

robot coupe®




CATALOGUE
2020

COMBINÉS

DISQUES

COUPE-LÉGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

MIXERS

EXTRACTEURS
DE JUS

TAMIS

BATTEURS

ÉPLUCHEUSES
ESSOREUSE

TRANCHEUR
À PAIN

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **54**

COUPE-LÉGUMES : POUSSOIR EXACTITUBE

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

NOUVEAU



PAGE **146**

EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES

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

NOUVEAU



PAGE **158**

BATTEUR MÉLANGEUR : NOUVEAUX OUTILS

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

NOUVEAU



LES NOUVEAUTÉS

robot coupe[®]

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



CUVE

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

BLOC MOTEUR

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

MINUTERIE

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

PAGE **37**

COMBINÉS

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



PAGE **88**

CUTTERS

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



PAGE **114**

BLIXER®

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



PLUS DE 60 ANS D'INNOVATIONS

PLUSIEURS CENTAINES DE BREVETS EXCLUSIFS

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



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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

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



AUJOURD'HUI

2012 : 1^{er} Cutter Blender chauffant
Professionnel Robot-Coupe
2019 : Multiplication des innovations brevetées
dans toutes les gammes produits

robot coupe®

DES SOLUTIONS POUR TOUS LES MÉTIERS

RESTAURATION COMMERCIALE



RESTAURATION A TABLE

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



RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION D'ENTREPRISE

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



ARTISANS ET GMS



BOULANGERS PÂTISSIERS

Boulangers
Pâtisseries
Salons de thé
Glaciers
Chocolatiers
Confiseurs



RESTAURATION RAPIDE

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



RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurant du personnel

RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles
et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales



RESTAURATION SANTÉ

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

CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateur
de réception



SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe
Primeurs
Bar à jus
Traiteurs
Snacking
Food Courts

ACHETER UN

robot coupe[®]



AMÉLIORER LE QUOTIDIEN DE L'UTILISATEUR

Moins de tâches manuelles pour plus de confort



GAGNER DU TEMPS

Augmenter la productivité

JUS ULTRA-FRAIS
2L = 1min



FRITES MAISON
20 kg = 4 min



MACÉDOINE
10 kg = 2 min



SOUPE
45L = 6 min



MAYONNAISE
2L = 1 min



LÉGUMES ÉMINCÉS
300 kg = 1h





BOOSTER SA CRÉATIVITÉ

Laisser libre cours à son imagination



GAGNER DE L'ARGENT

Retour sur investissement en moins de 6 mois !

Exemples :



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



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

SANTÉ : HÔPITAUX - CLINIQUES - MAISON DE RETRAITE - CRÈCHES

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

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

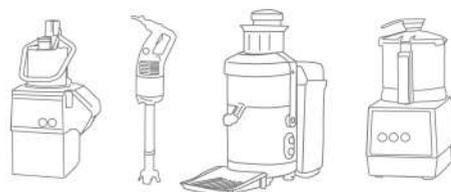
NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓ ↓		↓ ↓		↓ ↓		↓ ↓	
LÉGUMERIE	EP 10 Combinée	EP 5 ES 10	EP 15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

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

⁽¹⁾ 2 goulottes

⁽²⁾ 3 goulottes

SOMMAIRE



COMBINÉS

COLLECTION DE DISQUES

COUPE-LÉGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

MIXERS PLONGEANTS

EXTRACTEURS DE JUS

TAMIS AUTOMATIQUES

BATTEURS MÉLANGEURS

ÉPLUCHEUSES ESSOREUSE

TRANCHEUR À PAIN

DONNÉES TECHNIQUES (dimensions, poids...)

COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



2 MACHINES EN UNE !

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



COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

Couvercle :

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

Poignée

ergonomique pour une manipulation aisée de la cuve.



Variation de vitesse :

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



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.

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



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



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

FONCTION CUTTER



Couteau lisse
En standard



HACHAGES GROS



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau cranté

SPÉCIAL
Broyages
Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL
Herbes
Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

FONCTION COUPE-LÉGUMES



ÉMINCÉ



BÂTONNET / JULIENNE



ONDULÉ



+ MACÉDOINE*



RÂPÉ



+ FRITE*



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

FONCTION EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS*

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



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



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

R 201 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

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

R 101 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

1,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve

R 211 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

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

R 301 Ultra



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

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

R 301



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

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



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

R 402 V.V.



- 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	jusqu'à 15
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	jusqu'à 20
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	10 à 30
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 à 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	20 à 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	30 à 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	50 à 400

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



R 101 XL

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



R 201 XL

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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





R 211 XL

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

Choisissez
votre modèle :

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



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

KIT EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

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

FONCTION COULIS



FONCTION PRESSE-AGRUMES



Goulotte grande
capacité 75x90 mm



COULIS DE FRAMBOISES
POUR SORBETS



COULIS POUR VERRINES



LAIT DE COCO



JUS DE CITRON



TARTE AU CITRON



JUS D'ORANGE



Kit Extracteur de jus et coulis pour R201 XL / R211 XL

Réf.

27393

Kit Extracteur de jus et coulis pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V

27396

Accessoire presse-agrumes pour R 201 XL / R 211 XL

27392

Accessoire presse-agrumes pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.

27395

Surface 104 cm²

R 301

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

Surface 104 cm²

R 301 Ultra

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

Choisissez
votre modèle :

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

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

Choisissez
vos options :



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

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



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

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

R 402

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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



Surface 104 cm²

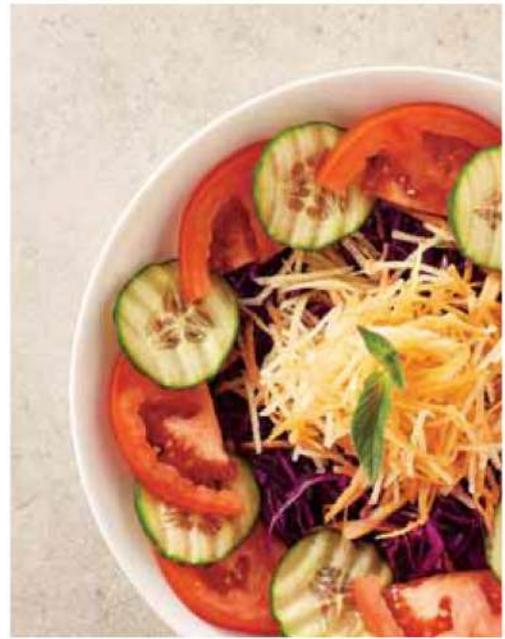
" Découvrez tous les packs de disques en page 49 "

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
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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



R 402 V.V.

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

FONCTION PRESSE-PURÉE

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

• Volume et rapidité

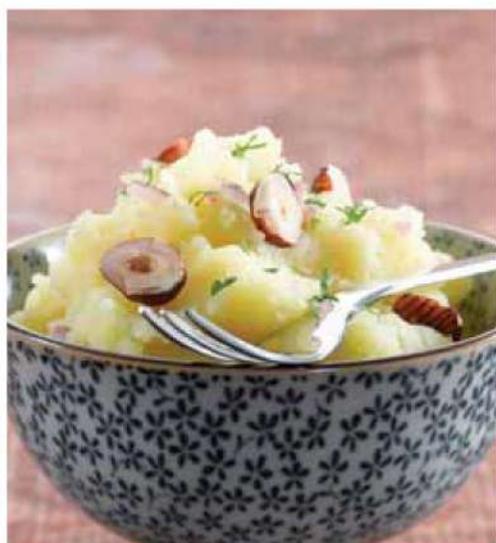
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• 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 pale
- une grille spéciale Ø 3 mm ou 6 mm
- un disque évacuateur spécial purée

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

NOUVEAU

Surface 139 cm²" Découvrez tous
les packs de disques
en page 50 "

R 502

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

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

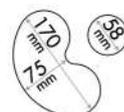
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

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

Choisissez
votre modèle :

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

NOUVEAU

Surface 139 cm²" Découvrez tous
les packs de disques
en page 50 "

R 502 V.V.

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

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

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

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

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

Choisissez
vos options :

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

NOUVEAU

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



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...



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

INNOVATION

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

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

Puissance moteur :
Pour réaliser les préparations
les plus exigeantes.



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

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



Bras racleur :
Pour racler facilement
le couvercle et les bords
de la cuve sans s'arrêter
pour corner.

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



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



**Gamme de plus de 50
disques disponibles
en option.**

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

* 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.



R 752

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

Choisissez votre modèle :

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

Choisissez vos options ci-contre :



R 752 V.V.

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

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

Collection complète de disques page 42



COLLECTION DE DISQUES



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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



COLLECTION DE DISQUES



ESSENTIAL
Series 1-4

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



ESSENTIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V.
CL 40



EXPERT
Series 5-7

R 502/R 502 V.V.
R 752/R 752 V.V.
CL 50/CL 50 Ultra
CL 5 / CL 55
CL 60/CL 60 V.V.



EXPERT
Series 5-7

CL 50
Gourmet

DISQUES

ÉMINCEURS



27051	27051
27555	27555
27086	27086
27566	27566
27087	27087
27786	27786

Amandes 0,6 mm	28166	28166
0,8 mm	28069	28069
1 mm	28062	28062
2 mm	28063	28063
3 mm	28064	28064
4 mm	28004	28004
5 mm	28065	28065
6 mm	28196	28196
8 mm	28066	28066
10 mm	28067	28067
14 mm	28068	
PdT cuites 4 mm	27244	27244
PdT cuites 6 mm	27245	27245

ONDULÉS



27621	27621
-------	-------

2 mm	27068	27068
3 mm	27069	27069
5 mm	27070	27070

RÂPEURS



27588	27588	27148
27577	27577	27149
27511	27511	27150

1,5 mm	28056	28056
2 mm	28057	28057
3 mm	28058	28058
4 mm	28073	28073
5 mm	28059	28059
6 mm		
7 mm	28016	28016
9 mm	28060	28060
Parmesan	28061	28061
PdT type Röstis	27164	27164
PdT crues	27219	27219
Raifort 0,7 mm		
Raifort 1 mm	28055	28055
Raifort 1,3 mm		

BÂTONNETS JULIENNE



27080	27080
27081	27081

1,8 mm (tagliatelles)	28172	28172
1 x 26 oignon/chou	28153	28153
2 x 4 mm	27072	27072
2 x 6 mm	27066	27066
2 x 8 mm	27067	27067
2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	28173
2 x 2 mm	28051	28051
2,5 x 2,5 mm	28195	28195
3 x 3 mm	28101	28101
4 x 4 mm	28052	28052
6 x 6 mm	28053	28053
8 x 8 mm	28054	28054

27599	27599
-------	-------

27047	27047
27610	27610
27048	27048


ESSENTIAL
Series 1-4

 R 402
R 402 V.V.

CL 40


EXPERT
Series 5-7

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

 CL 50/CL 50 Ultra
CL 5 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

EXPERT
Series 5-7

 CL 50
Gourmet

DISQUES

ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

 ■ 27113
■ 27114
■ 27298

 5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)
14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm (salade)

 ■ 28110
■ 28111
■ 28112
■ 28197
■ 28181
■ 28179
■ 28113
■ 28114
■ 28115
■ 28180

 ■ 28110
■ 28111
■ 28112
■ 28181
■ 28179

GRILLE + ÉMINCEUR

FRITES

 ▲ 27116
▲ 27117

 8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

 ▲ 28134
▲ 28159
▲ 28135
▲ 28158

 ▲ 28134
▲ 28159
▲ 28135
▲ 28158

BRUNOISES

 ▲ 27116
▲ 27117

 2 x 2 x 2 mm
3 x 3 x 3 mm
4 x 4 x 4 mm

 ▲ 28134
▲ 28159
▲ 28135
▲ 28158

 ▲ 28134
▲ 28159
▲ 28135
▲ 28158

GAUFRETTES

 ▲ 27116
▲ 27117

 2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

 ▲ 28134
▲ 28159
▲ 28135
▲ 28158

 ▲ 28134
▲ 28159
▲ 28135
▲ 28158

- 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
PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX > 16 petits disques ou 8 grands disques	107812
CASIER POUR DISQUES : > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.	27258
PORTE DISQUES MURAL INOX	101230
D-CLEAN KIT : OUTIL DE NETTOYAGE GRILLES MACÉDOINE (5,8 ou 10 mm)	39881
PROTECTION DE DISQUES > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.	39726

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. 28166



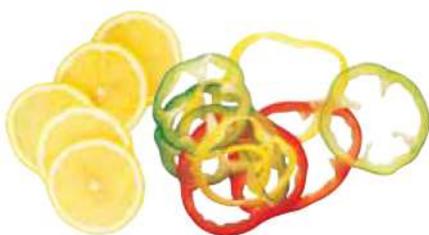
0,8 mm
Réf. 28069



1 mm
Réf. 28062
Réf. 27051



2 mm
Réf. 28063
Réf. 27555



3 mm
Réf. 28064
Réf. 27086



4 mm
Réf. 28004
Réf. 27566



5 mm
Réf. 28065
Réf. 27087



6 mm
Réf. 28196
Réf. 27786



8 mm
Réf. 28066



10 mm
Réf. 28067



14 mm*
Réf. 28068



Pdt cuites 4 mm
Réf. 27244



Pdt cuites 6 mm
Réf. 27245



BÂTONNETS - JULIENNES



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

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



1 x 8 mm
Tagliatelles
Réf. 28172



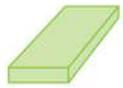
1 x 26 mm
Oignons et Choux
Réf. 28153



2 x 4 mm
Réf. 27072
Réf. 27080



2 x 6 mm
Réf. 27066
Réf. 27081



2 x 8 mm
Réf. 27067



2 x 10 mm
Tagliatelles
Réf. 28173



2 x 2 mm
Réf. 28051
Réf. 27599



2,5 x 2,5 mm
Réf. 28195



3 x 3 mm
Réf. 28101



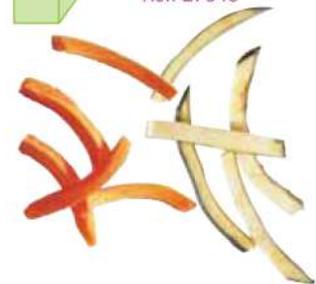
4 x 4 mm
Réf. 28052
Réf. 27047



6 x 6 mm
Réf. 28053
Réf. 27610



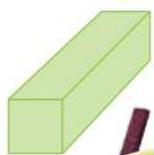
8 x 8 mm
Réf. 28054
Réf. 27048



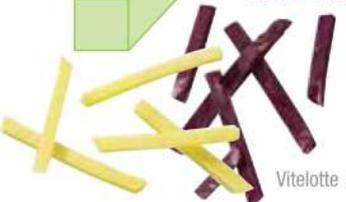
FRITES

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 652, R 652 V.V.

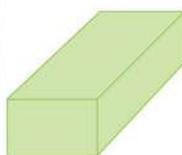
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



8 x 8 mm
Réf. 28134
Réf. 27116



Vitelotte



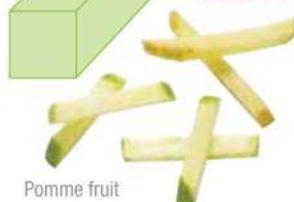
8 x 16 mm
Réf. 28159



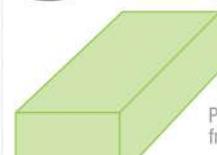
Patate douce



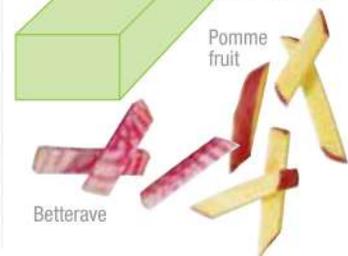
10 x 10 mm
Réf. 28135
Réf. 27117



Pomme fruit



10 x 16 mm
Réf. 28158



Betterave

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

RÂPEURS



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

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

Essential : Spécial CL 40

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



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



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



4 mm
Réf. 28073



5 mm
Réf. 28059



6 mm
Réf. 27046



7 mm
Réf. 28016



9 mm
Réf. 28060
Réf. 27632



Parmesan
Réf. 28061
Réf. 27764



Pdt type Röstis
Réf. 27164
Réf. 27191



Pdt crues
Réf. 27219



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

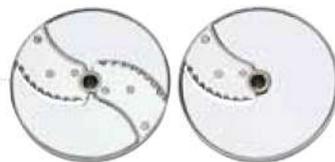


ONDULÉS

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

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

2 et 3 mm **ou** 5 mm



2 mm
Réf. 27068
Réf. 27621



3 mm
Réf. 27069



5 mm
Réf. 27070



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 40

ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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

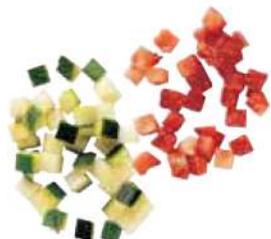
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



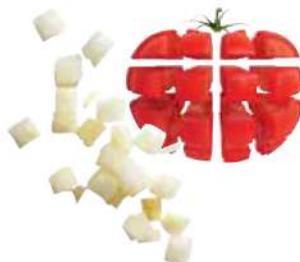
5x5x5 mm
Réf. 28110



8x8x8 mm
Réf. 280111
Réf. 27113



10x10x10 mm
Réf. 28112
Réf. 27114



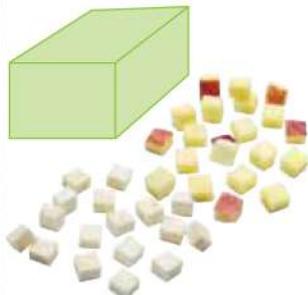
12x12x12 mm
Réf. 28197
Réf. 27298



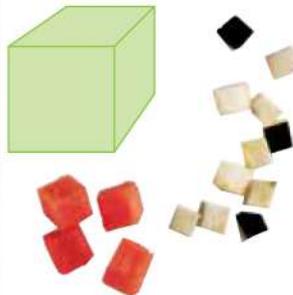
14x14x5 mm
Réf. 28181



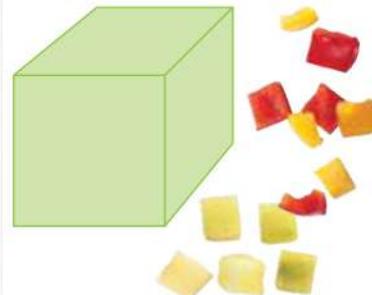
14x14x10 mm*
Réf. 28179



14x14x14 mm*
Réf. 28113



20x20x20 mm*
Réf. 28114



25x25x25 mm*
Réf. 28115



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180



D-CLEAN KIT



Support grille réversible

- 1 face Essential grilles 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

DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES

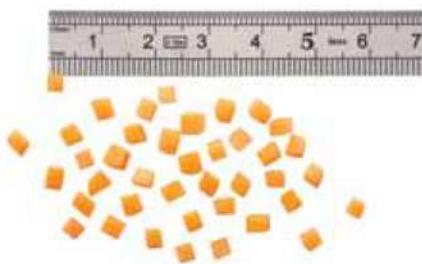
CL 50 Gourmet



 **2x2x2 mm**
Réf. 28174

 **3x3x3 mm**
Réf. 28175

 **4x4x4 mm**
Réf. 28176



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



2 mm
Réf. 28198



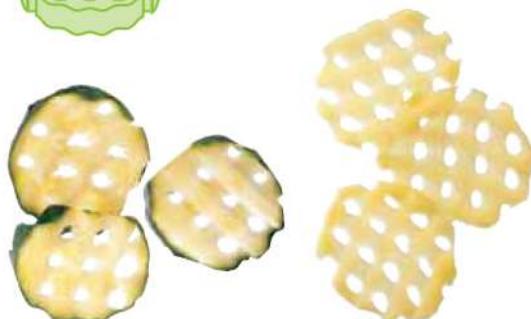
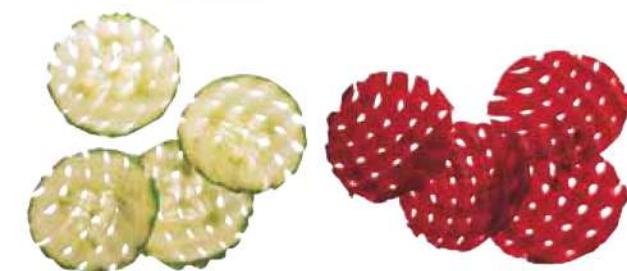
3 mm
Réf. 28199



4 mm
Réf. 28177



6 mm
Réf. 28178



ESSENTIAL Series 1-4

4 DISQUES

Éminceurs



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



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

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes,
courgettes, betteraves
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
Pack de 4 pour le CL 40	1928

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
Pack de 6 pour le CL 40	1906

EXPERT Series 5-7

RESTAURATION - TRAITEURS

Éminceurs



1 mm

Pommes, choux rouges, oignons, carottes...



3 mm

Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...



Râpeurs



2 mm

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



Julienne



4 x 4 mm

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



Pack Restauration / Traiteurs

Réf.

1929

COLLECTIVITÉS

Éminceurs



2 mm

Pommes, choux rouges, oignons, carottes...



5 mm

Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

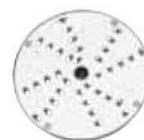


Râpeurs



2 mm

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



3 mm

Granny Smith, choux blancs, betteraves cuites...

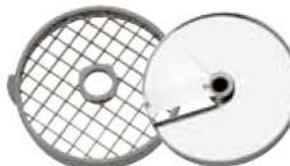


Macédoines



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



Pack Collectivités

Réf.

1927

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

1998

COUPE-LÉGUMES



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

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



COUPE-LÉGUMES

DE TABLE

Goulotte grand volume

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



Charnière avec tige

Permettant le démontage immédiat du couvercle pour un nettoyage facile.

Bloc moteur en inox

Goulotte cylindrique

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

Ejection latérale

Gain de place et confort d'utilisation.



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...





Surface 104 cm²



CL 20

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

Choisissez votre modèle :

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



Surface 104 cm²

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

CL 40

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

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



Surface 139 cm²

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

CL 50 - 1V

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

Choisissez votre modèle :

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



Surface 139 cm²

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

CL 50 - 2V

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

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

Choisissez vos options :

Option	CL 50 tous modèles	
	Réf.	
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	



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 :

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



Surface 139 cm²

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

CL 50 Ultra - 2V

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

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

Choisissez vos options :

Option	Réf.
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212
Accessoire presse-purée 3 mm	28207
Accessoire presse-purée 6 mm	28209

CL 50 Ultra tous modèles



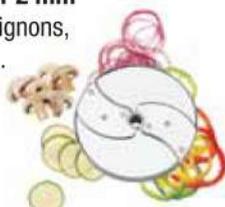
CL 50 Ultra Pizza

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

1 disque éminceur 4 mm
tomates, aubergines...



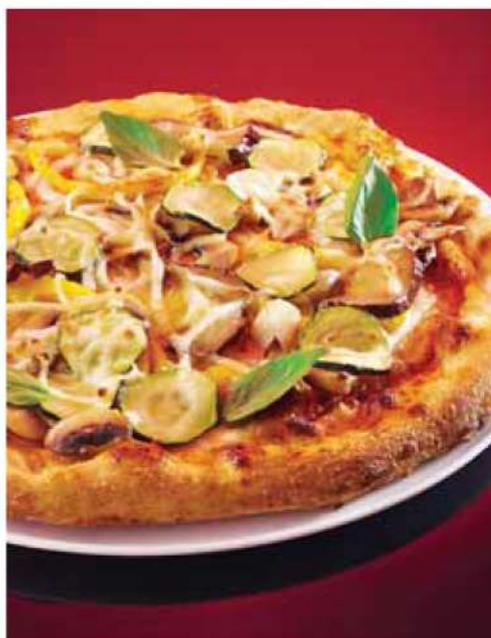
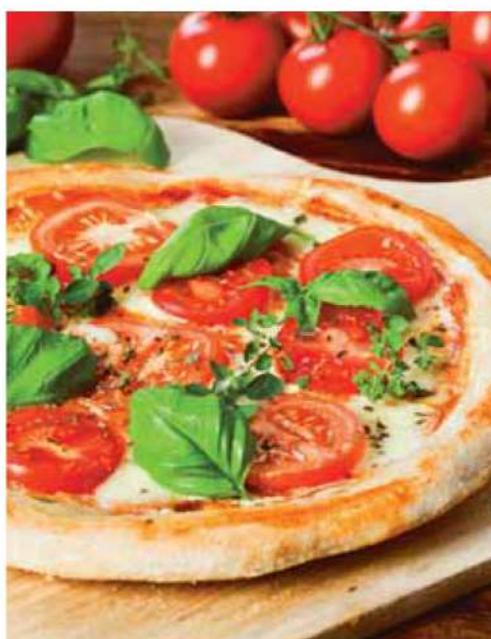
1 disque éminceur 2 mm
courgettes, champignons,
poivrons, oignons...



1 disque râpeur 7 mm
Mozzarella ou fromage
spécial pizzas.



Surface 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle	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 230 V/50/1 - 3 disques	2027

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :

CL 50 Ultra Pizza	
Option	Réf.
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212
Accessoire presse-purée 3 mm	28207
Accessoire presse-purée 6 mm	28209

CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence



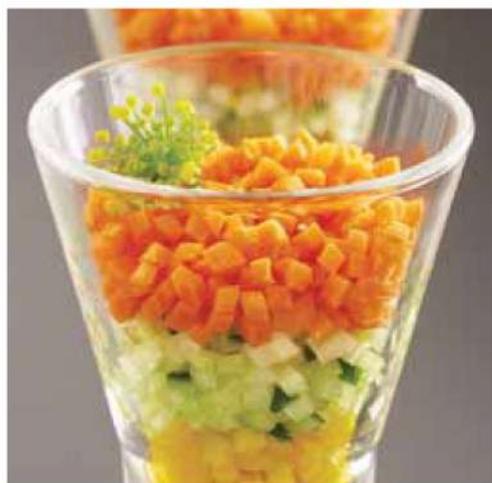
*58 mm avec insert
*68 mm avec insert

" 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
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459

Collection complète de disques page 42



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

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



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

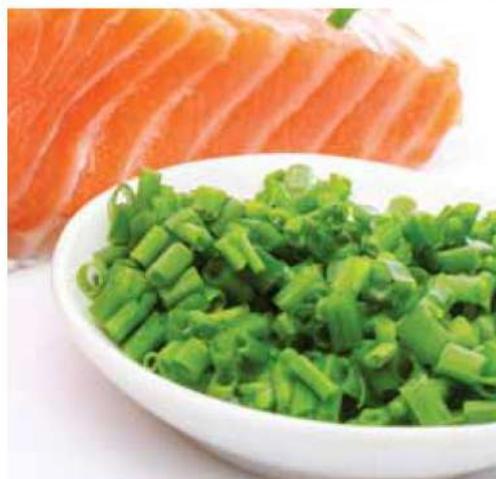
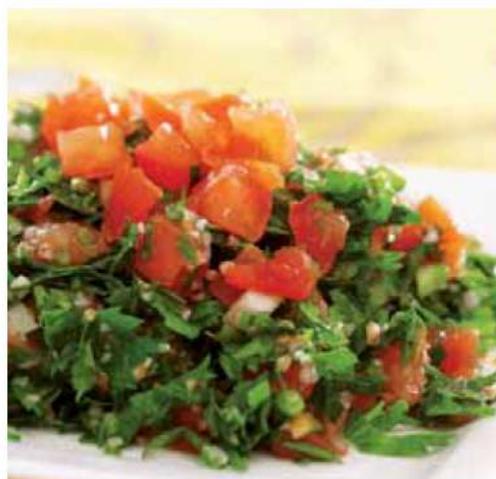
KIT PERSIL PLAT ET HERBES AROMATIQUES

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



Kit Persil plat et herbes aromatiques

2 inserts



Kit persil plat et herbes aromatiques 1 mm

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

	Réf.
Kit persil plat 1 mm	28194

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

	Réf.
Kit taboulé	28192

CL 52

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



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



EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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

EXTRA LARGE

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



EXTRA PUISSANT

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



INNOVATION



ERGONOMIE REMARQUABLE

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

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.

Outil spécial chou pour une éjection facilitée.





Surface 227 cm²

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

CL 52 - 1V

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

Choisissez votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Option	Réf.
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221
Équipement presse-purée 3 mm	28208
Équipement presse-purée 6 mm	28210



Surface 227 cm²

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

CL 52 - 2V

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

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

COUPE-LÉGUMES

DE SOL

Des solutions spécialement étudiées pour la préparation de gros volumes.

EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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

EXTRA LARGE

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

EXTRA PUISSANT

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

INNOVATION

ERGONOMIE REMARQUABLE

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



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

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.



Goulotte automatique CL 55



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



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



Goulotte 2 tubes CL 55
Tubes droit et incliné

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE !

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





Débit pratique/h :

400 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 55 Levier

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 2 Goulottes

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée



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





CL 55 Levier

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

CL 55 Auto

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Collection complète de disques page 42





Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 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
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques		1929
CL 55 Collectivités		Réf.
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3		2211
Pack Collectivités - 8 disques		1927
CL 55 sans disque		Réf.
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3		2211

Collection complète de disques page 42



ACCESSOIRES CL 55



Goulotte automatique
Réf. 28170



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



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



Goulotte à tubes
droit et incliné
Réf. 28155 -



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



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



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



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

CL 55 NUTRITION FRAICHEUR

Solution complète

Jusqu'à
1 200 kg
de légumes
par heure

175 mm
59 mm

Surface 227 cm²

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



CL 55 Nutrition Fraîcheur

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

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

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

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



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



Poussoir Exactitube

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



Équipement presse purée 3 mm

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



Chariot réglable GN 1/1

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



COUPE-LÉGUMES DE SOL



Surface 227 cm²

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



CL 60 Levier CL 60 V.V. Levier

CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

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

	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
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 Levier Restauration Traiteurs	Réf.
CL 60 Levier 400V/50/3	2319
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929
CL 60 Levier Collectivités	Réf.
CL 60 Levier 400V/50/3	2319
Pack Collectivités - 8 disques	1927
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323
Pack Collectivités - 8 disques	1927
CL 60 Levier sans disque	Réf.
CL 60 Levier 400V/50/3	2319
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323

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

Collection complète de disques page 42





Surface 227 cm²

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



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

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

Choisissez votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



ACCESSOIRES CL 60



Goulotte automatique
Avec plateau d'alimentation
Réf. 39681



Goulotte à levier
Réf. 39680



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



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28157



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



Poussoir Exactitube
Réf. 49221



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



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

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

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

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

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

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



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Goulotte 4 tubes

Spécial légumes longs type concombres et courgettes.



Poussoir Exactitube

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



Équipement presse-purée 3 mm

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



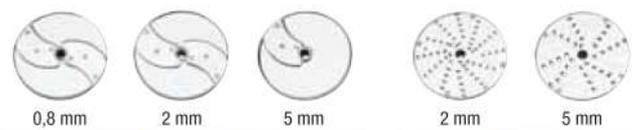
Échelle de rangement d'accessoires

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

2 mm

5 mm

Éminceurs

Râpeurs



5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

14 x 14 x 5 mm

2,5 x 2,5 mm

2 x 10 mm

Macédoines

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

D-Clean kit

Chariot Ergo Mobile

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



CUTTERS



L'INDISPENSABLE EN PÂTISSERIE ET EN CUISINE !

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



CUTTERS

DE TABLE

COUVERCLE

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

NOUVEAU

CUVE

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

POIGNÉE ERGONOMIQUE

Pour une manipulation aisée de la cuve.

robot coupe®

000

MINUTERIE

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



R7 V.V.

7,5 L



INNOVATION

COUPEAU FOND DE CUVE

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

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



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

FUNCTION R-MIX [®]

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

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



CUTTERS DE TABLE



Quantités* : 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 4 V.V.

EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L



• Monophasé

R 5 V.V.

EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L



• Monophasé
• R-Mix®

1 VITESSE 3 000 tr/mn

R 3-3000

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 4 - 2V

EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L



• Triphasé

R 5 - 2V

EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L



• Triphasé

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L



• Monophasé

R 3

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L



• Monophasé

R 4 - 1V

EN OPTION
3
COUTEAUX

4,5 L



• Monophasé

R 5 - 1V

EN OPTION
3
COUTEAUX

5,9 L



• Monophasé

* Quantités maximum travaillées par opération



3,5 kg



5 kg



6 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 7 V.V.



7,5 L

- Monophasé
- R-Mix®

R 8 V.V.



8 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



11,5 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 7



7,5 L

- Triphasé

R 8



8 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 10



11,5 L

- Triphasé
- R-Vac®

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 à 20	1 à 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 à 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 à 30	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 à 50	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 à 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 à 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	120 à 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 à 200	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de sol page 94

CUTTERS DE TABLE



R 2

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



R 3

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



R 3 - 3000

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

Choisissez votre modèle :

R 2	Réf.
R 2 230V/50/1	22100

R 3	Réf.
R 3 230V/50/1	22382

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

Choisissez vos options :

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





R 4 - 2V

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



R 4 - 1V

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



R 4 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

R 4 - 2V	Réf.
R 4 - 2V 400/50/3	22437

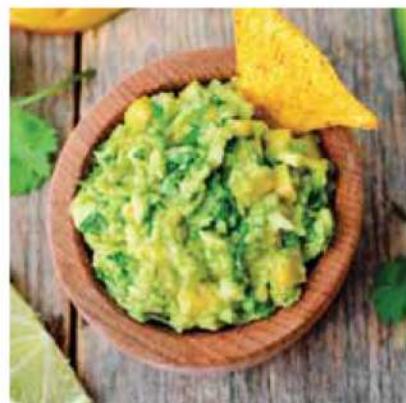
R 4 - 1V	Réf.
R 4 - 1V 230/50/1	22430

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

Choisissez vos options :



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



CUTTERS DE TABLE

NOUVEAU



R 5 - 1V

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

NOUVEAU



R 5 - 2V

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

NOUVEAU



R 5 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

R 5 - 1V	Réf.
R 5 - 2V 230/50/1	24608

R 5 - 2V	Réf.
R 5 - 2V 400/50/3	24614

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

Choisissez vos options :



NOUVEAU

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



R 7

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



R 7 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

R 7	Réf.
R 7 400V/50/3	24658

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

Choisissez vos options :



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

CUTTERS DE TABLE



R 8

Moteur asynchrone ✓

Puissance 2 200 W

Voltage Triphasé 400 V

Vitesse 1 500 - 3 000 tr/mn

Pulse ✓

Cuve 8 L en inox

Couteau Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables
Inclus

R-Mix® -

R-Vac®* -

R 8 V.V.

✓

2 200 W

Monophasé 230 V

300 à 3 500 tr/mn

✓

8 L en inox

Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables
Inclus

✓

-

R 8 SV

✓

2 200 W

Triphasé 400 V

1 500 - 3 000 tr/mn

✓

8 L en inox

Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables
Inclus

Non

✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.
R 8 400V/50/3	21291

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

R 8 SV	Réf.
R 8 SV 400V/50/3	2040



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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



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



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

CUTTERS VERTICAUX

DE SOL

TABLEAU DE BORD

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

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

Couvercle et joint démontables en un tour de main.

ESSUIE-COUVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

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

INNOVATION

COUPEAU INOX FOND DE CUVE

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

CHÂSSIS INOX

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

ROULETTES INCLUSES

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

CUVE INOX

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



3 COUTEAUX POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL



Couteau lisse
en standard



GROS HACHAGES



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau cranté

SPÉCIAL
Broyages
Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL
Herbes
Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

INNOVATION

FONCTION R-MIX R-Mix®

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

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



FONCTION SOUS-VIDE R-Vac®

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

Les avantages du travail sous-vide :

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



CUTTERS VERTICAUX DE SOL



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



4 à 17 kg



6 à 27 kg



6 à 36 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 000 tr/mn

R 30 V.V.



28 L

- Triphasé
- R-Mix®

R 45 V.V.



45 L

- Triphasé
- R-Mix®

Modèles sous-vide disponibles :

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

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 30



28 L

- Triphasé

R 45



45 L

- Triphasé

R 60



60 L

- Triphasé

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	5,0 kg	50 à 250	1 à 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	6,0 kg	50 à 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	7,0 kg	100 à 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	8,5 kg	100 à 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	13,5 kg	200 à 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	18,0 kg	300 à 3 000	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 15

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

R 15 V.V.

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

R 15 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 15	Réf.
R 15 400V/50/3	51491

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

R 15 SV	Réf.
R 15 SV 400V/50/3	2048

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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

R 15 tous modèles

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





R 20

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

R 20 V.V.

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

R 20 SV

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

Choisissez
votre modèle :

R 20	Réf.
R 20 400V/50/3	51591

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

R 20 SV	Réf.
R 20 SV 400V/50/3	2052

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez
vos options :

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

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 23

R 23 SV

Moteur asynchrone ✓

Puissance 4 500 W

Voltage Triphasé 400 V

Vitesse 1 500 - 3 000 tr/mn

Pulse ✓

Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale ✓

Cuve 23 L inox

Essuie-couvercle ✓

Couteau Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables
Inclus

3 roulettes escamotables ✓

R-Mix® -

R-Vac® -

✓

4 500 W

Triphasé 400 V

1 500 - 3 000 tr/mn

✓

✓

23 L inox

✓

Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables
Inclus

✓

-

✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.
R 23 400V/50/3	51331C

R 23 SV	Réf.
R 23 SV 400V/50/3	2100C

Choisissez vos options :

R 23 tous modèles	
Options	Réf.
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57070
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57072
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57069
Lame crantée	118294S
Lame dentée	118292S
Lame lisse	118217S
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128
Pompe à vide 550 W - 16m ³ /h	69012

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





R 30

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

R 30 V.V.

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

R 30 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 30	Réf.
R 30 400V/50/3	52331C

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

R 30 SV	Réf.
R30 SV 400V/50/3	2102C



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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

R 30 tous modèles

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 45

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

R 45 V.V.

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

R 45 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 45	Réf.
R 45 400V/50/3	53331C

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

R 45 SV	Réf.
R45 SV 400V/50/3	2104C

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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

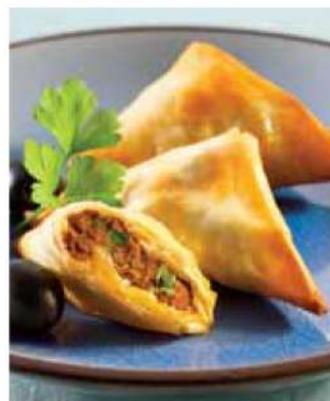


R 60

Moteur asynchrone	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande P65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 60 SV

	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande P65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)



Choisissez votre modèle :

R 60	Réf.
R 60 400V/50/3	54331C

R 60 SV	Réf.
R60 SV 400V/50/3	2106C

Choisissez vos options :

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

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





LE 1^{ER} ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

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



ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À
140°C



ROBOT COOK®

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

Choisissez votre modèle :

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

Choisissez vos options :

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

● ● ÉMULSIONNER



● ● HACHER



● ● MIXER



● ● PULVÉRISER



● ● MÉLANGER



● ● PÉTRIR



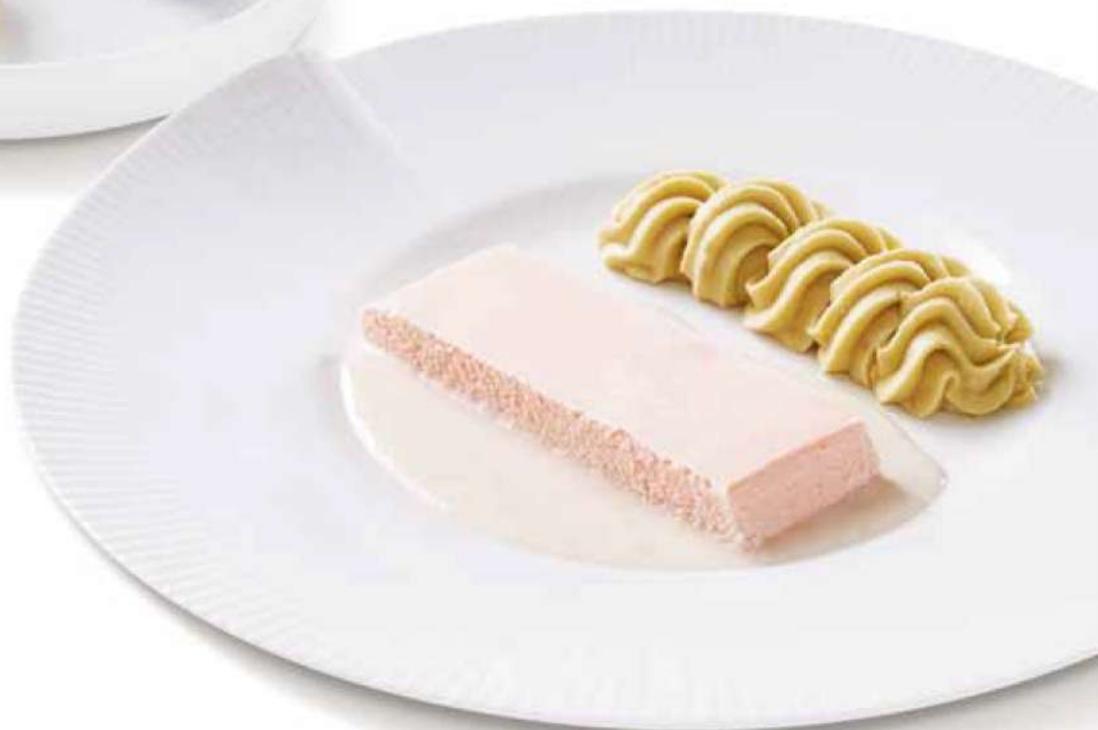
BLIXER®



LE NOUVEL ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE !

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**.

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.

OUVERTURE

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

COUVERCLE

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



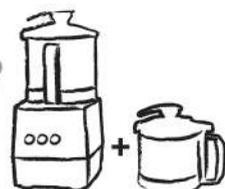
Couteau avec lames dentées.



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

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

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



1 cuve pour préparations froides



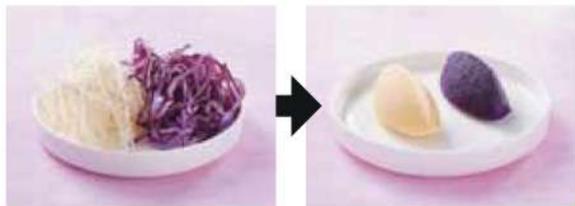
1 cuve pour préparations chaudes



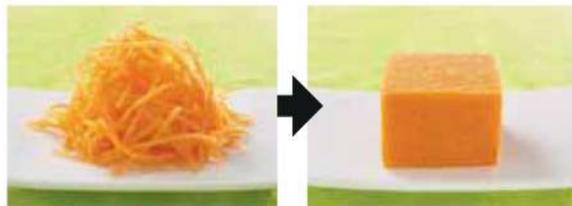


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

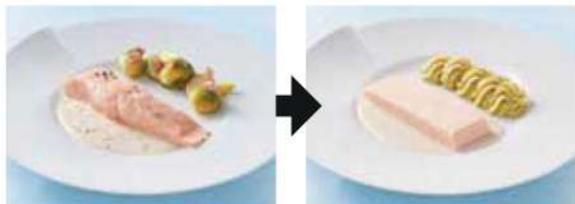


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLÉRI CRUS

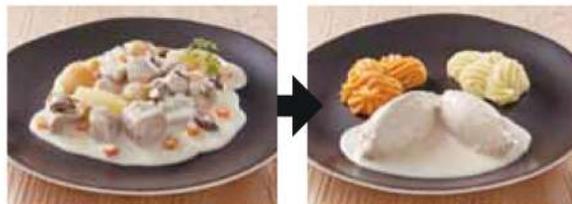


FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

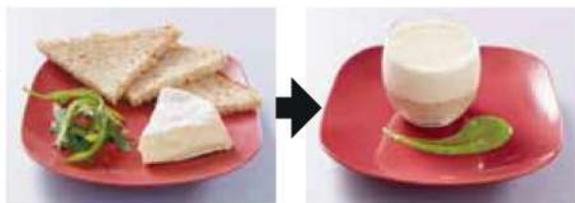


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



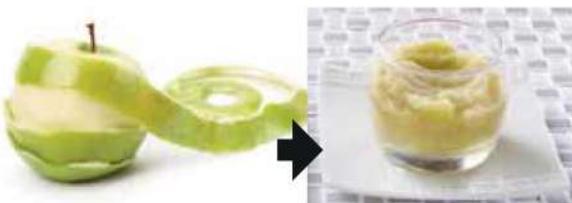
BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



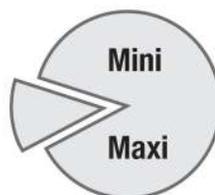
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

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...

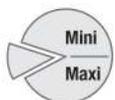


Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



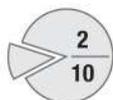
BLIXER® DE TABLE

Nombre de portions de 200 g

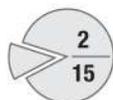


Quantités travaillées par opération

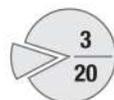
Spécial mono portion



0,3 à 2 kg



0,4 à 3 kg



0,5 à 3,8 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



• Monophasé

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



• Triphasé

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



• Triphasé

1 VITESSE 3 000 tr/mn

Blixer® 2

2,9 L



• Monophasé

Blixer® 3

3,7 L



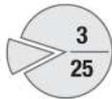
• Monophasé

Blixer® 4 - 1V

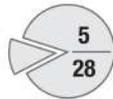
4,5 L



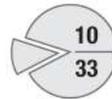
• Monophasé



0,6 à 4,8 kg



1 à 5,5 kg



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

Retrouvez tous les modèles de sol page 120



Blixer® 2

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

Blixer® 3

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

Blixer® 4 - 1V

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

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

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

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

Choisissez vos options :

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



Blixer® 4 - 2V

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

Blixer® 4 V.V.

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

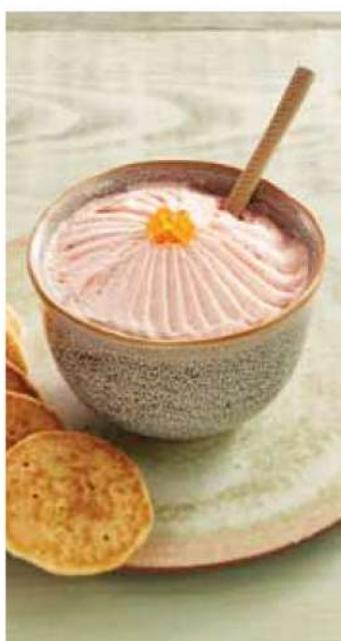
Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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





Blixer® 5 - 2V

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



Blixer® 5 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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



Blixer® 7

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

Blixer® 7 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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





Blixer® 8

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



Blixer® 8 V.V.

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

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

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

Blixer® 8 V.V.	Réf.
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2350

Choisissez vos options :

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



Blixer® 10

Blixer® 10 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓

Couteau Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables
Inclus

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	
Blixer 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351	

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

Choisissez vos options :

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



BLIXER®

DE SOL

INNOVATION

BRAS BLIXER®

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



TABLEAU DE BORD

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

INNOVATION

COUTEAU INOX FOND DE CUVE

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

CHÂSSIS INOX

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

ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

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

Couvercle et joint démontables en un tour de main.

ESSUIE-COUCVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

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

INNOVATION

CUVE INOX

Cuve basculante et amovible, une exclusivité Robot-Coupe.

Capacité : 23, 28, 45 ou 60 litres, selon le modèle.



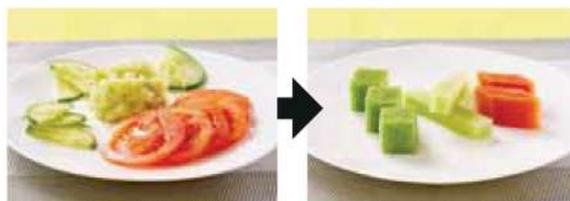


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

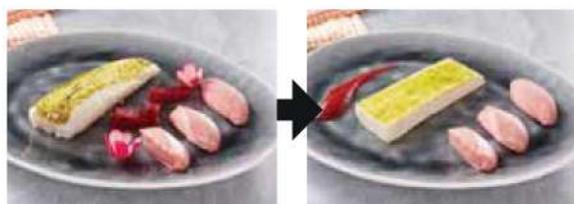


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLÉRI CRUS

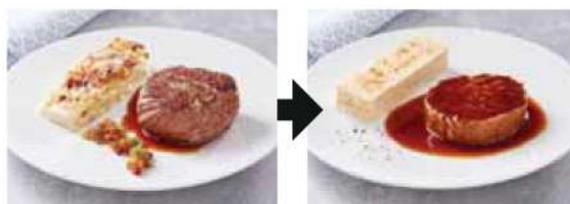


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

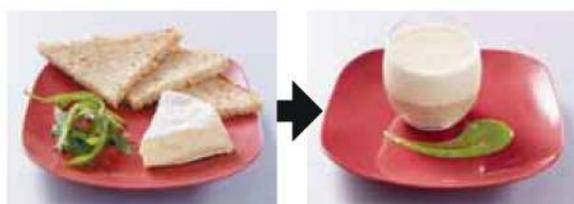


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



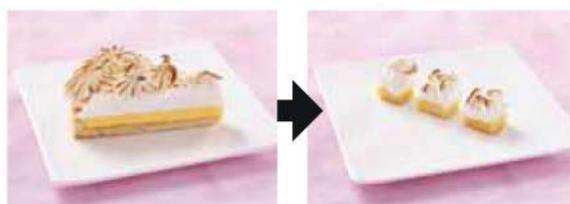
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

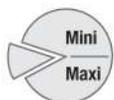
Dessert



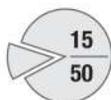
TARTE AU CITRON

BLIXER® DE SOL

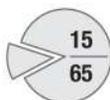
Nombre de portions de 200 g



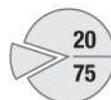
Quantités travaillées par opération



3 à 10 kg



3 à 13 kg



4 à 15 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 15 V.V.



15 L

• Triphasé

Blixer® 20 V.V.



20 L

• Triphasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 15



15 L

• Triphasé

Blixer® 20



20 L

• Triphasé

Blixer® 23



23 L

• Triphasé



Blixer® 15

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

Blixer® 15 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

Blixer® 15 V.V.	Réf.
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2354

Choisissez vos options :

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



Blixer® 20

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓

Couteau Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables
Inclus

Nombre de portions de 200 g 15-65

Blixer® 20 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓

Couteau Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables
Inclus

Nombre de portions de 200 g 15-65

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

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

Blixer® 20 V.V.	Réf.
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2356

Choisissez vos options :

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





Blixer® 23

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



Blixer® 30

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

Choisissez
votre modèle :

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

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

Choisissez
vos options :

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



Blixer® 45

Blixer® 60

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

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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

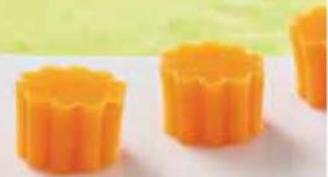
TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS



MIXERS PLONGEANTS



CINQ GAMMES À LA POINTE DE L'INNOVATION

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



MIXERS PLONGEANTS

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.



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

PERFORMANCE

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

LONGÉVITÉ

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

INNOVATION



ERGONOMIE

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

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

INNOVATION



HYGIÈNE

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

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE*

1 Nouveau système breveté "Easy Plug" permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.

2 Témoin de tension lumineux : détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et easy plug).



NOUVEAU



* 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.



SOUPES



SAUCES



COULIS



SPÉCIAL ÉMULSIONS



Outil Aeromix disponible sur la gamme Mini et Micromix.

DÉCOUVREZ NOS SUPPORTS MARMITES POUR UN TRAVAIL SANS FATIGUE

Page 138



MIXERS PLONGEANTS

MINI

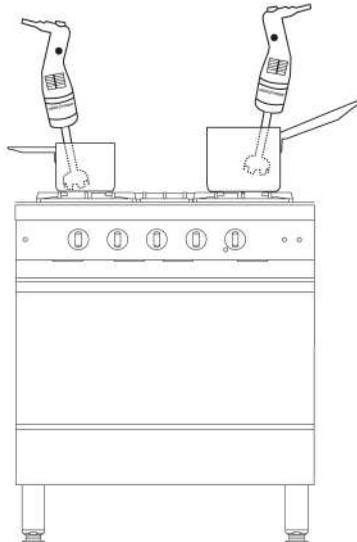
Mini MP
Voir page 134



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

Spécial
Émulsions

Spécial
Petites Préparations



COMPACTE

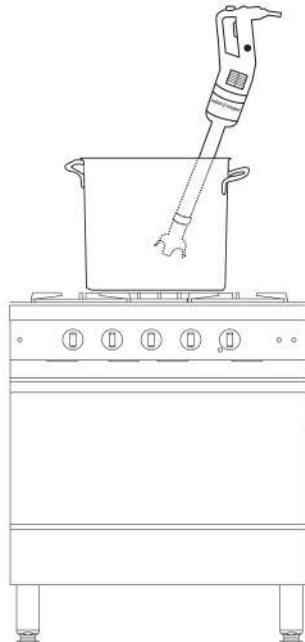
CMP
Voir page 136



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

15 litres 30 litres 45 litres

Spécial
Restauration



LARGE

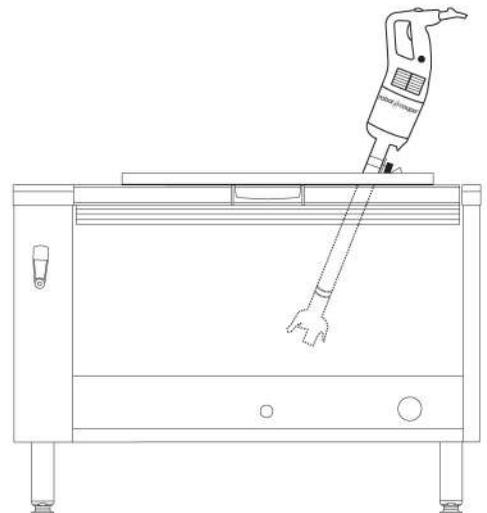
MP
Voir page 139



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

50 litres 100 litres 200 litres 300 litres 400 litres

Spécial usage intensif
Collectivités / Traiteur



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Voir page 143



270 W
Mini MP
190 Combi

290 W
Mini MP
240 Combi



310 W
CMP 250
Combi

350 W
CMP 300
Combi

15 litres

30 litres



440 W
MP 350
Combi

500 W
MP 450
Combi Ultra

50 litres

100 litres



500 W
MP 450 FW
Ultra

500 W
MP 450 XL
FW Ultra

100 litres

100 litres

Spécial
Petites Préparations

Spécial
Restauration

Spécial usage intensif
Collectivités / Traiteur

NETTOYAGE

Couteau et cloche faciles à démonter.



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

HACCP
Conseil

CONFORT D'UTILISATION

Supports marmites faciles à utiliser pour un travail sans fatigue.

1 support marmite inox universel :

- À fixer sur le bord de la marmite.

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 !

PERFORMANCE

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

ROBUSTESSE

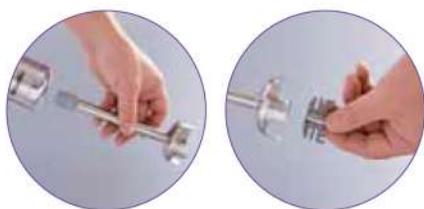
Tube, cloche, bloc et outils tout inox.

ERGONOMIE

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

HYGIÈNE

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



INNOVATION

AEROMIX

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



COUPEAU

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	Conditionné
Micromix 230/50/1	34900	1	1
Pack de 6 Micromix 230/50/1	34950	1	6

GAMME MINI

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

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



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



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

**CLOCHE
INOX**



BOUTON VITESSE VARIABLE
Pour un réglage facile et visuel.

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

INNOVATION

AEROMIX

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



COUTEAU



AEROMIX Spécial émulsions





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

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

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

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

Choisissez votre modèle :

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

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

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



Fonction Fouet

Mini MP 190 Combi

Voir page 144



Fonction Fouet

Mini MP 240 Combi

Voir page 144



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925

GAMME COMPACTE CMP

Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration

PUISSANCE

Motorisation renforcée

+15% pour une machine toujours plus efficace.



PERFORMANCE

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



INNOVATION



HYGIÈNE

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

ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

CONFORT

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





Support mural



Support mural



Support mural

CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

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

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

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

Choisissez
votre modèle :

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

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

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



Fonction Fouet
CMP 250 Combi
Voir page 145



Fonction Fouet
CMP 300 Combi
Voir page 145



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925

SUPPORTS MARMITES MP/CMP

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

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



1 Support marmite universel :

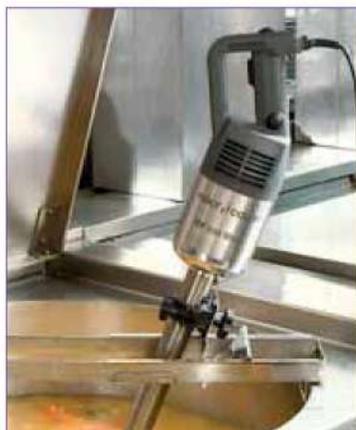
S'adapte facilement à tous les diamètres de marmites.



2 Supports marmite réglables :

Trois supports marmite sont disponibles en option. Ils s'adaptent à la taille de la marmite :

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



Supports Marmites Inox

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



GAMME LARGE MP ULTRA

Encore plus performant et ergonomique !

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE

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

LONGÉVITÉ

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

INNOVATION



HYGIÈNE

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



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.

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE*

Nouveau système breveté "Easy Plug" permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.

Témoin de tension lumineux : détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et easy plug).



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



Support mural

MP 350 Ultra

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



Support mural

MP 350 Ultra V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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



Fonction Fouet
MP 350 Combi Ultra
 Voir page 146



MP 450 Ultra

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

MP 450 Ultra V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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



Fonction Fouet

MP 450 Combi Ultra

Voir page 146

MIXERS PLONGEANTS



Support mural

MP 550 Ultra



Support mural

MP 600 Ultra



Support mural

MP 800 Turbo

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

Electronic	Non
booster system	
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 940 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,6 kg
Accessoires	Support mural inox - Inclus

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

Electronic	Non
booster system	
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 980 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,4 kg
Accessoires	Support mural inox - Inclus

Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche tube	Longueur 740 mm Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Double poignée	

Electronic	
booster system	
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 1 130 mm, Ø 125 mm
Poids brut	9,2 kg
Accessoires	Support mural inox - Inclus
	Ergonomique conçue pour un meilleur confort d'utilisation et un déplacement facilité
	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur

Choisissez votre modèle :

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

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

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

Supports Marmites Inox



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

MIXERS PLONGEANTS



Mini MP 190 Combi

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



Mini MP 240 Combi

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925



CMP 250 Combi

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



CMP 300 Combi

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.
Minipot 3 litres	103980
Mixipot 4 litres	103925

MIXERS PLONGEANTS



Support mural



MP 350 Combi Ultra

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



Support mural



MP 450 Combi Ultra

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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

Supports Marmites Inox



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



Support mural



MP 450 FW Ultra



Support mural



MP 450 XL FW Ultra

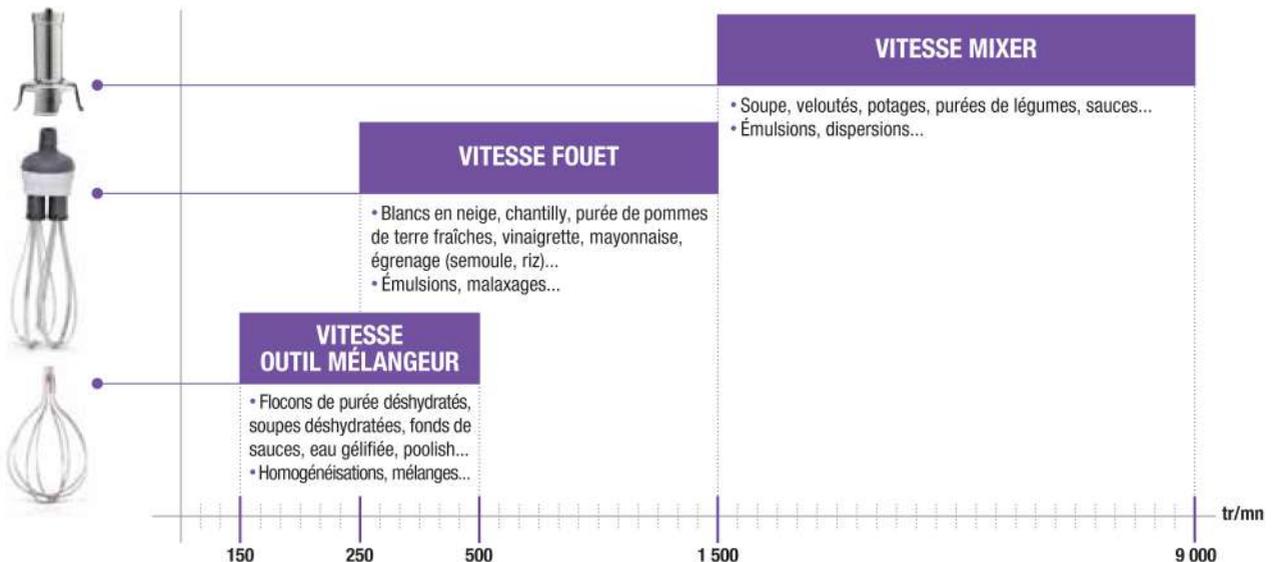
Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	250 à 1 500 tr/mn autorégulée
Fouet	Fouet démontable d'une longueur de 280 mm
Boîte fouet métallique	✓
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 800 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,6 kg
Accessoires	Support mural inox - Inclus

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

Choisissez
votre modèle :

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

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



EXTRACTEURS DE JUS

AUTOMATIQUES



UN JUS ULTRA-FRAIS EN QUELQUES SECONDES

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

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

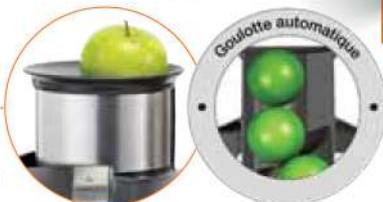


EXTRACTEURS DE JUS

AUTOMATIQUES

INNOVATION

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



GOULOTTE AUTOMATIQUE

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



PANIER

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

NOUVEAU

2 tailles de becs verseurs anti-éclaboussures :

- 1 Pichet / Cuve Blender
- 2 Service au verre



NOUVEAU

RAMASSE-GOUTTES

Grande capacité pour un poste de travail toujours propre.



NOUVEAU

BASE INCLINÉE

Pour une évacuation
du jus optimale.

MOTEUR

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



Sortie des déchets sous plan de travail.

2 possibilités d'utilisation :

1 Évacuation des résidus en continu.

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



2 Évacuation des résidus dans un bac.

Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.



NOS UTILISATEURS



BARS, RESTAURANTS ET MÉDICO-SOCIAL

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

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



HÔTELS, CANTINES SCOLAIRES ET D'ENTREPRISE

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



BARS À JUS ET SUPERMARCHÉS

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



Retour sur investissement rapide :

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

EXTRACTEURS DE JUS



J 80

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

NOUVEAU



J 80 Buffet

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

Choisissez votre modèle :

J 80	Réf.
J 80 230V/50/1	56000B

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

Choisissez vos options :

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



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-gouttes	✓
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

Choisissez vos options :

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



EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

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



C 40

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

Choisissez votre modèle :

	C 40	Réf.
	C 40 230V/50/1	55040

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



Jus de tomate épais pour gaspacho et sauces.



Jus de citron pour boissons, sorbets et marinades.



TAMIS AUTOMATIQUES

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



TAMIS AUTOMATIQUES

TRÉMIE

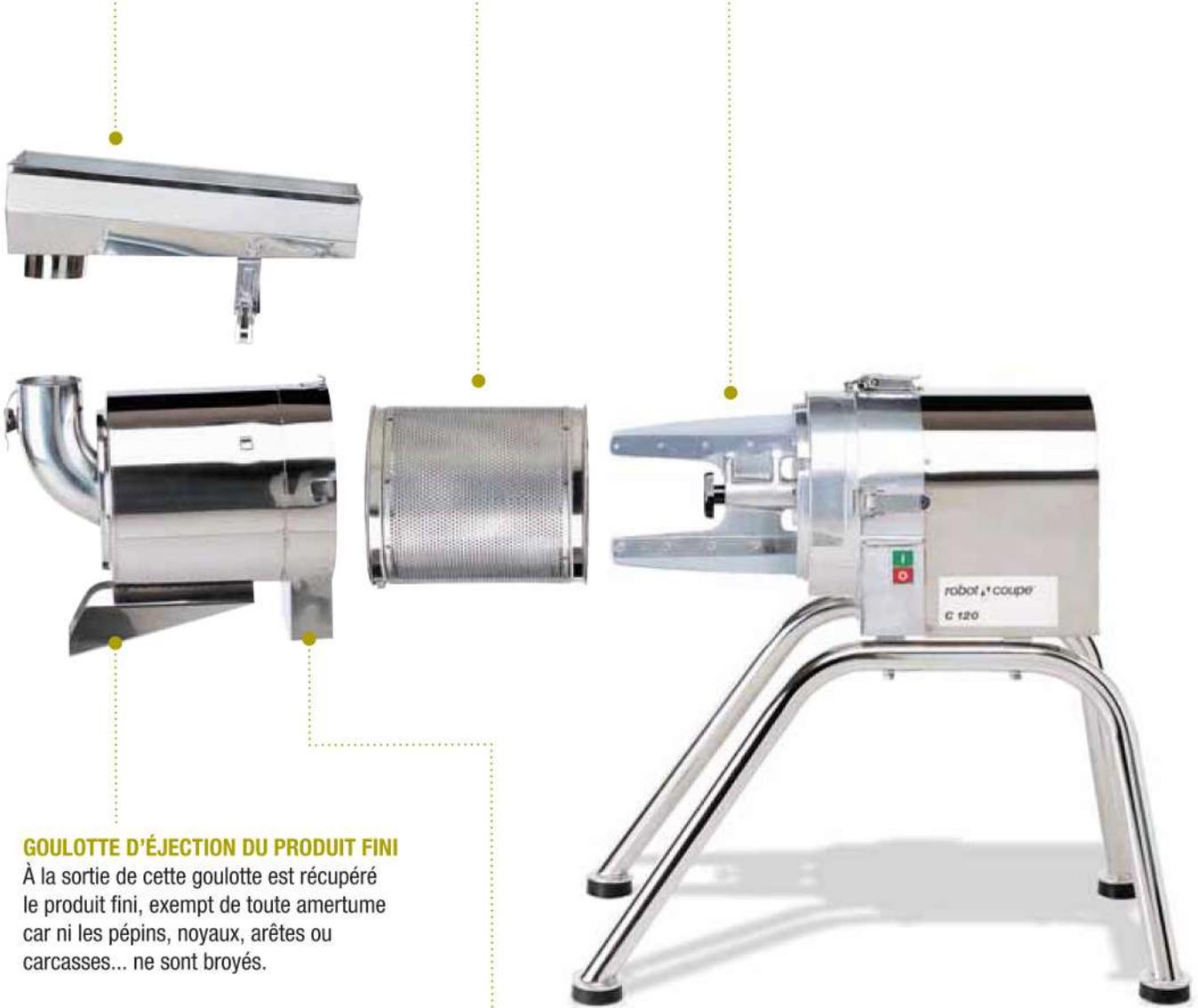
Introduction en continu des produits lavés même non équeutés, ou non dénoyautés.

TAMIS

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

PALES

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



GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI

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

GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS

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



**TOMATES, POIVRONS,
COMPOTE DE POMMES...**



**SOUPE DE POISSONS,
CRUSTACÉS...**



OLIVES



CERISES, PRUNES...



3 mm



5 mm



ABRICOTS



PÊCHES, PRUNEAUX...



**FRUITS ROUGES,
CHÂTAIGNES, ...**



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

0,5 mm

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

TAMIS AUTOMATIQUES



C 80

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



C 120

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

Choisissez votre modèle :

C 80	Réf.
C 80 230V/50/1	55012

C 120	Réf.
C 120 230-400V/50/3	55000

Choisissez vos options :

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



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	✓	✓
Ejection des déchets en continu	✓	✓
Bloc moteur	Inox	Inox
Cuve	Inox	Inox
Piètement	Inox	Inox
Trémie	Inox	Inox
Modèle de table	-	-
Modèle de sol	✓	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - Inclus	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :

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

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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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

BATTEURS MÉLANGEURS



PERFORMANTS, ROBUSTES, SILENCIEUX ET PRODUCTIFS

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



BATTEURS MÉLANGEURS

NOUVEAU

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

POLYVALENCE

Prise frontale pour accessoires usuels.

PERFORMANCE

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

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

PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

ROBUSTESSE

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

PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif.

ERGONOMIE

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

SÉCURITÉ

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

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

NOUVEAU

TOUT INOX



FOUET

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés.

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



PALETTE

Mélange homogène grâce au mouvement de l'outil qui ramène la préparation au centre du bol.

Jusqu'à 1,5 kg beurre pommade en un minimum de temps.



INNOVATION

SPIRALE

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

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

NOUVEAU



RM 5

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

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

NOUVEAU



RM 8

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

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

Choisissez votre modèle :

RM 5	Réf.
RM 5 230V/50/1	26150D

RM 8	Réf.
RM 8 230V/50/1	26220D

Choisissez vos options :

Options	RM 5		RM 8	
	Réf.		Réf.	
Cuve inox avec poignée supplémentaire	28413		28419	
Outil fouet	28410		28439	
Outil palette	28412		28438	
Outil spirale avec galet pétrisseur	28411		28437	
Ensemble cuve et 3 outils	28409		28421	

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

ÉPLUCHEUSES



Capacité de cuve :
Jusqu'à* :

5 kg
80 kg/h

10 kg
160 kg/h

15 kg
240 kg/h

25 kg
400 kg/h

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

EP 5 TA



- Monophasé

EP 10 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 25 TA



- Monophasé ou Triphasé
- Système anti-mousse

ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

EP 5 Combinée



- Monophasé

EP 10 Combinée



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 Combinée



- Triphasé

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

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



ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

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



ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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

OPTIONS POUR LES ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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



Plateau à couteaux



Panier essorage



Plateau coquillages



Plateau à bulots



Plateau de lavage



ÉPLUCHEUSES INOX COMBINÉES



EP 5 Combinée

Puissance	250 W
Voltage	Monophasé 230 V

Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité

Capacité cuve	5 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	-
Piètement inox avec panier filtre	En option



EP 10 Combinée

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité

Capacité cuve	10 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓



EP 15 Combinée

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité

Capacité cuve	15 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓

Choisissez votre modèle :

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

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

EP 15 Combinée	Réf.
EP 15 400V/50/3	46055
EP 15 230V/50/1	46053

Choisissez vos options :

	EP 5 Combinée	EP 10 Combinée	EP 15 Combinée
Options	Réf.	Réf.	Réf.
Piètement inox avec panier filtre	504486	-	-
Plateau tout inox spécial bulots	-	505552	505552
Plateau à couteaux	504487	504488	504488
Plateau gros oignons	504489	504490	504490
Plateau lavage	504494	504495	504495
Plateau coquillages	504496	504497	504497
Panier essorage	504498	504499	504561
Plateau abrasif supplémentaire	504500	504501	504501

ÉPLUCHEUSES INOX TOUR ABRASIF



EP 5 TA

Puissance 250 W
Voltage Monophasé 230 V

Appareil Tout inox
Couvercle Métallique asservi d'un système de sécurité

Capacité cuve 5 kg

Plateau abrasif ✓

Tour abrasif ✓

Modèle de table ✓

Modèle de sol -

Piètement inox avec panier filtre En option

EP 10 TA

370 W
Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

Tout inox
Métallique asservi d'un système de sécurité

10 kg

✓

✓

-

✓

✓

EP 15 TA

370 W
Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

Tout inox
Métallique asservi d'un système de sécurité

15 kg

✓

✓

-

✓

✓

EP 25 TA



1 100 W
Triphasé 400 V

Tout inox
Métallique asservi d'un système de sécurité

25 kg

✓

✓

-

✓

✓+ système anti-mousse

Choisissez votre modèle :

EP 5 TA	Réf.
EP 5 TA 230V/50/1	46048

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

EP 15 TA	Réf.
EP 15 TA 400V/50/3	46056
EP 15 TA 230V/50/1	46054

EP 25 TA	Réf.
EP 25 TA 400V/50/3	46041

Choisissez vos options :

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

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

Choisissez votre option :

Option ES 10	Réf.
Panier inox supplémentaire	505939

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

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

Choisissez votre modèle :

TP 180	Réf.
TP 180 230V/50/1	23001

Choisissez votre option :

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

DONNÉES TECHNIQUES

COMBINÉS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
					Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
R 101 XL 230V/50/1	22580	450	•		220	280	495	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2124	550	•		220	360	505	13	14
R 301 230V/50/1	2523	650	•		355	305	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	19	20
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	350	670	18	33
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	350	670	22	33
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	345	360	710	24	40
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•		345	360	710	24	40

COUPE-LÉGUMES

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

DONNÉES TECHNIQUES

ROBOT-COOK

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

BLIXER®

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
					Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	265	340	830	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		265	340	830	22	25
Blixer 7 400V/50/3	33269	1 500		•	265	340	835	23	26
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		265	340	835	23	26
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	39	47
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	42	51
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9 000		•	760	600	1 400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	187	210

MIXERS PLONGEANTS

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

EXTRACTEURS DE JUS

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

DONNÉES TECHNIQUES

TAMIS AUTOMATIQUES

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

BATTEURS MÉLANGEURS

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

ÉPLUCHEUSES / ESSOREUSE

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

TRANCHEUR À PAIN

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



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