4

PACK 4 DISQUES

Éminceurs

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

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

Râpeurs

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

Julienne

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

	Réf.	€
Pack de 4 disques pour les modèles : R 401, R 402, R 402 V.V. et CL 20	1904	**203**
Pack de 4 pour le CL 40	1928	**203**

PACK 6 DISQUES

Éminceurs

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

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

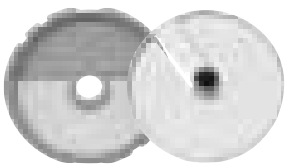
Râpeurs

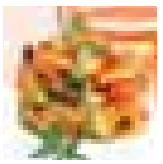
2 mm
Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...

Julienne

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

Macédoines





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

	Réf.	€
Pack de 6 disques pour les modèles : R 402, R 402 V.V.	1905	**398**
Pack de 6 pour le CL 40	1906	**400**

RETOUR SOMMAIRE

EXPERT Series 5-7

NOUVEAU

Traitement de surface : Mineral+®

Haute Résistance
Ce traitement à base minérale assure une protection optimale à la surface du disque et un nettoyage encore plus facile.

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

NOUVEAU

La collection d'équipements frites Robot-Coupe s'agrandit

20 kg en 4 minutes

Equipement frites 6x6 mm

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

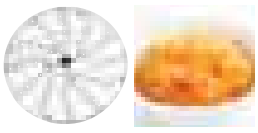
PACK DISQUES RESTAURATION - TRAITEURS

Éminceurs

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

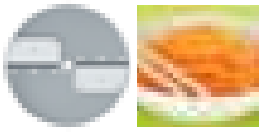
3 mm
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

Râpeurs



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

Julienne



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

Macédoines

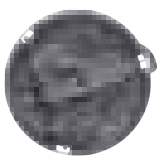
10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates, courgettes, poivrons...

2 porte-disques muraux

Pour 8 disques

D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille

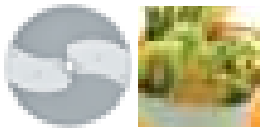


	Réf.	€
Pack Restauration / Traiteurs	1929WF	**694**

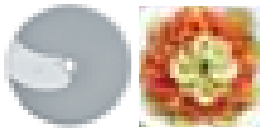
EXPERT Series 5-7

PACK DISQUES COLLECTIVITÉS

Éminceurs

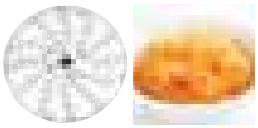


2 mm
Pommes, choux rouges, oignons, carottes...

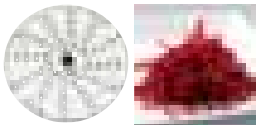


5 mm
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

Râpeurs



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



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

Macédoines

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

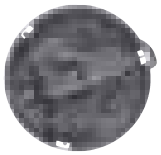
20 x 20 x 20 mm
Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...

2 porte-disques muraux

Pour 8 disques

D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Collectivités	1927WF	**832**

PACK DISQUES NUTRITION FRAÎCHEUR

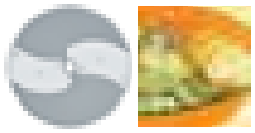
Les crudités dans tous leurs états.

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

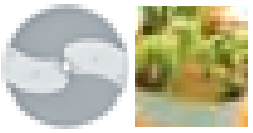
10 crudités sur 20 repas consécutifs.

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

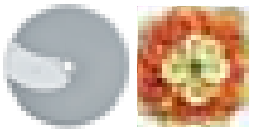
Éminceurs



0,8 mm
Pommes, choux rouges, oignons, carottes...

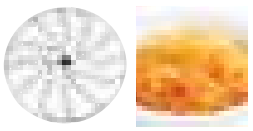


2 mm
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

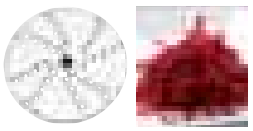


5 mm
Kiwis, tomates, champignons, endives...

Râpeurs



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



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

Macédoines

5 x 5 x 5 mm
Melons, concombres, carottes, betteraves cuites...

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

14 x 14 x 5 mm
Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...

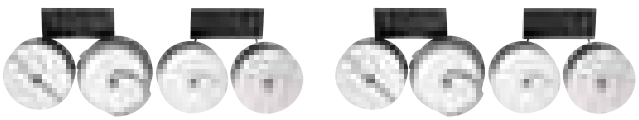
Juliennes

2,5 x 2,5 mm
Poires, navets, carottes, courgettes...

2 x 10 mm
Pommes, carottes, radis, betteraves crues...

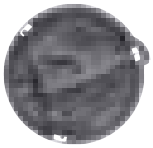
4 porte-disques muraux

Pour 16 disques



D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Nutrition Fraîcheur	1998WF	**1 297**

COUPE-LÉGUMES

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

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

COUPE-LÉGUMES
DE TABLE

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

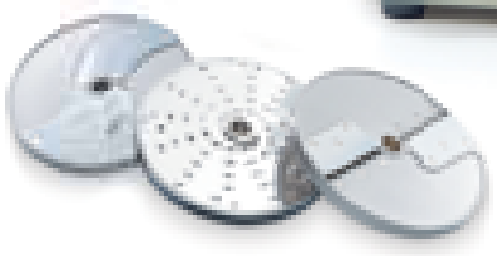
Charnière avec tige
Permettant le démontage immédiat du couvercle pour un nettoyage facile.

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.

Bloc moteur en inox

Ejection latérale
Gain de place et confort d'utilisation.

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

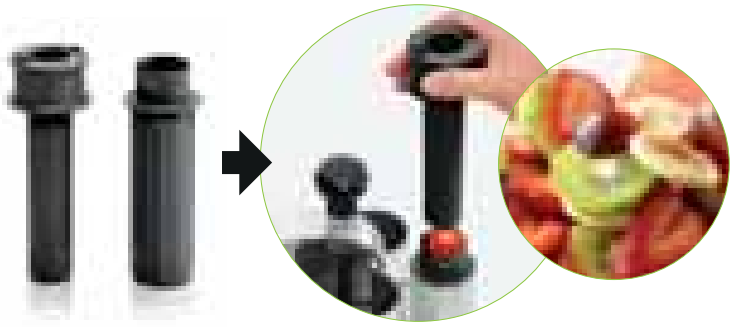


Plus de 50 disques en option pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, juliennes, macédoine et frites.

INNOVATION

POUSSOIR EXACTITUBE

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



RETOUR SOMMAIRE

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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

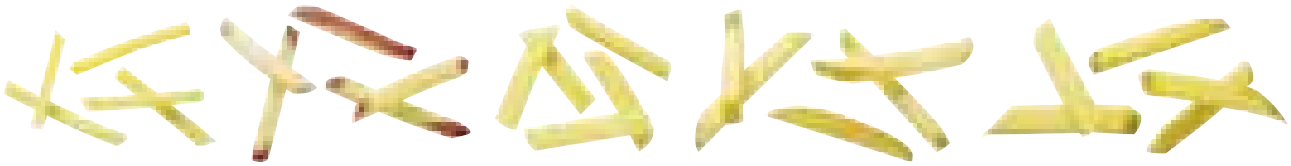
LE LABEL FAIT MAISON AVEC ROBOT-COUPE

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

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

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

La plus grande variété de frites !



6 x 6 mm | 8 x 8 mm | 8 x 16 mm | 10 x 10 mm | 10 x 16 mm

Pommes Darphin

2 x 2 mm

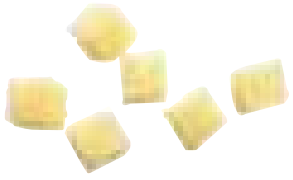
Pommes Paille

4 x 4 mm | 6 x 6 mm

Gaufrettes

2 x 2 mm

Pommes de terre sautées

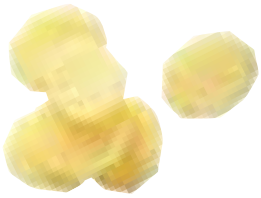


14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Chips

1 ou 2 mm

Pommes Boulangères



5 mm

Purée

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

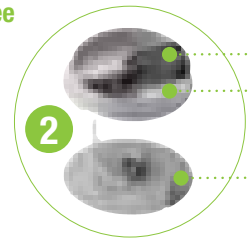
• **Volume et rapidité**
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

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

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

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

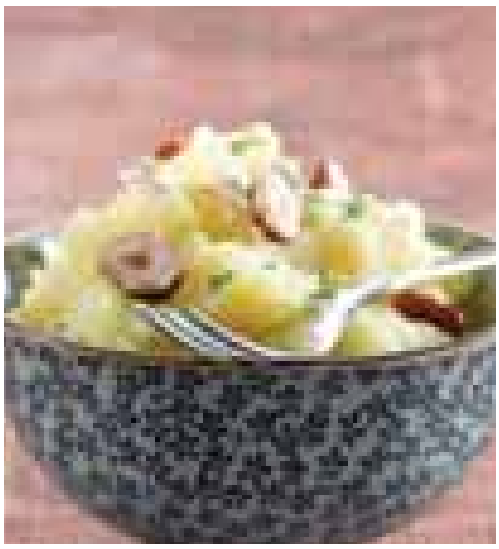
Accessoire Presse-purée



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

Equipement Presse-purée

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



L'accessoire presse-purée se compose de :

- une goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement des pommes de terre (pour CL 50 et CL 50 Ultra uniquement)
- une pâle
- 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	**362**
Équipement presse-purée Ø 3 mm	2	28208	**225**
Accessoire presse purée Ø 6 mm (CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	**362**
Équipement presse-purée Ø 6 mm	2	28210	**225**

RETOUR SOMMAIRE

Débit pratique/h :	Jusqu'à 50 kg	Jusqu'à 50 kg	Jusqu'à 150 kg
NOMBRE DE COUVERTS	1 / 100	1 / 100	50 / 300

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

+ BRUNOISE et GAUFRETTE

+ PERSIL HERBES AROMATIQUES

CL 50 Gourmet

- Monophasé ou Triphasé
- 1 vitesse

CL 50 Ultra

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

CL 20

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 40

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 50

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

*Accessoire en option

200 / 600

Jusqu'à 250 kg

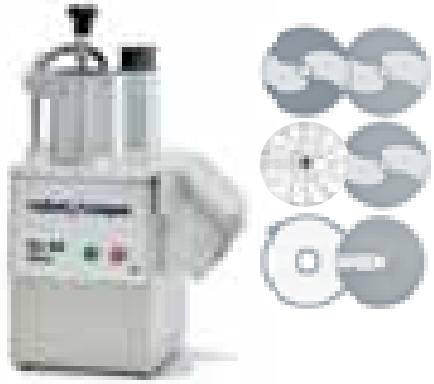
Retrouvez tous les modèles de sol page 70

CL 52

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

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.

Surface 104 cm²

Surface 104 cm²

" Découvrez tous les packs de disques en page 49 ! "

CL 20

CL 40

	CL 20	CL 40
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	400 W	500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	500 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Couvercle et cuve	Matériau composite	Couvercle matériau composite et cuve inox
Bloc moteur	Matériau composite	Métallique
Disques	Éminceur 3 mm + Râpeur 1,5 mm - **Inclus**	Non inclus

Choisissez votre modèle :

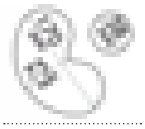
CL 20 - 6 disques	Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques	2493	**1 035**
Pack 4 disques	1904	**203**
CL 20	**Réf.**	**€**
CL 20 230V/50/1 - 2 disques	2493	**1 035**

CL 40 - 4 disques	Réf.	€
CL 40 230V/50/1	24570	**1 190**
Pack 4 disques	1928	**203**
CL 40 - 6 disques	**Réf.**	**€**
CL 40 230V/50/1	24570	**1 190**
Pack 6 disques	1906	**400**
CL 40 sans disque	**Réf.**	**€**
CL 40 230V/50/1	24570	**1 190**

Collection complète de disques page 42

Surface 139 cm²

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



Surface 139 cm²

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

CL 50 - 1V

CL 50 - 2V

	CL 50 - 1V	CL 50 - 2V
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	550 W	600 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn	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	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite	Matériau composite
Disques	Non inclus	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	**1 315**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	**1 315**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 50 - 1V Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	**1 315**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	**1 315**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 50 - 1V Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	**1 315**
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 50 Triphasé 1V 400V/50/3	24446	**1 315**
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 50 - 1V sans disque	**Réf.**	**€**
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	**1 315**
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	**1 315**

CL 50 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	**1 610**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 50 - 2V Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	**1 610**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 50 - 2V Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	**1 610**
Pack Nutrition Fraicheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 50 - 2V sans disque	**Réf.**	**€**
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	**1 610**

Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	**44**
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	**362**
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	**362**
NOUVEAU Mini cuve	39716	**34**

CL 50 tous modèles

Surface 139 cm²

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

CL 50 Ultra - 1V

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

Choisissez votre modèle :

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

CL 50 Ultra - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	**1 435**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	**1 435**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 50 Ultra - 1V Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	**1 435**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	**1 435**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 50 Ultra - 1V Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	**1 435**
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	**1 435**
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 50 Ultra - 1V sans disque	**Réf.**	**€**
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	**1 435**
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	**1 435**

Surface 139 cm²

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

CL 50 Ultra - 2V

	✓
	600 W
	Triphasé 400 V
	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
	Inox
	Non inclus

CL 50 Ultra - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	**1 735**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 50 Ultra - 2V Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	**1 735**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 50 Ultra - 2V Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	**1 735**
Pack Nutrition Fraicheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 50 Ultra - 2V sans disque	**Réf.**	**€**
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	**1 735**

Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :

CL 50 Ultra tous modèles

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	**44**
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	**362**
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	**362**
NOUVEAU Mini cuve	39716	**34**

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

Choisissez votre modèle :

CL 50 Ultra Pizza	Réf.	€
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 disques	2027WF	**1 725**

Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :

CL 50 Ultra Pizza		
Options	**Réf.**	**€**
Equipement macédoine 10x10x10 mm pour bruschetta	28112W	**221**
Equipement macédoine 14x14x5 mm pour mozzarella	28181W	**221**
Disque parmesan	28061W	**81**

RETOUR SOMMAIRE

CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence

*58 mm avec insert
*68 mm avec insert

" Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! "

Qualité de coupe exceptionnelle...

3 Brunoises
2 mm - 3 mm - 4 mm

CL 50 Gourmet

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

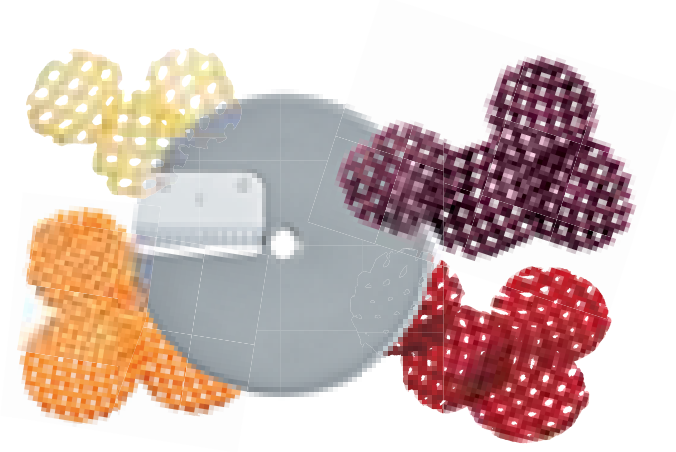
Choisissez votre modèle :

CL 50 Gourmet	Réf.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	**2 085**
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	**2 085**

Collection complète de disques page 42

	Brunoises	
Options	**Réf.**	**€**
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	**187**
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	**187**
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	**187**

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm

	Gaufrettes	
Options	**Réf.**	**€**
Gaufrette 2 mm	28198W	**164**
Gaufrette 3 mm	28199W	**164**
Gaufrette 4 mm	28177W	**164**
Gaufrette 6 mm	28178W	**164**

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	**167**

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192W	**565**

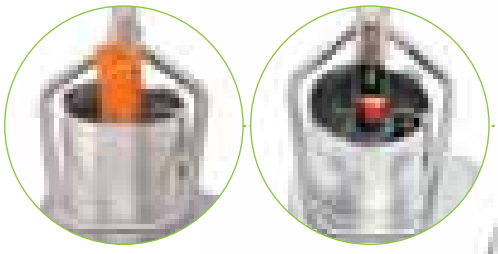
RETOUR SOMMAIRE

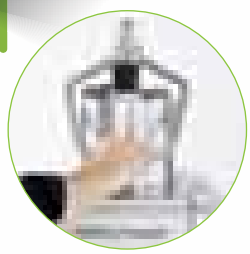
CL 52

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

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

INNOVATION

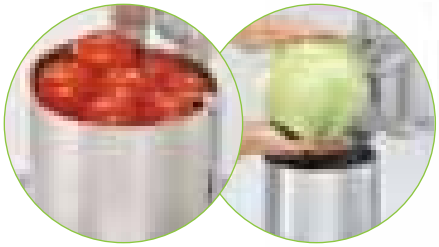




EXTRA PRÉCIS
Goulotte cylindrique
- **Ø 58 mm** coupe uniforme des produits longs.
- **Ø 39 mm** coupe de petits fruits et légumes tels que : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins... grâce au poussoir Exactitube.

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

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



ÉJECTION LATÉRALE
Gain de place et confort de travail.

Outil spécial chou pour une éjection facilitée.

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

Surface 227 cm²

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

Surface 227 cm²

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

CL 52 - 1V

CL 52 - 2V

	CL 52 - 1V	CL 52 - 2V
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	750 W	900 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn	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	Goulotte pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques	Métalliques
Bloc moteur	Inox	Inox
Disques	Non inclus	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

CL 52 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	**2 250**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	**2 250**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 52 - 1V Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	**2 250**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	**2 250**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 52 - 1V Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	**2 250**
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	**2 250**
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 52 - 1V sans disque	**Réf.**	**€**
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	**2 250**
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	**2 250**

CL 52 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	**2 690**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 52 - 2V Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	**2 690**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 52 - 2V Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	**2 690**
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	**1 297**
CL 52 - 2V sans disque	**Réf.**	**€**
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	**2 690**

Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :

Options	CL 52 tous modèles Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221	**48**
Équipement presse-purée 3 mm	28208	**225**
Équipement presse-purée 6 mm	28210	**225**

COUPE-LÉGUMES
DE SOL

Des solutions spécialement étudiées pour la préparation de gros volumes.

INNOVATION

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

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

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

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.

NOMBRE DE COUVERTS

300 / 1200

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 / 1200+

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

Surface 227 cm²

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

CL 55 Levier

CL 55 Auto

	CL 55 Levier	CL 55 Auto
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 100 W	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn	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	Goulotte automatique inox
Couvercle et cuve	Métalliques	Métalliques
Bloc moteur	Inox	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Disques	Non inclus	Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 55 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	**4 590**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 55 Levier Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	**4 590**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 55 Levier sans disque	**Réf.**	**€**
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	**4 590**

CL 55 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	**5 190**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 55 Auto Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	**5 190**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 55 Auto sans disque	**Réf.**	**€**
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	**5 190**

Collection complète de disques page 42

Surface 227 cm²

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

CL 55 2 Goulottes

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

Choisissez votre modèle :

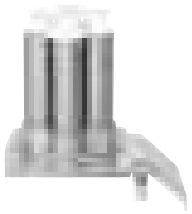
CL 55 Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	**6 250**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 55 Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	**6 250**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 55 sans disque	**Réf.**	**€**
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	**6 250**

Collection complète de disques page 42

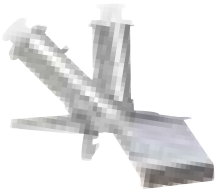
ACCESSOIRES CL 55

Goulotte automatique
Réf. 28170 - **1 703 €**

Goulotte à levier
avec tube intégré
(surface 227 cm²)
Réf. 39673 - **1 103 €**



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28161 - **1 147 €**



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28155 - **1 304 €**

Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - **225 €**
Réf. 28210 Ø 6 mm - **225 €**

Poussoir Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Réf. 49221 - **48 €**

Chariot réglable
3 hauteurs GN 1/1
Livré sans bac
Réf. 49128 - **694 €**

Échelle de rangement d’accessoires pour 16 disques, 8 équipements et 3 goulottes, livré avec un bac GN 1/1 (accessoires non inclus)
Réf. 49132 - **1 235 €**

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

Jusqu'à 1 200 kg de légumes par heure

Surface 227 cm²

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

CL 55 Nutrition Fraîcheur

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

CL 55 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 55 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2285WF	**8 395**

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

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

Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.

Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.

Poussoir Exactitube

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

Équipement presse purée 3 mm

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

Chariot réglable GN 1/1

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

Mode rangement

Mode production

Surface 227 cm²

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

CL 60 Levier
CL 60 V.V. Levier

CL 60 Auto
CL 60 V.V. Auto

	CL 60 Levier / CL 60 V.V. Levier	CL 60 Auto / CL 60 V.V. Auto
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 500 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn	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**	Goulotte automatique inox
Cuve	Inox	Inox
Bloc moteur	Inox	Inox
Equipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Disques	Non inclus	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

CL 60 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	**6 335**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	**7 065**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 60 Levier Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	**6 335**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	**7 065**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 60 Levier sans disque	**Réf.**	**€**
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	**6 335**
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	**7 065**

CL 60 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	**7 015**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	**7 745**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 60 Auto Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	**7 015**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	**7 745**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 60 Auto sans disque	**Réf.**	**€**
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	**7 015**
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	**7 745**

Collection complète de disques page 42

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

RETOUR SOMMAIRE

Surface 227 cm²

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

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

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

Choisissez votre modèle :

CL 60 2 G. Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	**8 315**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	**9 025**
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	**694**
CL 60 2G. Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	**8 315**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	**9 025**
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	**832**
CL 60 2G. sans disque	**Réf.**	**€**
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	**8 315**
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	**9 025**

Collection complète de disques page 42

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

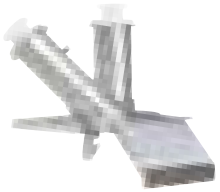
RETOUR SOMMAIRE

ACCESSOIRES CL 60

Goulotte automatique
Avec plateau d’alimentation
Réf. 39681 - **2 046 €**

Goulotte à levier
Réf. 39680 - **1 367 €**

Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28162 - **1 196 €**



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28157 - **1 366 €**

Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - **225 €**
Réf. 28210 Ø 6 mm - **225 €**

Poussoir Exactitube
Réf. 49221 - **48 €**

Chariot Ergo Mobile
Livré sans bac.
Prévu pour recevoir 3 bacs GN 1/1.
Réf. 49066 - **934 €**

Échelle de rangement d’accessoires pour 16 disques, 8 équipements et 3 goulottes, livré avec un bac GN1/1 (accessoires non inclus)
Réf. 49132 - **1 235 €**

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

Jusqu'à 1 200 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 ergomobile avec 3 bacs GN 1/1 - **Inclus** Echelle de rangement d'accessoire avec 1 bac GN 1/1 - **Inclus** Équipement presse-purée 3 mm - **Inclus**
Disques	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - **Inclus**

CL 60 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 60 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2298WF	**13 150**
CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 230V/50/1	2299WF	**13 840**

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.

Pack Nutrition Fraîcheur
13 disques inclus.

0,8 mm 2 mm 5 mm

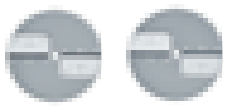
Éminceurs

2 mm 5 mm

Râpeurs

5 x 5 x 5 mm 10 x 10 x 10 mm 14 x 14 x 5 mm

Macédoines



2,5 x 2,5 mm 2 x 10 mm

Bâtonnets

4 porte-disques muraux pour 16 disques

D-Clean Kit

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

RETOUR SOMMAIRE

CUTTERS

RETOUR SOMMAIRE

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

NOUVEAU

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

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

POIGNÉE ERGONOMIQUE
Pour une manipulation aisée de la cuve.

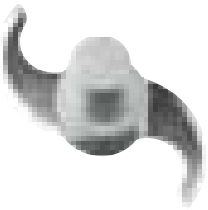
MINUTERIE
Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.

INNOVATION

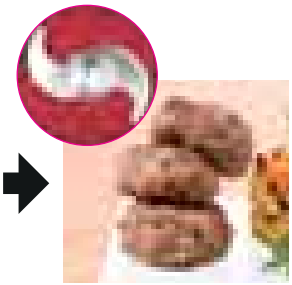
COUTEAU FOND DE CUVE
Pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.
Tout inox à lames lisses démontables.
Lames crantées et dentées en option.

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

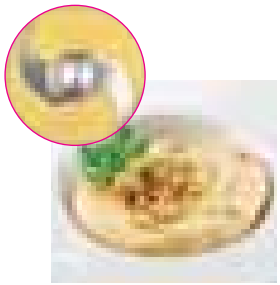
RETOUR SOMMAIRE



Couteau lisse
En standard

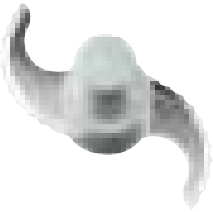


GROS HACHAGES



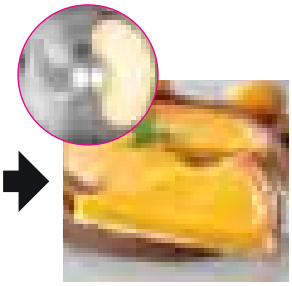
HACHAGES FINS

SAUCES, ÉMULSIONS



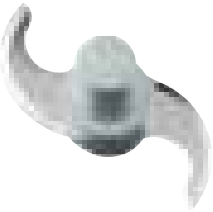
Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie



PÉTRISSAGES

BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices

HACHAGES D'HERBES

HACHAGES D'ÉPICES

FONCTION R-MIX 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

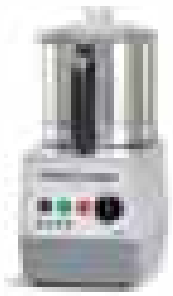
Quantités* :	1 kg	1,5 kg	2,5 kg	3 kg
NOMBRE DE COUVERTS	1 / 50	1 / 50	50 / 100	50 / 200

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 4 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

4,5 L

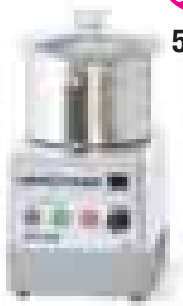


- Monophasé

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

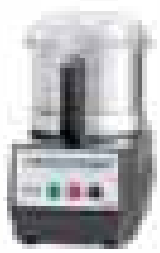
- Triphasé

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2

EN OPTION 3 COUTEAUX

2,9 L



- Monophasé

R 3

EN OPTION 3 COUTEAUX

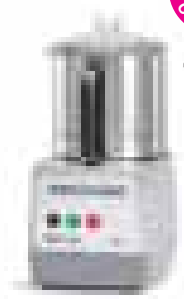
3,7 L

- 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

100 / 200 — 3,5 kg

200 / 300 — 5 kg

200 / 300 — 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 94

	R 2	R 3	R 3 - 3000
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	550 W	650 W	650 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	1 500 tr/mn	3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Cuve	2,9 L en inox	3,7 L en inox	3,7 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

R 2	Réf.	€
R 2 230V/50/1	22100	**1 035**

R 3	Réf.	€
R 3 230V/50/1	22382	**1 340**

R 3 - 3000	Réf.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	**1 520**

Choisissez vos options :

	R 2		R 3 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27138	**98**	27288	**98**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27061	**98**	27287	**98**
Couteau lisse supplémentaire	27055	**87**	27286	**87**
Rangement mural couteau	107810	**33**	107810	**33**

	R 4 - 2V	R 4 - 1V	R 4 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	900 W	700 W	1 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	1 500 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique	Métallique
Cuve	4,5 L en inox	4,5 L en inox	4,5 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

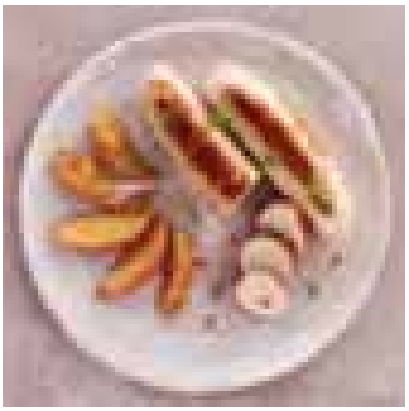
R 4 - 2V	Réf.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	**1 625**

R 4 - 1V	Réf.	€
R 4 - 1V 230V/50/1	22430	**1 565**

R 4 V.V.	Réf.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	**2 010**

Choisissez vos options :

	R 4 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27346	**98**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27345	**98**
Couteau lisse supplémentaire	27344	**87**
Rangement mural couteau	107810	**33**



NOUVEAU

R 5 - 1V

NOUVEAU

R 5 - 2V

NOUVEAU

R 5 V.V.

	R 5 - 1V	R 5 - 2V	R 5 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	750 W	1 500 W	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓	✓	✓
Pulse	✓	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique	Métallique
Cuve	5,9 L en inox	5,9 L en inox	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox - Inclus
R-Mix®	-	-	✓

Choisissez votre modèle :

R 5 - 1V	Réf.	€
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	**2 080**

R 5 - 2V	Réf.	€
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	**2 100**

R 5 V.V.	Réf.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	**2 500**

Choisissez vos options :

Options	R 5 tous modèles Réf.	€
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27305	**161**
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27304	**161**
Couteau lisse supplémentaire	27303	**151**
NOUVEAU Bras racleur	49552	**99**

NOUVEAU

NOUVEAU

R 7

R 7 V.V.

	R 7	R 7 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 500 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓	✓
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cuve	7,5 L en inox	7,5 L en inox
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables **- Inclus**	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables **- Inclus**
R-Mix®	-	✓

Choisissez votre modèle :

R 7	Réf.	€
R 7 400V/50/3	24658	**2 520**

R 7 V.V.	Réf.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	**3 035**

Choisissez vos options :

	R 7 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau cranté inox **Spécial Broyages Pâtisserie**	27308	**307**
Couteau denté inox **Spécial Herbes Épices**	27307	**307**
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	**296**
Lame crantée inférieure	49162	**50**
Lame crantée supérieure	49163	**50**
Lame dentée inférieure	49164	**50**
Lame dentée supérieure	49165	**50**
Lame lisse inférieure	49160	**47**
Lame lisse supérieure	49161	**47**
NOUVEAU Bras racleur	49552	**99**

	R 8	R 8 V.V.	R 8 SV
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	2 200 W	2 200 W	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Cuve	8 L en inox	8 L en inox	8 L en inox
Couteau	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**
R-Mix®	-	✓	Non
R-Vac® *	-	-	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.	€
R 8 400V/50/3	21291	**3 685**

R 8 V.V.	Réf.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	**4 435**

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 8 SV	Réf.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	**5 405**

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

Choisissez vos options :

Options	R 8 tous modèles Réf.	€
Couteau inox cranté 2 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	27383	**438**
Couteau inox denté 2 lames **Spécial Herbes Épices**	27385	**438**
Couteau inox lisse 2 lames supplémentaire	27381	**425**
Lame crantée	59281	**72**
Lame dentée	59282	**72**
Lame lisse	59280	**66**
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	**1 797**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**

Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 3,5 litres en inox R 8 **Couteau lisse inox**	27374	**628**
Couteau cranté inox	27107	**232**
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	**222**
Lame crantée	101801S	**43**
Lame lisse	101800S	**37**

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93

	R 10	R 10 V.V.	R 10 SV
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	2 600 W	2 600 W	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Cuve	11,5 L en inox	11,5 L en inox	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	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	**4 745**

R 10 V.V.	Réf.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	**5 720**

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 10 SV	Réf.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	**6 430**

Choisissez vos options :

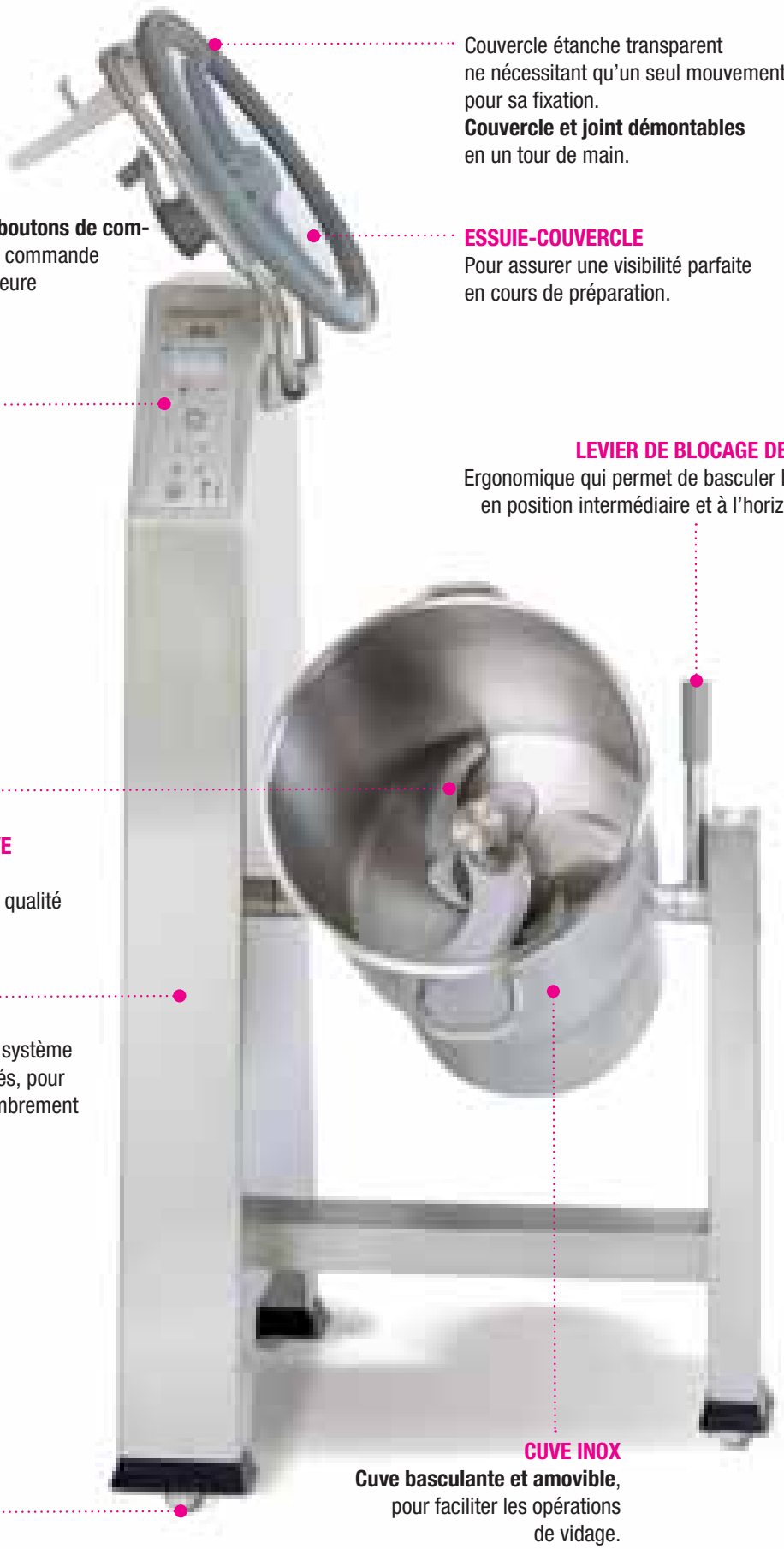
Options	R 10 tous modèles Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	27384	**474**
Couteau inox denté 3 lames **Spécial Herbes Épices**	27386	**474**
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	27382	**458**
Lame crantée	59281	**72**
Lame dentée	59282	**72**
Lame lisse	59280	**66**
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	**1 797**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**

Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 10-R 15 **Couteau lisse inox**	27375	**703**
Couteau cranté inox	27107	**232**
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	**222**
Lame crantée	101801S	**43**
Lame lisse	101800S	**37**

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93

RETOUR SOMMAIRE

CUTTERS VERTICAUX
DE SOL



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

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.

ESSUIE-COUVERCLE
Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

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

INNOVATION

COUTEAU INOX FOND DE CUVE
Nouveau profil de lames, breveté Robot-Coupe pour une qualité de coupe optimale.

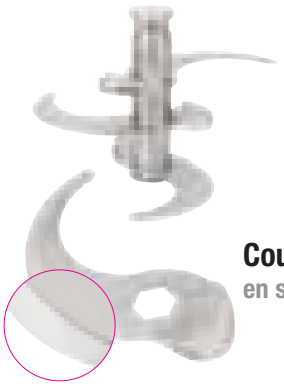
CHÂSSIS INOX
Construction tout inox avec un système 3 pieds largement dimensionnés, pour une parfaite stabilité, un encombrement réduit et un nettoyage facilité.

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

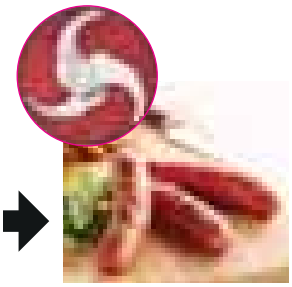
CUVE INOX
Cuve basculante et amovible, pour faciliter les opérations de vidage.

RETOUR SOMMAIRE

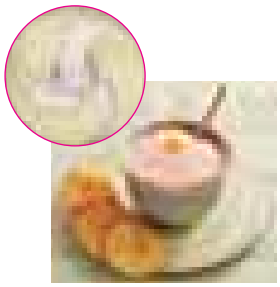
3 COUTEAUX POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL



Couteau lisse
en standard



GROS HACHAGES

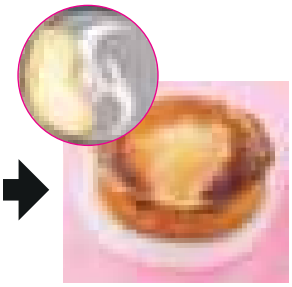


HACHAGES FINS

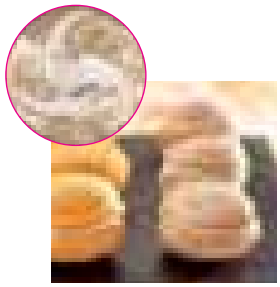
SAUCES, ÉMULSIONS

Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie



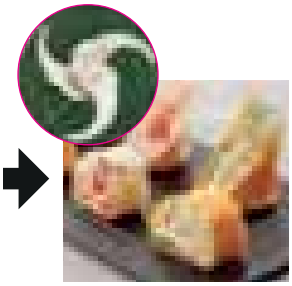
PÉTRISSAGES



BROYAGES

Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices



HACHAGES D'HERBES

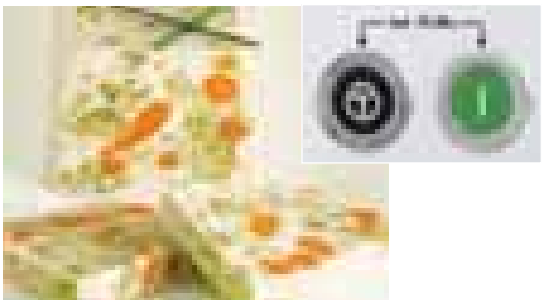
HACHAGES D'ÉPICES

INNOVATION

FONCTION R-MIX R-Mix®

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

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



FONCTION SOUS-VIDE R-Vac®

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

Les avantages du travail sous-vide :

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

CUTTERS VERTICAUX DE SOL

NOMBRE DE COUVERTS	300 / 600	300 / 600	600 / 1200
Quantités* :	3 à 9 kg	3 à 12 kg	4 à 14 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 15 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

15 L

- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

20 L

- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 15

EN OPTION 3 COUTEAUX

15 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 20

EN OPTION 3 COUTEAUX

20 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 23

EN OPTION 3 COUTEAUX

23 L

- Triphasé

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

Retrouvez tous les modèles de table page 84

* Quantités travaillées par opération

600 / 1200
4 à 17 kg

1200+
6 à 27 kg

1200+
6 à 36 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 000 tr/mn

R 30 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

28 L

- Triphasé
- R-Mix®

R 45 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

45 L

- Triphasé
- R-Mix®

Modèles sous-vide disponibles :

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

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 30

EN OPTION 3 COUTEAUX

28 L

- Triphasé

R 45

EN OPTION 3 COUTEAUX

45 L

- Triphasé

R 60

EN OPTION 3 COUTEAUX

60 L

- Triphasé

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 à 600	1 à 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	300 à 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 à 1200	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 à 1200	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

RETOUR SOMMAIRE

	R 15	R 15 V.V.	R 15 SV
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	3 000 W	3 000 W	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 380-480 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Cuve	15 L en inox	15 L en inox	15 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**
R-Mix®	-	✓	-
R-Vac® *	-	-	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 15	Réf.	€
R 15 400V/50/3	51491	**5 520**

R 15 V.V.	Réf.	€
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	**6 830**

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 15 SV	Réf.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	**7 200**

Choisissez vos options :

	R 15 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau inox cranté 3 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	57098	**563**
Couteau inox denté 3 lames **Spécial Herbes Épices**	57099	**563**
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	**551**
Lame crantée	59393	**72**
Lame dentée	59359	**72**
Lame lisse	59392	**66**
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	**1 797**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**

Mini-cuves supplémentaires en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 15 couteau lisse inox inclus	27375	**703**
Couteau cranté inox	27107	**232**
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	**222**
Lame crantée	101801S	**43**
Lame lisse	101800S	**37**

	R 20	R 20 V.V.	R 20 SV
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	4 400 W	4 400 W	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 380-480 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Cuve	20 L en inox	20 L en inox	20 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**
R-Mix®	-	✓	-
R-Vac®*	-	-	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 20	Réf.	€
R 20 400V/50/3	51591	**6 305**

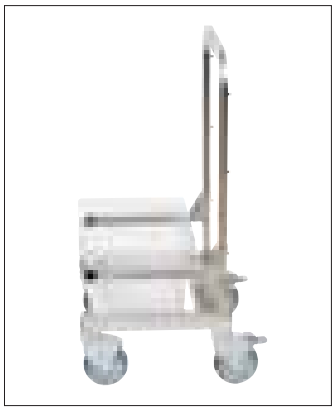
R 20 V.V.	Réf.	€
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	**7 955**

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 20 SV	Réf.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	**7 965**

Choisissez vos options :

	R 20 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau inox cranté 3 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	57098	**563**
Couteau inox denté 3 lames **Spécial Herbes Épices**	57099	**563**
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	**551**
Lame crantée	59393	**72**
Lame dentée	59359	**72**
Lame lisse	59392	**66**
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	**1 797**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**



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

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

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.	€
R 23 400V/50/3	51331C	**10 785**

R 23 SV	Réf.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	**12 730**

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
		R 23 tous modèles
Couteau inox cranté 3 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	57070	**837**
Couteau inox denté 3 lames **Spécial Herbes Épices**	57072	**815**
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57069	**794**
Lame crantée	118294S	**146**
Lame dentée	118292S	**134**
Lame lisse	118217S	**129**
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	**694**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**

	R 30	R 30 V.V.	R 30 SV
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	5 400 W	5 400 W	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 000 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓	✓	✓
Cuve	28 L inox	28 L inox	28 L inox
Essuie-couvercle	✓	✓	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**
3 roulettes escamotables	✓	✓	✓
R-Mix®	-	✓	-
R-Vac®	-	-	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 30	Réf.	€
R 30 400V/50/3	52331C	**13 015**

R 30 V.V.	Réf.	€
R30 V.V. 400V/50/3	52338C	**15 620**

R 30 SV	Réf.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	**15 555**

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Options	R 30 tous modèles Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	57075	**858**
Couteau inox denté 3 lames **Spécial Herbes Épices**	57077	**840**
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57074	**816**
Lame crantée	118286S	**149**
Lame dentée	118241S	**142**
Lame lisse	117950S	**131**
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	**694**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**

	R 45	R 45 V.V.	R 45 SV
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	10 000 W	10 000 W	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 000 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓	✓	✓
Cuve	45 L en inox	45 L en inox	45 L en inox
Essuie-couvercle	✓	✓	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**
3 roulettes escamotables	✓	✓	✓
R-Mix®	-	✓	-
R-Vac®	-	-	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 45	Réf.	€
R 45 400V/50/3	53331C	**17 345**

R 45 V.V.	Réf.	€
R45 V.V. 400V/50/3	53338C	**20 645**

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 45 SV	Réf.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	**19 795**

Choisissez vos options :

	R 45 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**
Couteau inox cranté 3 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	57082	**887**
Couteau inox denté 3 lames **Spécial Herbes Épices**	57084	**860**
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57081	**837**
Lame crantée	118287S	**152**
Lame dentée	118243S	**145**
Lame lisse	117952S	**134**
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	**694**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**

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

Choisissez votre modèle :

R 60	Réf.	€
R 60 400V/50/3	54331C	**27 255**

R 60 SV	Réf.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	**29 425**

Choisissez vos options :

Options	R 60 tous modèles Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames **Spécial Broyages Pâtisserie**	57092	**1 358**
Couteau inox denté 3 lames **Spécial Herbes Épices**	57095	**1 332**
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57091	**1 303**
Lame crantée	118290S	**202**
Lame dentée	118245S	**194**
Lame lisse	117954S	**185**
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	**694**
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	**3 589**

RETOUR SOMMAIRE

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER

LE 1ER ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

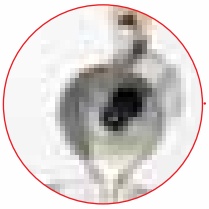
Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook®. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, précise au degré près. La grande capacité de la cuve permet de produire en quantité suffisante pour des besoins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

ROBOT COOK®

L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

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

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



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

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

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

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

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.

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

ZONE DE RÉGLAGE

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

ZONE DE PROGRAMMATION

- Fonction programme
- Bouton Etape

ZONE D'EXÉCUTION

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

RETOUR SOMMAIRE

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À 140°C

ROBOT COOK®

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 800 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	• Vitesse variable de 100 à 3 500 tr/mn • Haute Vitesse Turbo de 4 500 tr/mn • Vitesse de mélange R-Mix de -100 à -500 tr/mn • Vitesse intermittente rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Température de chauffe	Jusqu'à 140°C
Pulse	✓
Cuve	3,7 L inox
Bras racleur	✓
Couteaux	Couteau lames dentées spécial fonction Blender - **Inclus** Couteau lames lisses spécial fonction Cutter - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

ROBOT COOK®	Réf.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	**2 670**
Robot Cook 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2074	**3 470**

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

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire avec couteau denté	39854	**841**
Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire	49691	**116**
Couteau denté fonction Blender supplémentaire	39691	**116**

● ● ÉMULSIONNER

● ● HACHER

● ● MIXER

● ● PULVÉRISER

● ● MÉLANGER

● ● PÉTRIR

RETOUR SOMMAIRE

BLIXER®

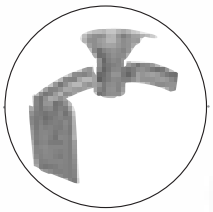
LA SOLUTION UNIQUE POUR LES TEXTURES MODIFIÉES !

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

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

BLIXER®
DE TABLE

INNOVATION



BRAS BLIXER®
Pour une meilleure **homogénéisation**.
Facile à démonter et nettoyer pour une **hygiène idéale**.

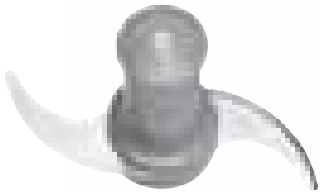
OUVERTURE
Prévue pour permettre l'ajout de liquide ou d'ingrédients **en cours de fabrication**.

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

CHEMINÉE DE CUVE HAUTE
Pour travailler de **grandes capacités liquides.**

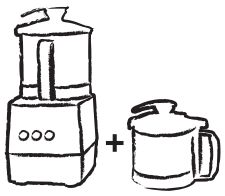
MOTEUR ASYNCHRONE
Très puissant conçu pour un usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.

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



Couteau avec lames dentées.

POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN 2ème ACCESSOIRE CUVE ?



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

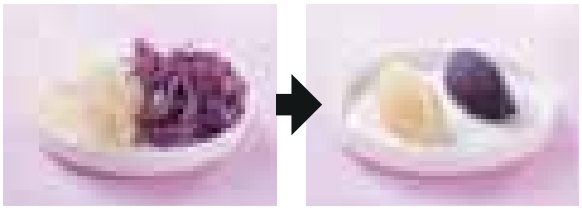
1 cuve pour préparations froides

1 cuve pour préparations chaudes

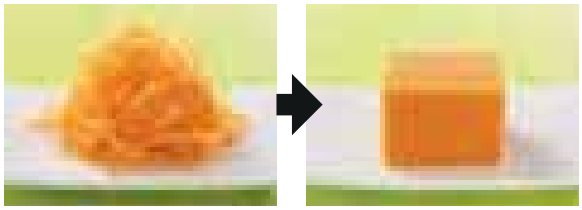
RETOUR SOMMAIRE

SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFÉE

Entrées

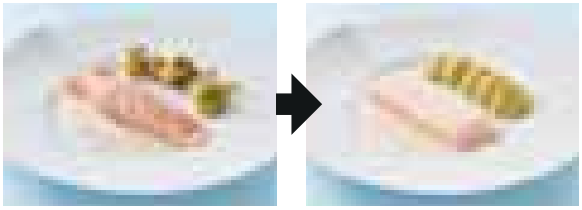


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

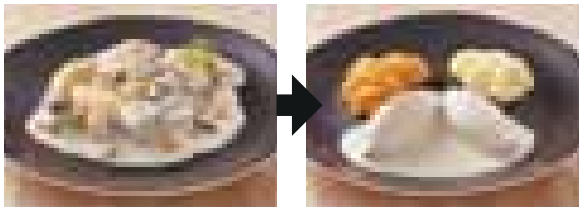


FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

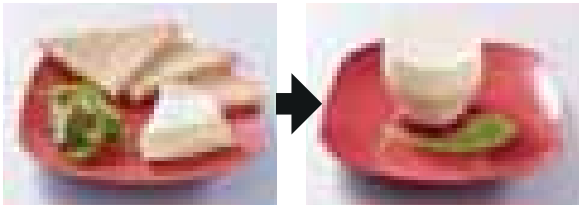


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



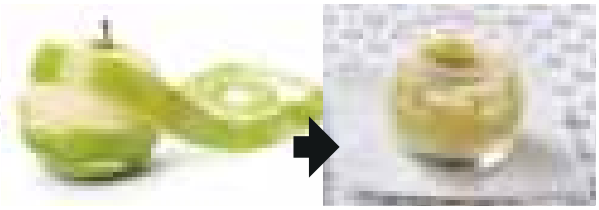
BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



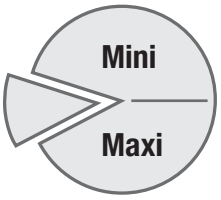
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

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

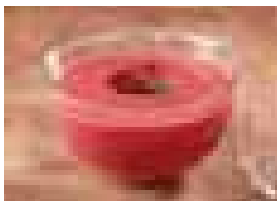


2 > Reportez-vous aux indications sur les quantités travaillées par opération, indiquées sur la description produit.

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

Mini / Maxi	Spécial mono portion	2 / 10	2 / 15	3 / 20
	0,3 à 2 kg	0,4 à 3 kg	0,5 à 3,8 kg	

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 4 V.V.

4,5 L

- Monophasé

Blixer® 5 V.V.

NOUVEAU

5,9 L

- Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 4 - 2V

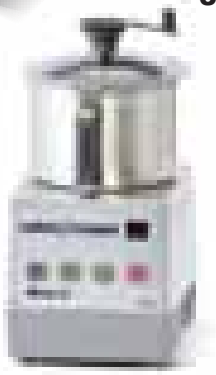
4,5 L

- Triphasé

Blixer® 5 - 2V

NOUVEAU

5,9 L



- Triphasé

1 VITESSE 3 000 tr/mn

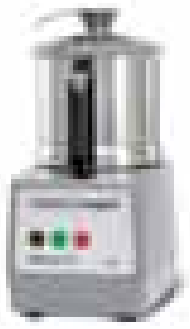
Blixer® 2

2,9 L

- Monophasé

Blixer® 3

3,7 L



- Monophasé

Blixer® 4 - 1V

4,5 L

- Monophasé

3 / 25
0,6 à 4,8 kg

5 / 28
1 à 5,5 kg

10 / 33
2 à 6,5 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 7 V.V.

NOUVEAU

7,5 L

• Monophasé

Blixer® 8 V.V.

8 L

• Monophasé

Blixer® 10 V.V.

11,5 L

• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 7

NOUVEAU

7,5 L

• Triphasé

Blixer® 8

8 L

• Triphasé

Blixer® 10

11,5 L

• Triphasé

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

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

Retrouvez tous les modèles de sol page 120

	Blixer® 2	Blixer® 3	Blixer® 4 - 1V
Moteur asynchrone	✓	✓	✓
Puissance	700 W	750 W	900 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn	3 000 tr/mn	3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Support moteur	Matériau composite	Matériau composite	Métallique
Cuve	2,9 L inox	3,7 L inox	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus**	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus**	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	Mono portion	2-10	2-15

Choisissez votre modèle :

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

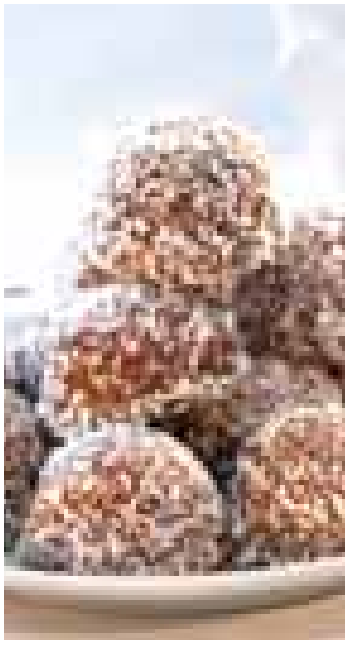
Blixer® 2	Réf.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	**1 350**
Blixer 2 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2340	**1 765**

Blixer® 3	Réf.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	**1 580**
Blixer 3 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2341	**2 095**

Blixer® 4 - 1V	Réf.	€
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	**1 695**
Blixer 4-1V 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2343	**2 180**

Choisissez vos options :

	Blixer® 2		Blixer® 3	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27369	**441**	27337	**538**
Couteau denté supplémentaire	27370	**100**	27447	**100**
Couteau cranté	27371	**100**	27448	**100**



	Blixer® 4 - 2V	Blixer® 4 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 000 W	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cuve	4,5 L inox	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus**	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	2-15	2-15

Choisissez votre modèle :

Blixer® 4 - 2V	Réf.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	**1 770**
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2342	**2 250**

Blixer® 4 V.V.	Réf.	€
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	**2 120**
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2344	**2 640**

Choisissez vos options :

Options	Réf. (Blixer® 4 tous modèles)	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27338	**551**
Couteau denté supplémentaire	27449	**100**
Couteau cranté	27450	**100**

RETOUR SOMMAIRE

Blixer® 5 - 2V

Blixer® 5 V.V.

	Blixer® 5 - 2V	Blixer® 5 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 500 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓	✓
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cuve	5,9 L inox	5,9 L inox
Couvercle étanche	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - **Inclus**	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	3-20	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	**2 225**
Blixer 5-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2369	**2 845**

Blixer® 5 V.V.	Réf.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	**2 665**
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2374	**3 285**

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
		Blixer® 5 tous modèles
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27322	**670**
Couteau denté supplémentaire	27310	**166**
Couteau cranté spécial broyage	27311	**166**

NOUVEAU

NOUVEAU

	Blixer® 7	Blixer® 7 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 500 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓	✓
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cuve	7,5 L inox	7,5 L inox
Couvercle étanche	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus**	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	3-25	3-25

Choisissez votre modèle :

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

Blixer® 7	Réf.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269M	**2 685**
Blixer 7 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2375M	**3 685**

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

Choisissez vos options :

Blixer® 7 tous modèles

Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27323	**1 034**
Couteau matériau composite lames dentées en inox supplémentaire	27316	**203**
Couteau matériau composite lames crantées en inox spécial broyage	27317	**203**
Couteau tout inox lames dentées	27313	**317**
Couteau tout inox lames crantées spécial broyage	27314	**317**
Lame dentée inférieure	49166	**57**
Lame dentée supérieure	49167	**57**
Lame crantée inférieure	49168	**57**
Lame crantée supérieure	49169	**57**

RETOUR SOMMAIRE

	Blixer® 8	Blixer® 8 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	2 200 W	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Cuve	8 L inox	8 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓	✓
Bras Blixer® amovible	✓	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - **Inclus**	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	5-28	5-28

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 8	Réf.	€
Blixer 8 400V/50/3	21311	**3 860**
Blixer 8 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2349	**5 210**

Blixer® 8 V.V.	Réf.	€
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	**4 630**
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2350	**5 970**

Choisissez vos options :

Options	Réf. (Blixer® 8 tous modèles)	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27387	**1 358**
Couteau inox denté supplémentaire	27377	**438**
Lame dentée	59282	**72**

	Blixer® 10	Blixer® 10 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	2 600 W	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Cuve	11,5 L inox	11,5 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓	✓
Bras Blixer® amovible	✓	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	10-33	10-33

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 10	Réf.	€
Blixer 10 400V/50/3	21411	**4 945**
Blixer 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351	**6 585**

Blixer® 10 V.V.	Réf.	€
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	**6 015**
Blixer 10 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2352	**7 645**

Choisissez vos options :

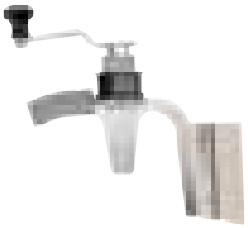
Options	Réf.	€
		Blixer® 10 tous modèles
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27388	**1 716**
Couteau inox denté supplémentaire	27378	**474**
Lame dentée	59282	**72**

RETOUR SOMMAIRE

BLIXER®
DE SOL

INNOVATION

BRAS BLIXER®
Pour améliorer la turbulence et de ce fait la finesse de préparation.



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.

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

INNOVATION

COUTEAU INOX FOND DE CUVE
Une exclusivité Robot-Coupe® pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

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

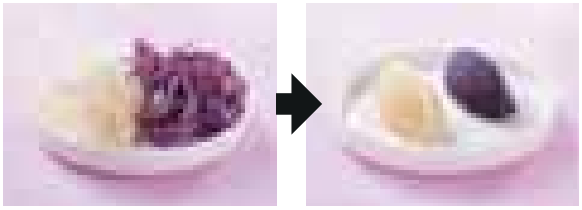
ROULETTES INCLUSES
3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

INNOVATION

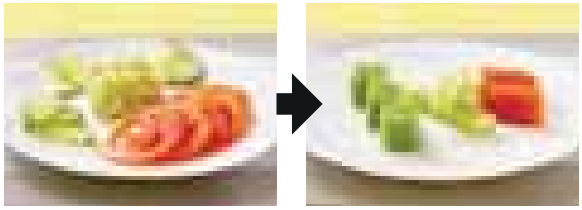
CUVE INOX
Cuve basculante et amovible, une exclusivité Robot-Coupe.
Capacité : 23, 28, 45 ou 60 litres, selon le modèle.

SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFÉE

Entrées

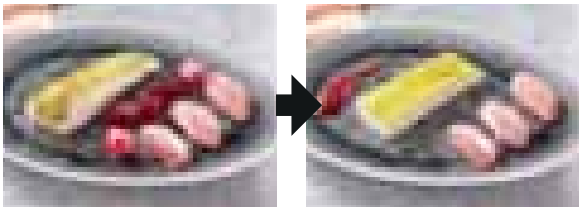


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

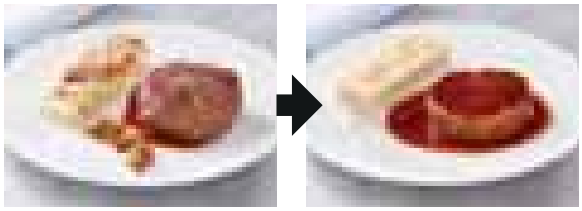


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

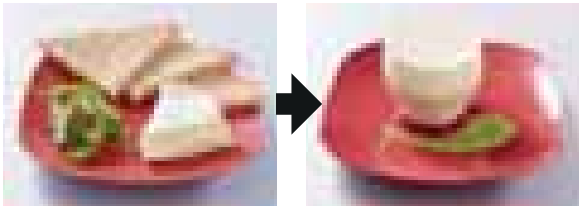


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



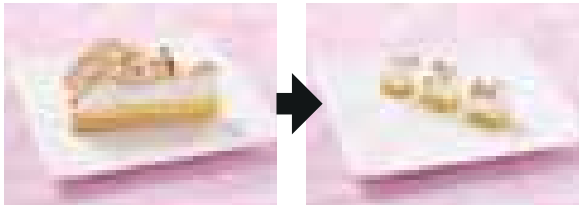
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

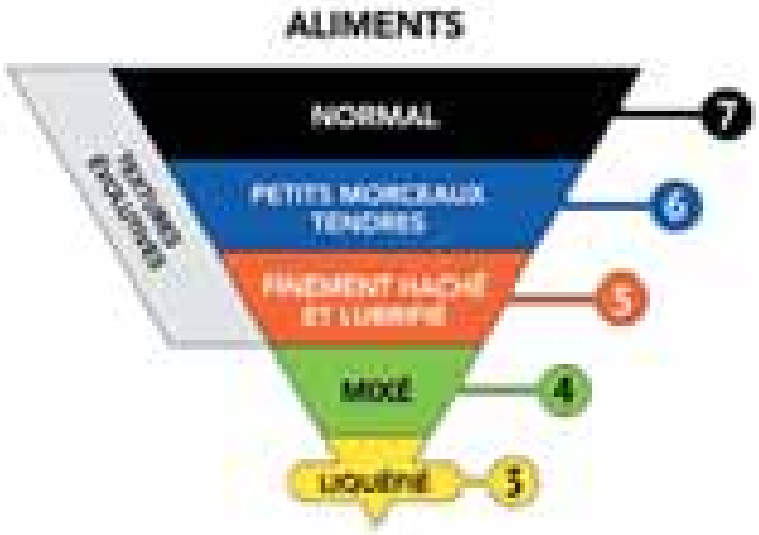
Dessert



TARTE AU CITRON

LES INGRÉDIENTS TRANSFORMÉS AVEC LES Blixer® RÉPONDENT AUX STANDARDS IDDSI.

IDDSI



BLIXER® DE SOL

Nombre de portions de 200 g

Quantités travaillées par opération

Mini / Maxi	15 / 50	15 / 65	20 / 75
	3 à 10 kg	3 à 13 kg	4 à 15 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 15 V.V.

15 L

- Triphasé

Blixer® 20 V.V.

20 L

- Triphasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 15

15 L

- Triphasé

Blixer® 20

20 L

- Triphasé

Blixer® 23

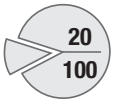
23 L

- Triphasé

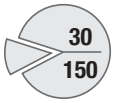
Retrouvez tous les modèles de table page 110

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

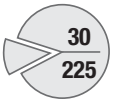
Modèles	Quantités travaillées (kg)			Nombre de portions de 200 g
	Capacité cuve (litre)	Mini	Maxi	
Blixer® 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 à 50
Blixer® 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 à 65
Blixer® 23	23	4	15	20 à 75
Blixer® 30	28	4	20	20 à 100
Blixer® 45	45	6	30	30 à 150
Blixer® 60	60	6	45	30 à 225



4 à 20 kg



6 à 30 kg



6 à 45 kg

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 30

• Triphasé

Blixer® 45

• Triphasé

Blixer® 60

• Triphasé

	Blixer® 15	Blixer® 15 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	3 000 W	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Cuve	15 L inox	15 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓	✓
Bras Blixer® amovible	✓	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - **Inclus**	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	15-50	15-50

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 15	Réf.	€
Blixer 15 400V/50/3	51511	**5 755**
Blixer 15 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2353	**7 690**

Blixer® 15 V.V.	Réf.	€
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	**7 060**
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2354	**9 000**

Choisissez vos options :

	Blixer® 15 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57065	**2 030**
Couteau inox denté supplémentaire	57102	**499**
Lame dentée	59359	**72**

	Blixer® 20	Blixer® 20 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	4 400 W	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Cuve	20 L inox	20 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓	✓
Bras Blixer® amovible	✓	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	15-65	15-65

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 20	Réf.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	**6 550**
Blixer 20 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2355	**8 630**

Blixer® 20 V.V.	Réf.	€
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	**8 200**
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2356	**10 260**

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
		Blixer® 20 tous modèles
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57066	**2 174**
Couteau inox denté supplémentaire	57102	**499**
Lame dentée	59359	**72**

RETOUR SOMMAIRE

	Blixer® 23	Blixer® 30
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	4 500 W	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓	✓
Cuve	23 L inox	28 L inox
Couvercle grande vision	✓	✓
Essuie-couvercle	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - **Inclus**	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - **Inclus**
3 roulettes escamotables	✓	✓
Nombre de portions	20-75	20-100

Choisissez votre modèle :

Blixer® 23	Réf.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	**11 480**

Blixer® 30	Réf.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	**13 840**

Choisissez vos options :

	Blixer® 23		Blixer® 30	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Couteau inox denté supplémentaire	57071	**655**	57076	**673**
Lame supplémentaire	118292S	**134**	118241S	**142**

	Blixer® 45	Blixer® 60
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	9 000 W	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓	✓
Cuve	45 L inox	60 L inox
Couvercle grande vision	✓	✓
Essuie-couvercle	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables **Inclus**
3 roulettes escamotables	✓	✓
Nombre de portions	30-150	30-225

Choisissez votre modèle :

Blixer® 45	Réf.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	**18 470**

Blixer® 60	Réf.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	**28 540**

Choisissez vos options :

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Couteau inox denté supplémentaire	57083	**693**	57093	**1 085**
Lame supplémentaire	118243S	**145**	118245S	**194**

RETOUR SOMMAIRE

KITCHEN BLENDERS

UNE FINESSE ABSOLUE EN QUELQUES SECONDES !

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

KITCHEN BLENDERS

PUISSANT & DURABLE

NOUVEAU

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

Le Blender **Le + silencieux** du marché

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

EXCLUSIVITÉ

COUVERCLE ÉTANCHE
Intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussures.

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

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

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

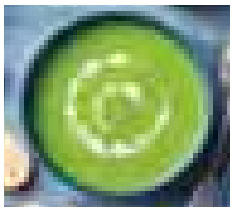
Couteau **tout inox.**
Il se démonte facilement avec l'outil fourni et se nettoie à l'eau.

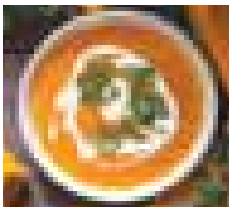
EXCLUSIVITÉ

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

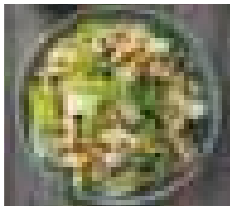
RETOUR SOMMAIRE

SOUPES



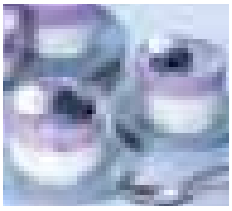


SAUCES



APPAREILS

COULIS



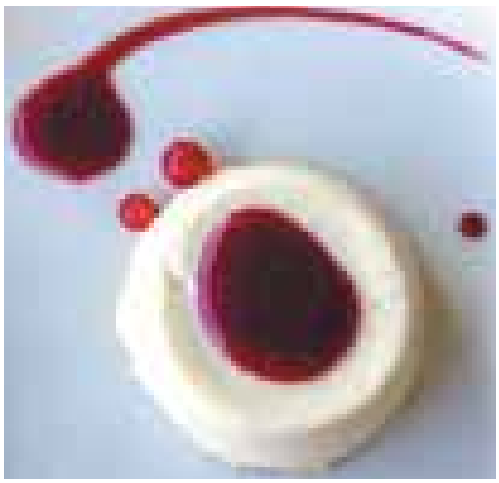
X-Flow Technologie

Une turbulence maximale !

1 **COUTEAU :**
4 grandes lames asymétriques
→ maximise l'amplitude de mixage

2 **NERVURES**
de cuve spécialement étudiées
→ favorisent la circulation des ingrédients

3 **COUVERCLE :**
Parois Guide-Flux
→ ramènent la préparation vers les lames



NOUVEAU

BL 3

Puissance	1 100 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 à 12 600 rpm
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	**1 390**

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve 3 L	28350	**445**

NOUVEAU

BL 5

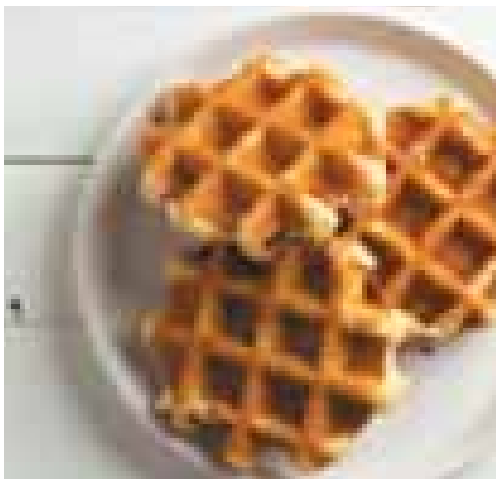
Puissance	1 200 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 à 12 600 rpm
Pulse	✓
Concassage R-Crush	✓
Minuterie	✓
Cuve	5 L inox
Couteau	Couteau 4 lames en inox - **Inclus**
Technologie X-Flow	✓

Choisissez votre modèle :

BL 5	Réf.	€
BL 5 230V/50/1	47000	**1 690**

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve 5 L	28550	**495**



RETOUR SOMMAIRE

MIXERS PLONGEANTS

CINQ GAMMES
À LA POINTE DE L'INNOVATION

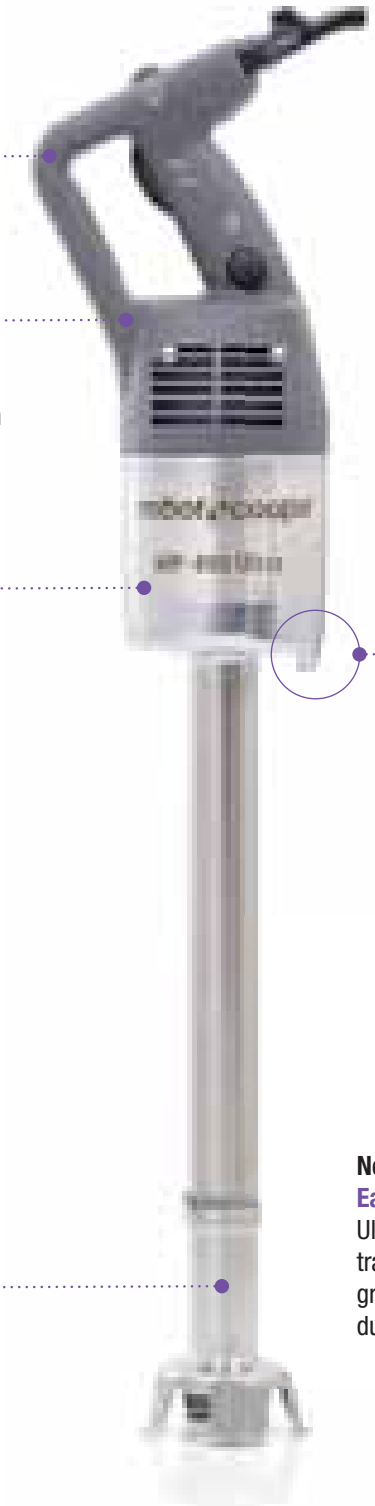
Quelque soit leur taille, les Mixers Plongeants Robot-Coupe peuvent mixer, mélanger, émulsionner, fouetter ou encore malaxer les préparations en un rien de temps ! Leurs performances en termes d'hygiène, de simplicité d'utilisation, de polyvalence, de longévité et de rentabilité en font les meilleurs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

MIXERS PLONGEANTS

ERGONOMIE
Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

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**.



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

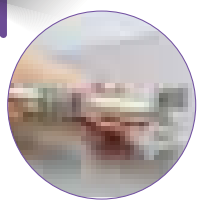
INNOVATION

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

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

CLOCHE INOX

INNOVATION



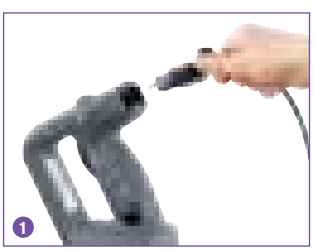
HYGIÈNE
Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

NOUVEAU

Nouvelle poignée amovible EasyGrip pour les MP 550 Ultra et MP 600 Ultra. 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).



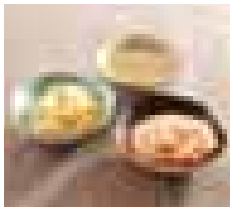
INNOVATION

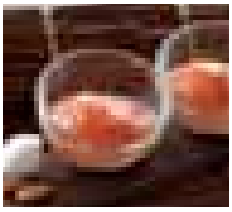
* Sur les modèles : MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.

RETOUR SOMMAIRE

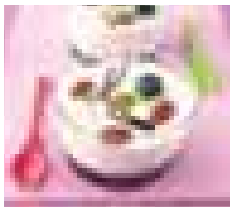
SOUPES

SAUCES

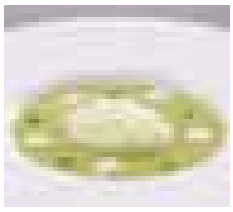




COULIS



SPÉCIAL ÉMULSIONS



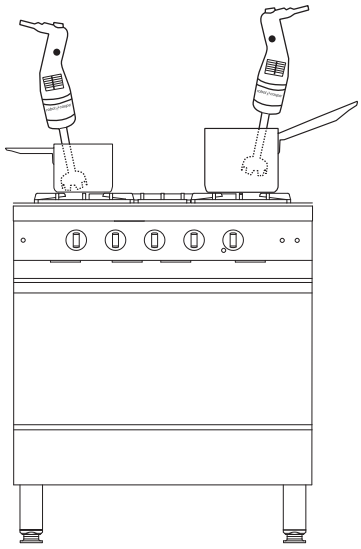
Outil Aeromix disponible sur la gamme Mini et Micromix®.

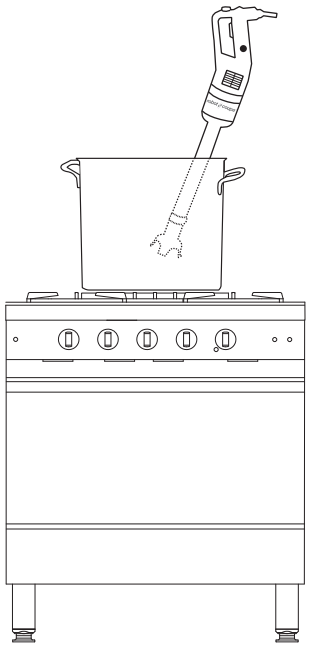
DÉCOUVREZ NOS SUPPORTS MARMITES POUR UN TRAVAIL SANS FATIGUE

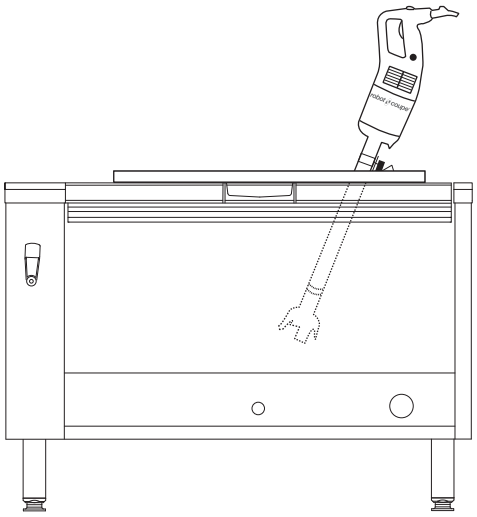
Page 144

MINI	COMPACTE	LARGE
Mini MP Voir page 140	**CMP** Voir page 142	**MP** Voir page 145

220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MicroMix®	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	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				



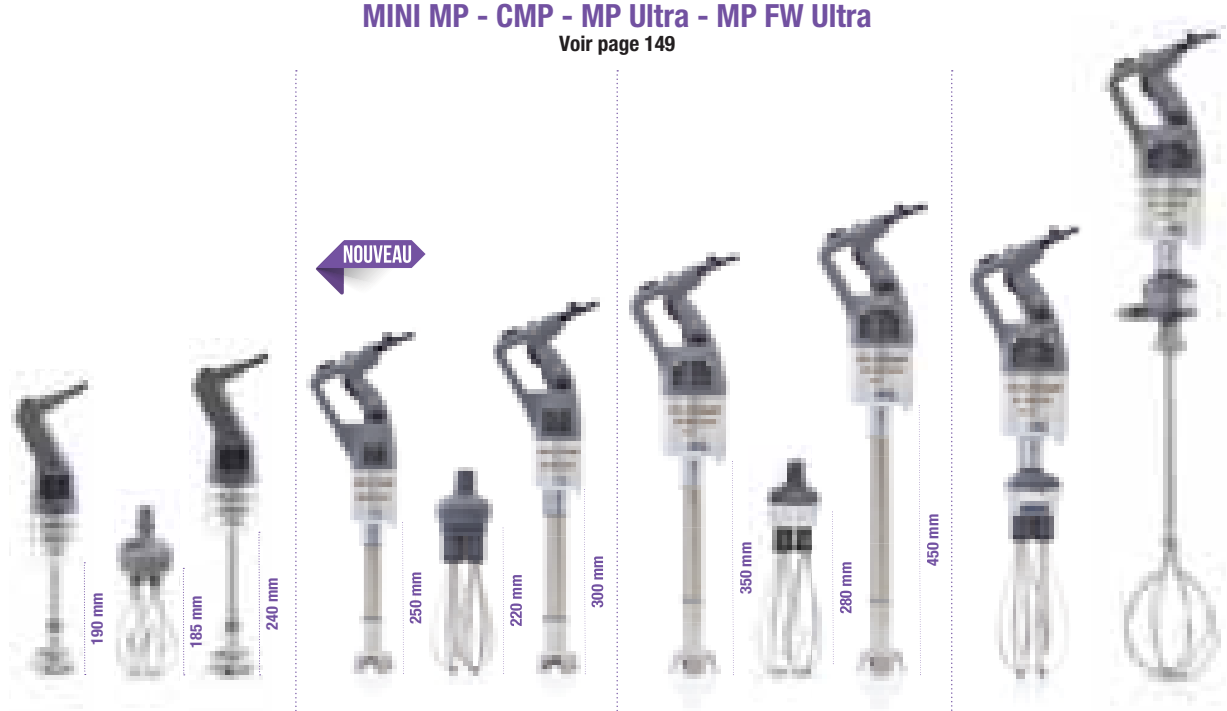




COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Voir page 149



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

NETTOYAGE

Couteau et cloche faciles à démonter.

HACCP Conseil

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 1 support marmite inox universel :
- À fixer sur le bord de la marmite.

2 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

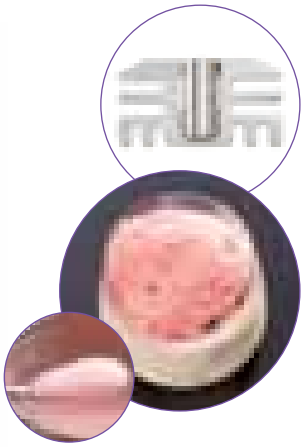
MICROMIX®

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

INNOVATION

AEROMIX

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



PERFORMANCE

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

ROBUSTESSE

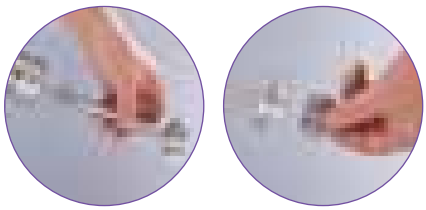
Tube, cloche, bloc et outils tout inox.

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.



COUTEAU

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

QUELQUES SECONDES SUFFISENT POUR RÉALISER UNE ÉMULSION PARFAITE !

Support mural

MicroMix®

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

Pack spécial Merchandising

pour présenter 6 MicroMix® en magasin

	Réf.	Unité de vente	€ / pièce	Conditionné	€ / pièce
Micromix® 230V/50/1	34900	1	**190**	1	**190**
Pack de 6 Micromix® 230V/50/1	34950	1	**190**	6	**1 140**

GAMME MINI

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

BOUTON VITESSE VARIABLE
Pour un réglage facile et visuel.

FORME DE LA POIGNÉE
Pour une bonne préhension de l'appareil et un **travail sans fatigue**.

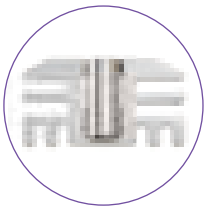
BLOC MOTEUR INOX
Pour une longévité accrue de l'appareil.

Couteau et tube en inox démontables pour une hygiène parfaite.

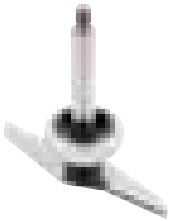
Couteau conçu pour une qualité de mixage optimale.

INNOVATION

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

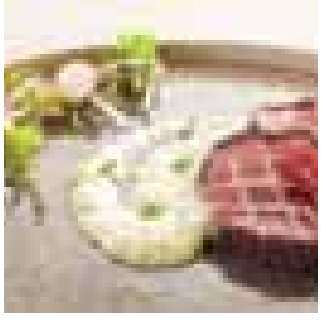


COUTEAU



AEROMIX

Spécial émulsions



	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.
Puissance	240 W	270 W	290 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn	2 000 à 12 500 tr/mn	2 000 à 12 500 tr/mn
Couteau, cloche et tube	Longueur 160 mm - tout inox	Longueur 190 mm - tout inox	Longueur 240 mm - tout inox
Couteau démontable	✓	✓	✓
Cloche démontable	Non	✓	✓
Pied démontable	✓	✓	✓
Dimensions	Longueur 455 mm, Ø 78 mm	Longueur 485 mm, Ø 78 mm	Longueur 535 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Accessoires	Aeromix inox **- Inclus** Support mural **- Inclus**	Aeromix inox **- Inclus** Support mural **- Inclus**	Aeromix inox **- Inclus** Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

Mini MP 160 V.V.	Réf.	€
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	**240**

Mini MP 190 V.V.	Réf.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	**290**

Mini MP 240 V.V.	Réf.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	**340**

Fonction Fouet

Mini MP 190 Combi

Voir page 150

Fonction Fouet

Mini MP 240 Combi

Voir page 150

Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	**63**
Mixipot 4 litres	103925	**81**

GAMME COMPACTE CMP

NOUVEAU

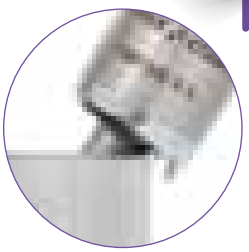
Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration

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

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

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

INNOVATION



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

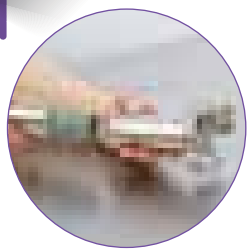
ERGONOMIE
Appareil compact, léger, facile à manipuler.

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.

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

CLOCHE INOX

INNOVATION

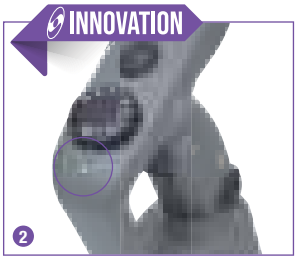


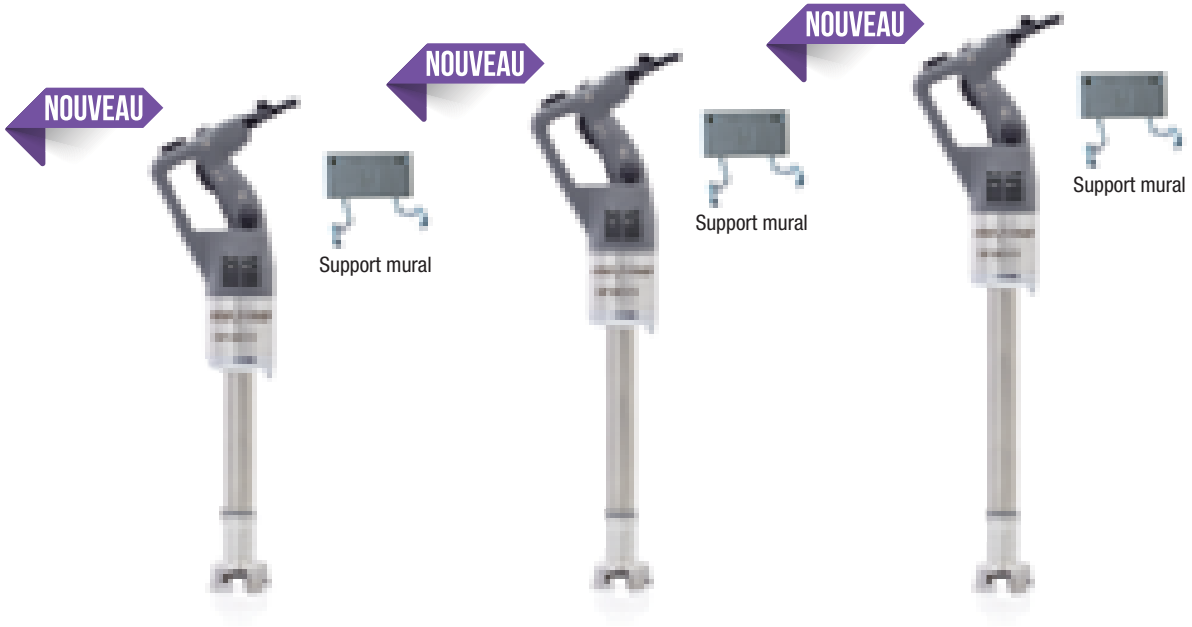
HYGIÈNE
Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

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).

INNOVATION





	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
Puissance	310 W	350 W	400 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche et tube	Longueur 250 mm - tout inox	Longueur 300 mm - tout inox	Longueur 350 mm - tout inox
Couteau démontable	✓	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓	✓
Pied démontable	Non	Non	Non
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensions	Longueur 650 mm, Ø 94 mm	Longueur 660 mm, Ø 94 mm	Longueur 700 mm, Ø 94 mm
Poids brut	3,9 kg	3,9 kg	4,1 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

CMP 250 V.V.	Réf.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	**395**

CMP 300 V.V.	Réf.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	**425**

CMP 350 V.V.	Réf.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	**460**

Fonction Fouet

CMP 250 Combi

Voir page 151

Fonction Fouet

CMP 300 Combi

Voir page 151

Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	**63**
Mixipot 4 litres	103925	**81**

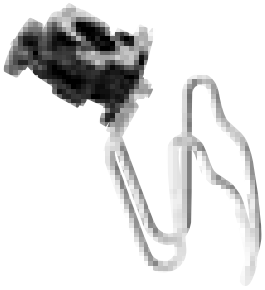
SUPPORTS MARMITES MP/CMP

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 :

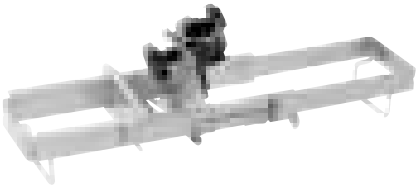
S'adapte facilement à tous les diamètres de marmites.



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	**77**
3 supports marmites inox réglables 2	**Réf.**	**€**
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	**235**
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	**245**
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	**262**

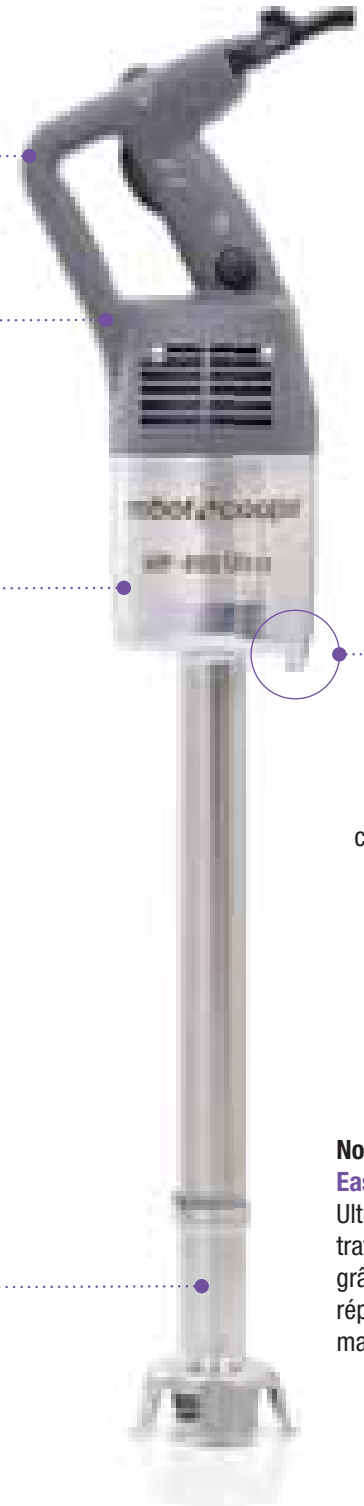
GAMME LARGE MP ULTRA

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**.



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

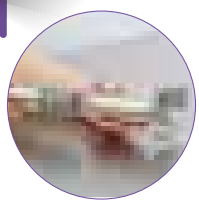
INNOVATION

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

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

CLOCHE INOX

INNOVATION



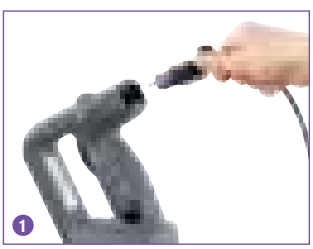
HYGIÈNE
Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

NOUVEAU

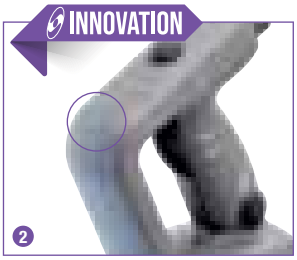
Nouvelle poignée amovible EasyGrip pour les MP 550 Ultra et MP 600 Ultra. Un travail encore plus facile grâce à une meilleure répartition du poids de la machine !

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).



INNOVATION



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

RETOUR SOMMAIRE

	MP 350 Ultra	MP 350 Ultra V.V.
Puissance	440 W	440 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn	1 500 à 9 000 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓
Pied démontable	Non	Non
EasyPlug	✓	✓
Dimensions	Longueur 740 mm, Ø 125 mm	Longueur 740 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,2 kg	6,4 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

MP 350 Ultra	Réf.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	**460**

MP 350 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	**500**

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

Fonction Fouet

MP 350 Combi Ultra

Voir page 152

	MP 450 Ultra	MP 450 Ultra V.V.
Puissance	500 W	500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn	1 500 à 9 000 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 450 mm - Tout inox	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓
Pied démontable	Non	Non
EasyPlug	✓	✓
Dimensions	Longueur 840 mm, Ø 125 mm	Longueur 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,3 kg	6,5 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

MP 450 Ultra	Réf.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	**510**

MP 450 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	**555**

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

Fonction Fouet

MP 450 Combi Ultra

Voir page 152

	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
Puissance	750 W	850 W	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	9 000 tr/mn	9 500 tr/mn	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 550 mm - Tout inox	Longueur 600 mm - Tout inox	Longueur 740 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓	✓
Pied démontable	Non	Non	Non
Poignée secondaire	Poignée amovible **EasyGrip**	Poignée amovible **EasyGrip**	Poignée inox integrée
Electronic booster system	Non	Non	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensions	Longueur 940 mm, Ø 125 mm	Longueur 980 mm, Ø 125 mm	Longueur 1 130 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,6 kg	7,4 kg	9,2 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

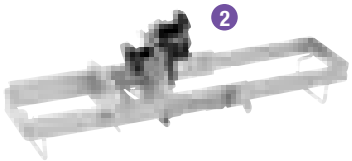
Choisissez votre modèle :

MP 550 Ultra	Réf.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	**800**

MP 600 Ultra	Réf.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	**1 010**

MP 800 Turbo	Réf.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	**1 120**

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



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel 1	**Réf.**	**€**
A fixer sur le bord de la marmite	27358	**77**
3 supports marmites inox réglables 2	**Réf.**	**€**
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	**235**
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	**245**
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	**262**

RETOUR SOMMAIRE

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.

ERGONOMIE
Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

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

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

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

MÉLANGER
Pâte à crêpe, pulpe tomate, assaisonnement...

ÉGRÉNER
Semoule, riz, blé, quinoa...

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

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

INNOVATION

BOÎTE FOUET MÉTALLIQUE

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

HYGIÈNE
Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.

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

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Puissance	270 W	290 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn en mixer 350 à 1 560 tr/mn en fouet	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	Longueur 240 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	Longueur totale avec tube 535 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,7 kg	2,8 kg
Accessoires	Support mural - **Inclus**	Support mural - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

Mini MP 190 Combi	Réf.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	**410**

Mini MP 240 Combi	Réf.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	**455**

Choisissez vos options :

	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
Option	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Accessoire fouet Mini MP	27333	**167**	27333	**167**

Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	**63**
Mixipot 4 litres	103925	**81**

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Puissance	310 W	350 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn en mixer 500 à 1 800 tr/mn en fouet autorégulée	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	Longueur 300 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓
Pied démontable	✓ équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux	✓ 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	Longueur totale avec tube 700 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm
Poids brut	5,6 kg	5,7 kg
Accessoires	Support mural - **Inclus**	Support mural - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

CMP 250 Combi	Réf.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	**585**

CMP 300 Combi	Réf.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	**620**

Choisissez vos options :

	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Accessoire fouet CMP Combi	27248	**197**	27248	**197**
Pied mixer	27249	**148**	27250	**159**

Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	**63**
Mixipot 4 litres	103925	**81**

MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Puissance	440 W	500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn en mixer 250 à 1 500 tr/mn en fouet autorégulée	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	Longueur 450 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	Longueur totale avec tube : 890 mm avec fouet : 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,9 kg	8,2 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

MP 350 Combi Ultra	Réf.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	**720**

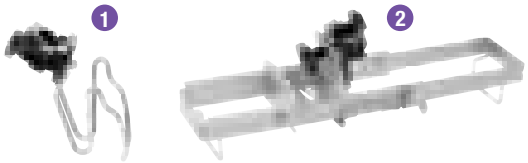
MP 450 Combi Ultra	Réf.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	**770**

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

Choisissez vos options :

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Accessoire fouet MP Combi	27210	**229**	27210	**229**
Accessoire outil mélangeur	27355	**415**	27355	**415**
Pied mixer	39354	**169**	39355	**175**

Supports Marmites Inox



1 support marmite inox universel ①	**Réf.**	**€**
A fixer sur le bord de la marmite	27358	**77**
3 supports marmites inox réglables ②	**Réf.**	**€**
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	**235**
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	**245**
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	**262**

RETOUR SOMMAIRE

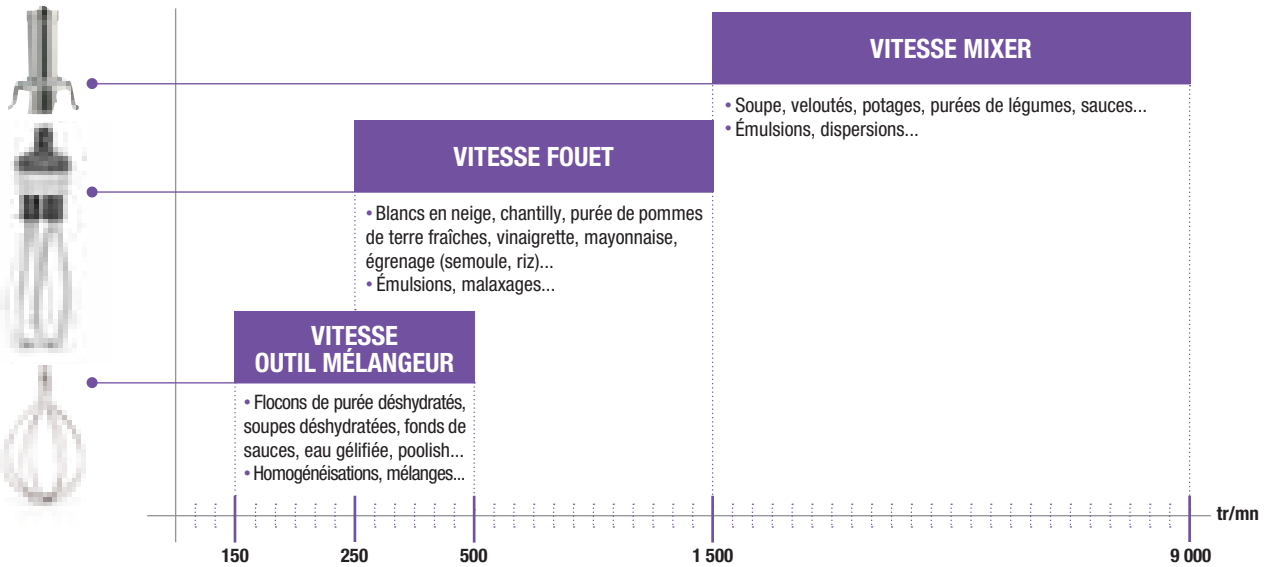
	MP 450 FW Ultra	MP 450 XL FW Ultra
Puissance	500 W	500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	250 à 1 500 tr/mn autorégulée	150 à 510 tr/mn autorégulée
Fouet	Fouet démontable d'une longueur de 280 mm	Outil mélangeur démontable d'une longueur de 690 mm
Boite fouet métallique	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Dimensions	Longueur 800 mm, Ø 125 mm	Longueur 1 210 mm, Ø 175 mm
Poids brut	8,6 kg	8,6 kg
Accessoires	Support mural - **Inclus**	Support mural - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

MP 450 FW Ultra	Réf.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	**615**

MP 450 XL FW Ultra	Réf.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	**795**

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



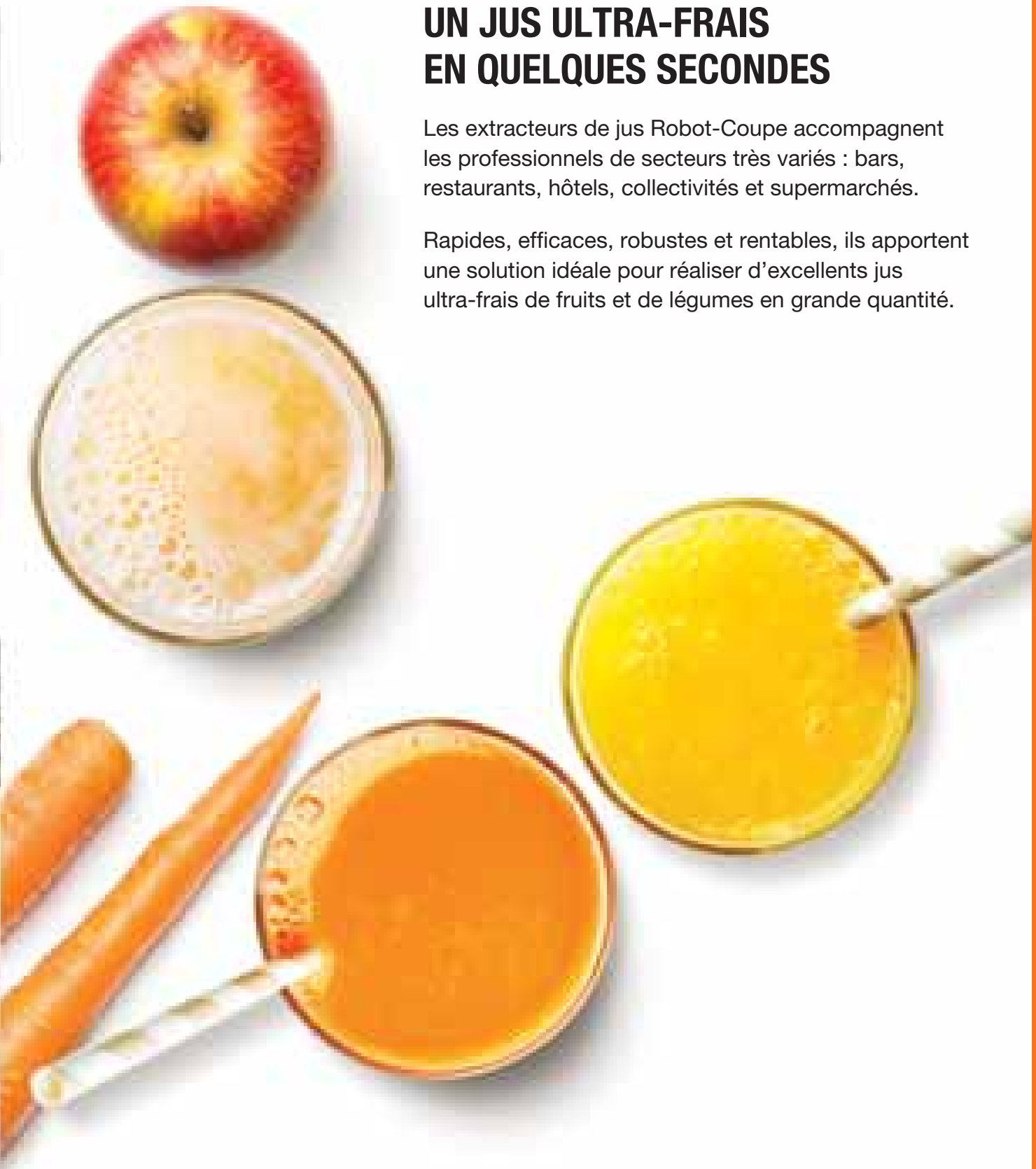
RETOUR SOMMAIRE

EXTRACTEURS DE JUS

UN JUS ULTRA-FRAIS EN QUELQUES SECONDES

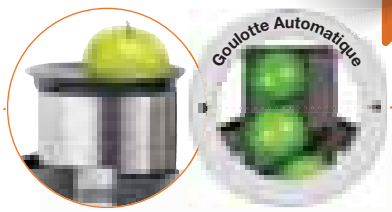
Les extracteurs de jus Robot-Coupe accompagnent les professionnels de secteurs très variés : bars, restaurants, hôtels, collectivités et supermarchés.

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



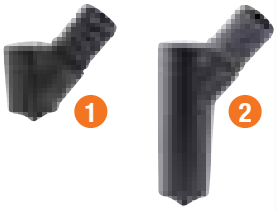
GOULOTTE Ø 79 mm
Permettant l'introduction de fruits et légumes entiers.

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

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

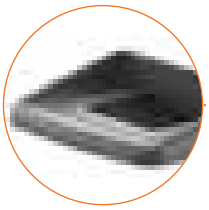
NOUVEAU

2 tailles de becs verseurs anti-éclaboussures :
1. Pichet / Cuve Blender
2. Service au verre



NOUVEAU

RAMASSE-GOUTTES
Grande capacité pour un poste de travail toujours propre.



Sortie des déchets sous plan de travail.

NOUVEAU

BASE INCLINÉE
Pour une évacuation du jus optimale.

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

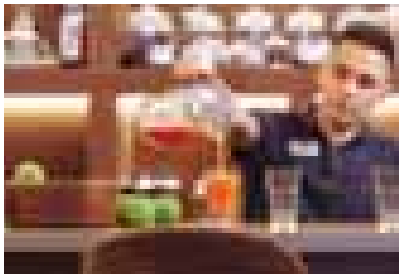
2 possibilités d'utilisation :

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

2. **Évacuation des résidus dans un bac.**
Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.

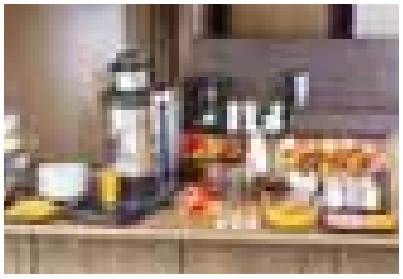
RETOUR SOMMAIRE

NOS UTILISATEURS



BARS, RESTAURANTS ET MÉDICO-SOCIAL

Les jus de fruits et de légumes frais permettent d'ajouter une touche de fraicheur 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.

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

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

Déjà 500 000 bénéficiaires et 1 000 communes participantes !

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

	J 80	J 80 Buffet
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	700 W	700 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h	120 L/h
Cuve	Inox	Inox
Goulotte	✓ - **Automatique** Ø 79 mm	✓ - **Automatique** Ø 79 mm
Filtre	Inox	Inox
Disque râpeur	Inox	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	155 mm	177 mm
SERVICE : Verre	✓	✓
Pichet	✓	✓
Cuve Blender	-	-
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - **1 taille**	✓ - **2 tailles**
Base inclinée	-	✓
Ramasse-goutte	✓	✓ - Grande capacité
Éjection automatique des déchets	✓	✓
Bac à résidus translucide	6,5 L	6,5 L
Trémie d'évacuation des résidus en continu	-	-

Choisissez votre modèle :

J 80	Réf.	€
J 80 230V/50/1	56000B	**1 195**

J 80 Buffet	Réf.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	**1 405**

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

Choisissez vos options :

J 80 tous modèles

Accessoires	Réf.	€
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	**229**

J 100

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

Choisissez votre modèle :

J 100	Réf.	€
J 100 230V/50/1	56100B	**1 715**

Choisissez vos options :

	J 100	
Accessoires	**Réf.**	**€**
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	**229**

RETOUR SOMMAIRE

- **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	**640**

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

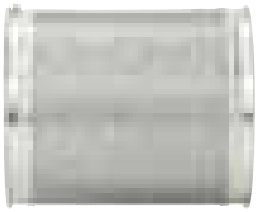
TRÉMIE
Introduction en continu des produits lavés même non équeutés, ou non dénoyautés.

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.

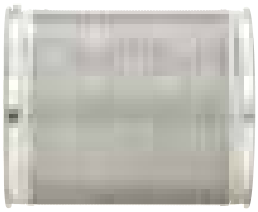
GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS
À savoir peaux, pépins, noyaux, queues, carcasses, fibres...



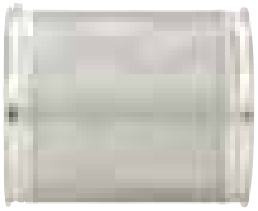
1 mm
(En standard)

TOMATES, POIVRONS, COMPOTE DE POMMES...

SOUPE DE POISSONS, CRUSTACÉS...



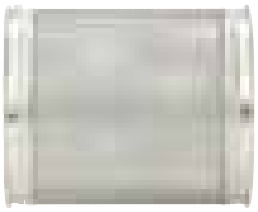
2 mm



3 mm

OLIVES

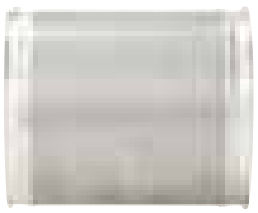
CERISES, PRUNES...



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 :

C 80	Réf.	€
C 80 230V/50/1	55012	**2 410**

C 120	Réf.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	**4 440**

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

Choisissez vos options :

	C 80		C 120	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Tamis perforations 0,5 mm	57009	**263**	57211	**503**
Tamis perforations 1,5 mm	-	**-**	57042	**309**
Tamis perforations 2 mm	-	**-**	57019	**309**
Tamis perforations 3 mm	57008	**263**	57156	**309**
Tamis perforations 5 mm	57023	**271**	57020	**309**
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007	**205**	57145	**309**
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59644	**71**	59549	**54**

	C 200 Spécial Industrie	C 200 V.V.
Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 800 W	1 800 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	100 à 1 800 tr/mn
Débit	150 kg/h	150 kg/h
Introduction des produits en continu	✓	✓
Éjection des déchets en continu	✓	✓
Bloc moteur	Inox	Inox
Cuve	Inox	Inox
Piètement	Inox	Inox
Trémie	Inox	Inox
Modèle de table	-	-
Modèle de sol	✓	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - **Inclus**	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

C 200 Spécial Industrie	Réf.	€
C 200 Spécial industrie 230-400V/50/3	55006	**5 955**

C 200 V.V.	Réf.	€
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	**8 805**

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	**503**
Tamis perforations 1,5 mm	57042	**309**
Tamis perforations 2 mm	57019	**309**
Tamis perforations 3 mm	57156	**309**
Tamis perforations 5 mm	57020	**309**
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57145	**309**
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59549	**54**

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.

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

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.

PUISSANCE
Moteur industriel pour un usage intensif.

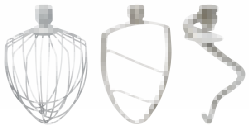
ERGONOMIE
Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.
Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupe.

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

OUTILS TOUT INOX RM5 et RM8



INNOVATION

FOUET
Foisonnement et fouettage de la crème très aérés.
Avec 1 L de crème liquide obtenez 3 L de crème montée*.

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

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

* les quantités ont été mesurées sur les Batteurs-Mélangeurs RM8

NOUVEAU

NOUVEAU

	RM 5 AP Avec prise accessoire	RM 8 SP Sans prise accessoire	RM 8 AP Avec prise accessoire
Moteur asynchrone	-	✓	✓
Puissance	550 W	700 W	700 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
Cuve	5,5 L inox avec poignée	7,6 L inox avec poignée	7,6 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	✓	-	✓
Outils	Fouet, palette, spirale inox **Inclus**	Fouet, palette, spirale inox **Inclus**	Fouet, palette, spirale inox **Inclus**

Choisissez votre modèle :

RM 5 AP	Réf.	€
RM 5 Avec prise accessoire	26150D	**965**

RM 8 SP	Réf.	€
RM 8 Sans prise accessoire	26230D	**1 435**

RM 8 AP	Réf.	€
RM 8 Avec prise accessoire	26220D	**1 585**

Choisissez vos options :

	RM 5 SP		RM 8 SP/AP	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Cuve inox avec poignée supplémentaire	28413	**155**	28419	**205**
Outil fouet	28443	**61**	28439	**79**
Outil palette	28442	**51**	28438	**62**
Outil spirale avec galet pétrisseur	28441	**61**	28437	**79**
Ensemble cuve et 3 outils	28444	**312**	28440	**409**

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

ÉPLUCHEUSES

NOMBRE DE COUVERTS	50 / 200	80 / 300	+ 250
Capacité de cuve :	10 kg	15 kg	25 kg
Jusqu'à* :	160 kg/h	240 kg/h	400 kg/h

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

EP 10 TA

- Monophasé ou Triphasé

EP 15 TA

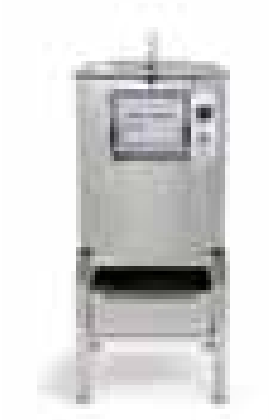
- Monophasé ou Triphasé

EP 25 TA

- Triphasé
- Système anti-mousse

ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

EP 10 Combinée



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 Combinée

- Triphasé

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

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

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

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

ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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

OPTIONS POUR LES ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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

Plateau à couteaux | Panier essorage | Plateau coquillages | Plateau à bulots | Plateau de lavage

EP 10 Combinée

EP 15 Combinée

	EP 10 Combinée	EP 15 Combinée
Puissance	370 W	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	10 kg	15 kg
Plateau abrasif	✓	✓
Tour abrasif	-	-
Modèle de table	✓	✓
Modèle de sol	✓	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓	✓

Choisissez votre modèle :

EP 10 Combinée	Réf.	€
EP 10 400V/50/3	46051	**3 945**
EP 10 230V/50/1	46049	**3 995**

EP 15 Combinée	Réf.	€
EP 15 400V/50/3	46055	**4 375**
EP 15 230V/50/1	46053	**4 425**

Choisissez vos options :

	EP 10 Combinée		EP 15 Combinée	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Plateau tout inox spécial bulots	505552	**415**	505552	**415**
Plateau à couteaux	504488	**536**	504488	**536**
Plateau gros oignons	504490	**359**	504490	**359**
Plateau lavage	504495	**400**	504495	**400**
Plateau coquillages	504497	**352**	504497	**352**
Panier essorage	504499	**294**	504561	**305**
Plateau abrasif supplémentaire	504501	**260**	504501	**260**

	EP 10 TA	EP 15 TA	EP 25 TA
Puissance	370 W	370 W	1 100 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox	Tout inox	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité	Métallique asservi d'un système de sécurité	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	10 kg	15 kg	25 kg
Plateau abrasif	✓	✓	✓
Tour abrasif	✓	✓	✓
Modèle de table	-	-	-
Modèle de sol	✓	✓	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓	✓	✓ + système anti-mousse

Choisissez votre modèle :

EP 10 TA	Réf.	€
EP 10 TA 400V/50/3	46052	**4 075**
EP 10 TA 230V/50/1	46050	**4 125**

EP 15 TA	Réf.	€
EP 15 TA 400V/50/3	46056	**4 505**
EP 15 TA 230V/50/1	46054	**4 555**

EP 25 TA	Réf.	€
EP 25 TA 400V/50/3	46041	**6 470**

Choisissez vos options :

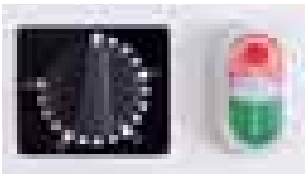
	EP 10 TA / EP 15 TA		EP 25 TA	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Plateau abrasif supplémentaire	504501	**260**	505104	**637**

ESSOREUSE

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

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

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



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

ES 10

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

Choisissez votre modèle :

ES 10	Réf.	€
ES 10 400V/50/3	46390	**4 195**

Choisissez votre option :

Option ES 10	Réf.	€
Panier inox supplémentaire	505939	**922**

TRANCHEUR À PAIN

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

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

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

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

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

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

Lame inox démontable sans outils pour un nettoyage facile.

Ramasse miettes amovible.

TP 180

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

Choisissez votre modèle :

TP 180	Réf.	€
TP 180 230V/50/1	23001	**2 190**

Choisissez votre option :

Option TP 180	Réf.	€
Socle mobile en inox TP 180	27187	**595**

DONNÉES TECHNIQUES

COMBINÉS

Désignation	Réf.	Puissance (W)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Brut
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	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	●		355	305	570	610	410	570	19	20
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

Désignation	Réf.	Puissance (W)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Brut
CL 20 230V/50/1	2493	400	●		325	310	570	400	385	610	21	24
CL 40 230V/50/1	24570	500	●		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	●		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	●		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	●		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	●		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		●	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	●		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		●	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		●	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	1 100		●	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	1 100		●	865	396	1 270	1 120	785	510	34	53
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	1 100		●	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	1 500		●	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	1 500	●		335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	1 500		●	460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	1 500	●		460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	1 500		●	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	1 500	●		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

CUTTERS

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

DONNÉES TECHNIQUES

ROBOT-COOK®

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

BLIXER®

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer 7 400V/50/3	33269M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	210

KITCHEN BLENDERS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
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

MIXERS PLONGEANTS

Désignation	Réf.	Puissance (W)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine Ø	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Brut
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

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

DONNÉES TECHNIQUES

TAMIS AUTOMATIQUES

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

BATTEURS MÉLANGEURS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
RM 5 AP 230V/50/1	26150D	550	•		320	465	405	540	335	475	14	15
RM 8 SP 230V/50/1	26230D	700	•		320	465	405	540	335	475	17	18
RM 8 AP 230V/50/1	26220D	700	•		320	465	405	540	335	475	17	18

ÉPLUCHEUSES / ESSOREUSE

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

TRANCHEUR À PAIN

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

Notes

Notes

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRÉAMBULE

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

GÉNÉRALITES

Article 1 :

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

TARIFS ET RÉDUCTIONS DE PRIX

Article 2 :

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

DÉLAIS DE LIVRAISON :

Article 3 :

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

Article 4 :

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

TRANSPORT - LIVRAISON

Article 5 :

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

RÉCLAMATION - RETOURS

Article 6 :

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

Article 7 :

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

Article 8 :

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

RÉGLEMENTS

Article 9 :

Le règlement de nos factures s'effectue à 30 jours nets. Aucun escompte ne sera accordé en cas de règlement anticipé. Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce issu de la Loi de modernisation de l'économie n° 2008/776 du 4 Août 2008 :

- tout retard de paiement donnera lieu à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majorée de dix points. Ces pénalités sont exigibles dès le lendemain de la date de règlement figurant sur la facture. Conformément à l'article L442-6 du Code de commerce, modifié par la même loi, le fait de soumettre un partenaire à des conditions de règlement qui ne respectent pas le plafond légal, ainsi que le fait de demander au fournisseur sans raison objective, de différer la date d'émission de la facture, sont passibles notamment d'une amende civile pouvant aller jusqu'à deux millions d'euros.
- à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€ (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012,et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),
- orsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification.

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

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

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

GARANTIE :

Article 10 :

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

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

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

Article 11 :

Le distributeur étant contractuellement lié au client final, il est à ce titre son interlocuteur privilégié dans le cadre de la mise en œuvre de la garantie constructeur. Les prestations relatives à la gestion de la garantie (gestions administrative et logistique) sont connexes mais indissociables du contrat de vente conclu entre le distributeur et le client final. Le prix de vente facturé au client final, comprend non seulement le prix des produits finis vendus mais rémunère également la prestation du distributeur relative à la gestion de la garantie de ces produits. Par conséquent, Robot-Coupe ne prendra en charge aucune des dépenses directes ou indirectes engagées par les distributeurs au titre de la gestion de la garantie constructeur.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Article 12 :

Robot-Coupe se réserve la propriété des produits vendus, jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêt. A défaut de paiement du prix à l'échéance convenue, Robot-Coupe pourra reprendre les produits, la vente sera résolue de plein droit si bon lui semble et les acomptes déjà versés lui resteront acquis en contrepartie de la jouissance des produits dont aura bénéficié l'acheteur. En cas de désaccord sur les modalités de restitution des produits, celle-ci pourra être obtenue par ordonnance de référé rendue par Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de Créteil auquel les parties attribuent expressément compétence.

Transfert de risques : Les produits resteront la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix mais l'acheteur en deviendra responsable dès leur remise matérielle, le transfert de possession entraînant celui des risques. L'acheteur s'engage, en conséquence, à souscrire, dès à présent, un contrat d'assurance garantissant les risques de perte, vol ou destruction des produits concernés.

Revente : Les produits restant la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix, il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre. Toutefois, à titre de simple tolérance et pour les seuls besoins de son activité, le vendeur autorise l'acheteur à revendre les produits sous réserve que l'acheteur s'acquitte dès la revente, de l'intégralité du prix restant du, les sommes correspondantes étant, dès à présent, nanties au profit de Robot-Coupe conformément à l'article 2071 du Code Civil, l'acquéreur devenant simple dépositaire du prix.

Transport ou dépôt : Si l'acheteur doit remettre les produits à un transporteur ou un dépositaire, celui devra dater et signer un document mentionnant les références et les quantités des produits dont il prend possession et indiquer de sa main : « pris connaissance de la clause de réserve de propriété en faveur de Robot-Coupe lors de la remise des produits ».

Saisie ou réquisition : Aussi longtemps que le prix n'a pas été intégralement payé, le client est tenu d'informer Robot-Coupe, sous vingt quatre heures de la saisie, réquisition ou confiscation des produits au profit d'un tiers et de prendre toute mesure de sauvegarde pour faire connaître et respecter le droit de propriété de Robot-Coupe en cas d'intervention de créanciers.

Redressement et liquidation judiciaire : Dans le cas ou le client ferait l'objet d'une procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, la revendication des produits sera exercée par Robot-Coupe dans le délai de trois mois à compter de la publication du jugement d'ouverture et ce, conformément aux dispositions de l'article L 621-115 du Code de Commerce.

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

Article 13 :

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

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Article 14 :

Conformément à l'article L541-2 du code de l'environnement, les détenteurs de déchets sont tenus d'assurer ou de faire assurer l'élimination ou la valorisation finale des dits déchets. Il incombe donc aux détenteurs du déchet de faire le bon geste de tri. Cependant, en vertu de l'article R543-195 du code de l'Environnement, les producteurs (fabricants, metteurs sur le marché) sont tenus d'assurer l'enlèvement et le traitement des Déchets issus des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). Ce principe s'appuie sur la « REP » c'est-à-dire la Responsabilité Elargie des producteurs insufflée par la directive européenne de 2005. Ce principe implique le transfert de l'obligation du détenteur vers le producteur.

En tant que producteur éco-responsable...

La société Robot-Coupe enlève et traite gratuitement les EEE qu'il a mis sur le marché conformément à l'article R543-195 du code de l'Environnement. Pour ce faire la société Robot-Coupe a choisi l'éco-organisme agréé par l'Etat ECOLOGIC, qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En choisissant une solution mutualisée, la société Robot-Coupe affirme sa volonté d'apporter un réel bénéfice à ses clients quant à la fin de vie des équipements. Par son adhésion à un éco-organisme, la société Robot-Coupe participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des DEEE en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

RÉCLAMATIONS

Article 15 :

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

FORCE MAJEURE

Article 16 :

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

LITIGES

Article 18 :

Toutes les ventes conclues par Robot-Coupe sont soumises à la loi française. Pour toutes contestations relatives aux ventes réalisées par Robot-Coupe et à l'application ou à l'interprétation des présentes conditions générales, seule sera compétent le tribunal de commerce de Créteil.

Pour le bon enregistrement de vos commandes, nous vous demandons de bien vouloir inscrire le numéro de votre compte client (6 .. ...) et préciser les références des articles faisant l'objet de cette commande. Merci d'avance.

DÉLAIS DE LIVRAISON

1 à 3 semaines à réception de commande.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de ces appareils. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.N.C. La marque Robot-Coupe et tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe.

robot coupe®

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 MONTCEAU-EN-BOURGOGNE Cedex
Tel. **03 85 69 50 00** - **france@robot-coupe.fr**

www.robot-coupe.fr

RCS 642 007 843 - 10/2021 - France - Photos non contractuelles

Réf. 430 434