

# robot coupe®



CATALOGUE  
2020

COMBINÉS

DISQUES

COUPE-LÉGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

MIXERS

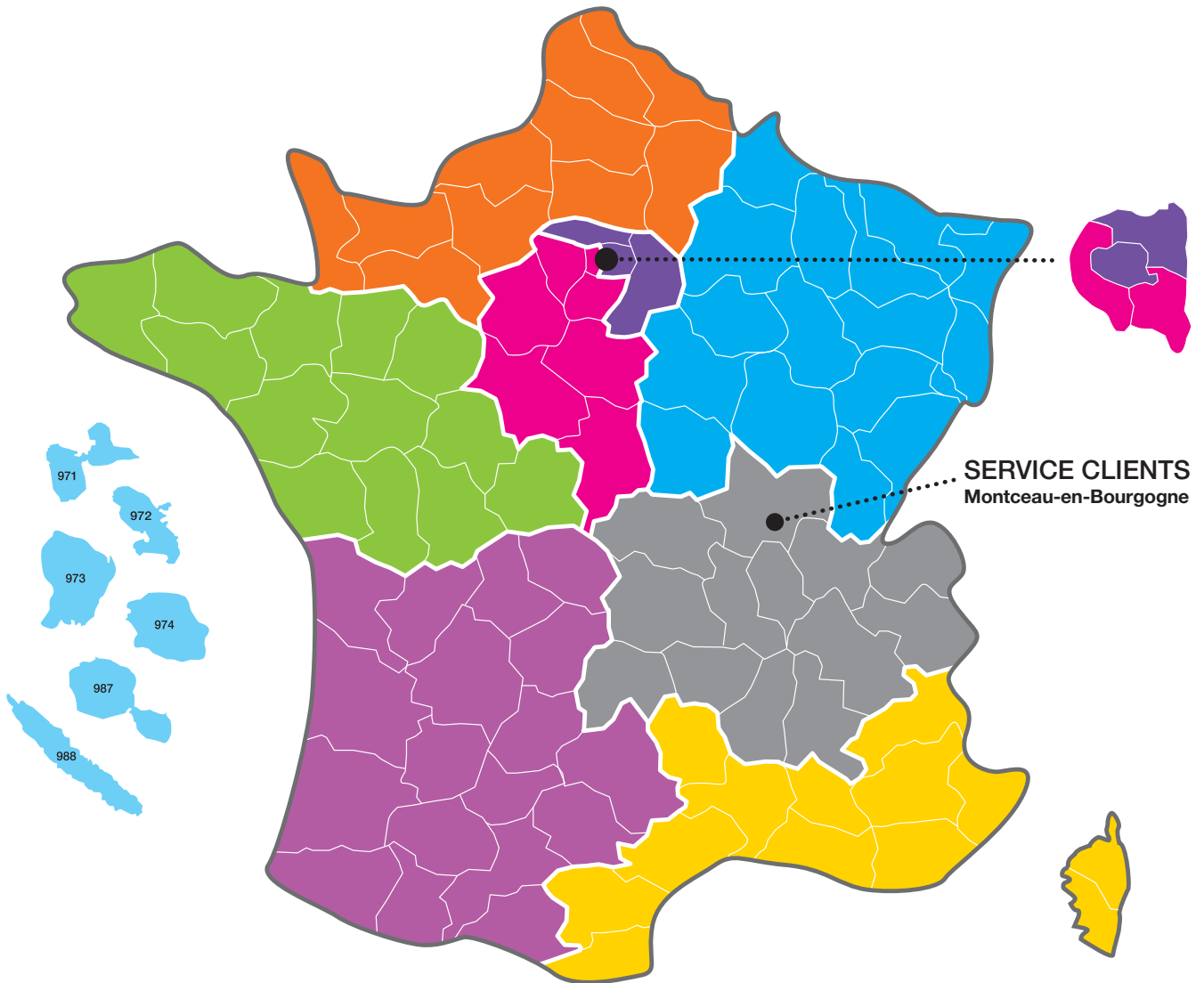
EXTRACTEURS  
DE JUS

TAMIS

BATTEURS

ÉPLUCHEUSES  
ESSOREUSE

TRANCHEUR  
À PAIN



## ● RÉGION 1

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

## ● RÉGION 2

Service Clients : 03 85 69 50 02  
france2@robot-coupe.fr  
Responsable régional :  
Michel LE ROY 06 60 25 61 99

## ● RÉGION 3

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

## ● RÉGION 4

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

## ● RÉGION 5

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

## ● RÉGION 6

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

## ● RÉGION 7

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

## ● RÉGION 8

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

## ● DOM-TOM

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

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

### SERVICE CLIENTS :

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

# LES NOUVEAUTÉS

## robot coupe®

PAGE **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*<sup>®</sup>

Découvrez les 13 nouveaux modèles de table grande capacité Combinés, Cutters et Blixer<sup>®</sup> ! 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.



**NOUVEAU**

PAGE **88**

### CUTTERS

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



**NOUVEAU**

PAGE **114**

### BLIXER®

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



**NOUVEAU**

# robot coupe®

## L'INNOVATION AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE

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



# PLUS DE 60 ANS D'INNOVATIONS

## PLUSIEURS CENTAINES DE BREVETS EXCLUSIFS

1961 : 1<sup>er</sup> Coupe-Légumes autonome  
1966 : 1<sup>er</sup> Cutter vertical



**1960 / 1970**

**1970 / 1980**



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

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



**1990 / 2000**



1990 : Gamme élargie Coupe-Légumes  
1996 : 1<sup>er</sup> Mixer Plongeant avec Pied démontable

2000 : Gamme élargie Mixers Plongeants  
2008 : 1<sup>ère</sup> Centrifugeuse Extracteur Automatique



**AUJOURD'HUI**

2012 : 1<sup>er</sup> Cutter Blender chauffant  
Professionnel Robot-Coupe  
2019 : Multiplication des innovations brevetées  
dans toutes les gammes produits



# robot coupe®

**LEADER MONDIAL IMPLANTÉ DANS PLUS DE 130 PAYS**



## UN ENGAGEMENT MONDIAL AUSSI BIEN QUE LOCAL

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





# UNE CULTURE DE L'ENGAGEMENT



## CONCEVOIR ET FABRIQUER EN FRANCE

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

## INNOVER ET DURER

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

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



## INSPIRER ET SATISFAIRE

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

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

# robot coupe®

## UNE ENTREPRISE ENGAGÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

“ Nos machines **robustes**  
sont conçues pour **durer** ”

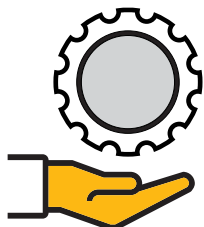
“ Nous **dépassons toutes les exigences** en vigueur  
pour garantir des **performances**  
**irréprochables** ”



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

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

# DES ENGAGEMENTS CONCRETS TOUT AU LONG DE LA VIE DES PRODUITS



## LA CONCEPTION

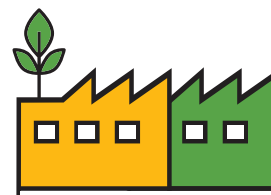
### Des produits conçus pour durer :

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

## LA PRODUCTION

### Éthique et responsable :

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



## LES RESSOURCES

### Une gestion durable des ressources :

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



## LES HOMMES

### Une entreprise socialement engagée :

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



# robot coupe®

## À VOTRE SERVICE

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

## UNE PRÉSENCE SUR LE TERRAIN

Robot-Coupe est à vos côtés :

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



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

## DÉMONSTRATION DANS VOTRE CUISINE

Faites une demande  
de démonstration sur notre site internet  
[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)



## UN PARTENAIRE DE CONFIANCE



### Un service clients de qualité

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



### Une assistance technique pointue

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



### Un centre de logistique performant

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



### Un service après-vente efficace

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

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

# robot coupe®

## VOUS ACCOMPAGNE

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p><b>1</b> MIDI CATALOGUE<br/>France<br/>Réf. 450 793</p> | <p><b>2</b> GUIDE SÉLECTION<br/>Disques<br/>Réf. 430 401</p> | <p><b>3</b> LIVRE RECETTES<br/>Robot Cook<br/>Réf. 450 957</p> | <p><b>4</b> LIVRE RECETTES<br/>Solutions Nutrition Santé<br/>Réf. 451 530</p> |
|--|--|--|---|

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



## TOUTE L'ANNÉE 2020 AU TRAVERS DE SALONS PARTOUT EN FRANCE



EUROPAIN / PARIS	Du 11/01 au 14/01
FOOD IN SUD / MARSEILLE	Du 26/01 au 28/01
SMARHT / TOULOUSE	Du 26/01 au 29/01
AGECOTEL / NICE	Du 02/02 au 05/02
BREIZH PRO EXPO / RENNES	Du 09/02 au 10/02
RESTHOTEL / RENNES	Du 09/02 au 10/02
EGAST / STRASBOURG	Du 08/03 au 11/03

AUVERGNE EXPO PRO / CLERMONT-FERRAND	Du 22/03 au 23/03
RESTHOTEL / CLERMONT-FERRAND	Du 22/03 au 23/03
SANDWICH & SNACK SHOW / PARIS	Du 29/03 au 01/04
CAMPUS COOK / NANCY	Du 13/05 au 14/05
RESTAUCO / PARIS	Le 27/05
SIRHA GREEN / LYON	Du 14/06 au 16/06
EQUIP'HÔTEL / PARIS	Du 15/11 au 19/11

# DANS VOS MAGASINS & SHOWROOMS

**NOUVEAU**



**Set 3 displays**  
Réf. 451 120 / Prix : 150€



**ILV Disques R301**  
Réf. 450 367



**ILV Disques CL 50**  
Réf. 450 366



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



**Présentoir mixers plongeants**  
Réf. 407 435 / Prix : 230€



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

**Présentoir 3 machines**  
Réf. 407 818 / Prix : 350€



# robot coupe®

**VOUS ACCOMPAGNE**

Vidéo Robot-Coupe R 402



RETROUVEZ TOUTES NOS VIDÉOS  
SUR LA CHAÎNE ROBOT-COUPÉ OFFICIEL :



Vidéo Robot-Cook



Vidéo Robot-Coupe CL 52



**VIDÉOS AUSSI SUR**  
**www.robot-coupe.fr**

SUIVEZ-NOUS AUSSI  
SUR ROBOT-COUPÉ OFFICIAL:





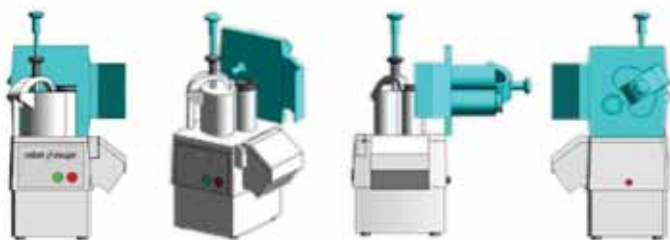
# UN SITE INTERNET COMPLET



## • ESPACE RÉSERVÉ

En qualité de Distributeur ou Bureau d'Etudes Robot-Coupe, consultez et téléchargez dans votre espace réservé toutes les données concernant les produits Robot-Coupe :

- Notices techniques
- Spécifications CCTP
- Figurines 2D & 3D



## LA BIBLIOTHÈQUE BIM

Dédiée aux installateurs & bureaux d'études, la bibliothèque de figurines BIM répond aux standards internationaux et est disponible aux formats RFA ,et IFC dans l'espace réservé de notre site internet.

## SAV

Pour accéder au site Service Après-Vente sur internet, demandez dès maintenant vos identifiant et mot de passe à notre Service Clients (voir carte page 2).

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



# 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
- Patissiers
- Salons de thé
- Glaciers
- Chocolatiers
- Confiseurs





## RESTAURATION RAPIDE

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



## RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories  
Banqueting  
Centres de vacances  
Campings  
Restaurant du personnel



## RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches  
Ecoles maternelles et primaires  
Collèges - Lycées  
Universités  
Cuisines centrales



## RESTAURATION SANTÉ

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



## CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers  
Poissonniers  
Traiteurs organisateur de réception



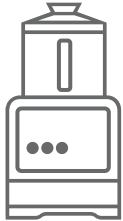
## SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe  
Primeurs  
Bar à jus  
Traiteurs  
Snacking  
Food Courts



ACHETER UN

# robot coupe®



## AMÉLIORER LE QUOTIDIEN DE L'UTILISATEUR

Moins de tâches manuelles pour plus de confort



## GAGNER DU TEMPS

Augmenter la productivité

**JUS ULTRA-FRAIS**  
2L = 1min



**FRITES MAISON**  
20kg = 4min



**MACÉDOINE**  
10kg = 2min



**SOUPE**  
45L = 6min



**MAYONNAISE**  
2L = 1min



**LÉGUMES ÉMINCÉS**  
300kg = 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.

# GUIDE DE SÉLECTION PAR SECTEURS D'ACTIVITÉ

S'inscrit dans la procédure HACCP

## SANTÉ : HÔPITAUX - CLINIQUES - MAISON DE RETRAITE - CRÈCHES

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
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 <sup>(1)</sup> R 10 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 8 MP 550 RM8	CL 60 V.V. <sup>(2)</sup> R 10 V.V. MP 600 RM8	CL 60 <sup>(1)</sup> 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

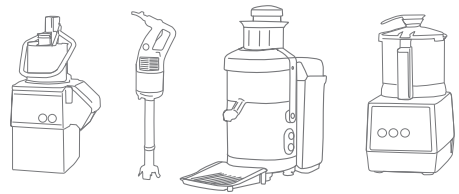
## ÉDUCATION : ÉCOLES - COLLÈGES - LYCÉES - CROUS / RESTAURATION D'ENTREPRISES

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 <sup>(1)</sup> R 6 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 5 Plus MP 550 RM8	CL 60 V.V. <sup>(1)</sup> R10 - R10 V.V. MP 600 RM8	CL 55 <sup>(1)</sup> 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

<sup>(1)</sup> 2 goulottes  
<sup>(2)</sup> 3 goulottes

# SOMMAIRE



<b>COMBINÉS</b>	PAGE 24
<b>COLLECTION DE DISQUES</b>	PAGE 40
<b>COUPE-LÉGUMES</b>	PAGE 52
<b>CUTTERS</b>	PAGE 80
<b>ROBOT COOK®</b>	PAGE 102
<b>BLIXER®</b>	PAGE 106
<b>MIXERS PLONGEANTS</b>	PAGE 126
<b>EXTRACTEURS DE JUS</b>	PAGE 148
<b>TAMIS AUTOMATIQUES</b>	PAGE 155
<b>BATTEURS MÉLANGEURS</b>	PAGE 160
<b>ÉPLUCHEUSES ESSOREUSE</b>	PAGE 164
<b>TRANCHEUR À PAIN</b>	PAGE 169
<b>DONNÉES TECHNIQUES</b> (dimensions, poids...)	PAGE 170

# 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.



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



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



### INNOVATION

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



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










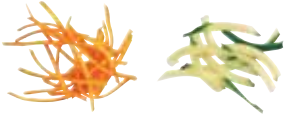




Scannez ce QR-Code pour voir le combiné en action.

## FONCTION CUTTER

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

## FONCTION COUPE-LÉGUMES

	<b>ÉMINCÉ</b>			<b>BÂTONNET / JULIENNE</b>	
	<b>ONDULÉ</b>			<b>+ MACÉDOINE*</b>	
	<b>RÂPÉ</b>			<b>+ FRITE*</b>	

\* 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 301 Ultra



EN OPTION  
23  
DISQUES

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

3,7 L

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

R 101 XL



EN OPTION  
23  
DISQUES

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

1,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve

R 211 XL



EN OPTION  
23  
DISQUES

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

2,9 L

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

R 301



EN OPTION  
23  
DISQUES

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

3,7 L

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





## RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

### + MACÉDOINE + FRITE

#### R 402 V.V.



EN OPTION  
+de  
**28**  
DISQUES

EN OPTION  
+de  
**3**  
COUTEAUX

4,5 L

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

#### R 502 V.V.



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

EN OPTION  
+de  
**3**  
COUTEAUX

5,9 L

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

#### R 752 V.V.



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

EN OPTION  
+de  
**3**  
COUTEAUX

7,5 L

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

#### R 402



EN OPTION  
+de  
**28**  
DISQUES

EN OPTION  
+de  
**3**  
COUTEAUX

4,5 L

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

#### R 502



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

EN OPTION  
+de  
**3**  
COUTEAUX

5,9 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Accessoire presse-purée\*

#### R 752



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

EN OPTION  
+de  
**3**  
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Equipement presse-purée\*

#### R 401



EN OPTION  
+de  
**23**  
DISQUES

EN OPTION  
+de  
**3**  
COUTEAUX

4,5 L

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

\*Accessoire en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

Modèles	Quantité maximum en fonction cutter	Débit horaire en fonction coupe-légumes	Nombre de couverts
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	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 - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - <b>Inclus</b>



### R 201 XL

	✓
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 - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - <b>Inclus</b>

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		

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



Options	R 101 XL		R 201 XL	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	27138		27138	
Couteau denté <b>Spécial Herbes Épices</b>	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 - <b>Inclus</b>
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 - <b>Inclus</b>

Choisissez  
votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



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





## KIT EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

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

### FONCTION COULIS

+

### FONCTION PRESSE-AGRUMES



Goulotte grande capacité 75x90 mm



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



COULIS DE FRAMBOISES POUR SORBETS



COULIS POUR VERRINES



LAIT DE COCO



JUS DE CITRON



TARTE AU CITRON



JUS D'ORANGE



	Réf.	€
Kit Extracteur de jus et coulis pour R201 XL / R211 XL	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 cm<sup>2</sup>Surface 104 cm<sup>2</sup>

## 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 - <b>Inclus</b>
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 - <b>Inclus</b>



## 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 - <b>Inclus</b>
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 - <b>Inclus</b>

Choisissez  
votre modèle :



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

Choisissez  
vos options :



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

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

Collection complète de disques page 42



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

## COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



### R 401

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



### R 402

Moteur asynchrone	✓
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 - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

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

Collection complète de disques page 42



R 402 - 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 <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	27346	
Couteau denté <b>Spécial Herbes Épices</b>	27345	
Couteau lisse supplémentaire	27344	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	
Accessoire presse-agrumes	27395	





## 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 - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

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

Collection complète de disques page 42



	R 402 V.V.	
Options	Réf.	€
Couteau cranté <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	27346	
Couteau denté <b>Spécial Herbes Épicées</b>	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 pâle
- une grille spéciale Ø 3 mm ou 6 mm
- un disque évacuateur spécial purée

	Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28207	
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 cm<sup>2</sup>

"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 - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - <b>Inclus</b>

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	



Collection complète de disques page 42

Choisissez vos options :



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

NOUVEAU

Surface 139 cm<sup>2</sup>

"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 - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - <b>Inclus</b>

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	



**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.



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



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

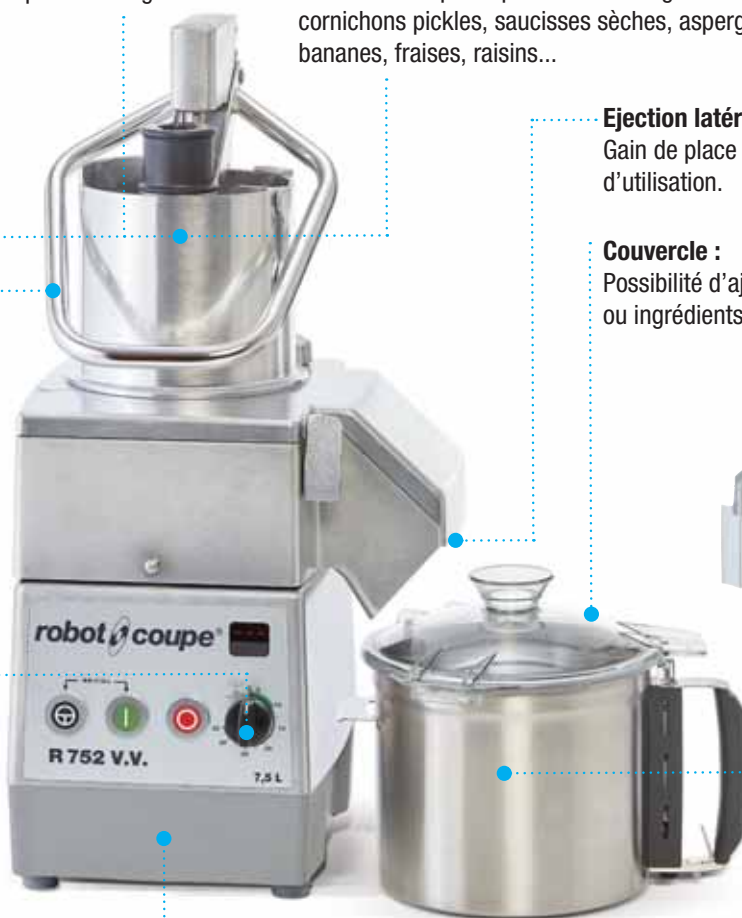
**Ejection latérale :**  
Gain de place et confort  
d'utilisation.

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



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

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



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	
Equipement presse-purée 3 mm	28208	
Equipement presse-purée 6 mm	28210	





## 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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - <b>Inclus</b>
<b>Disques</b>	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	



## 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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - <b>Inclus</b>
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - <b>Inclus</b>
<b>Disques</b>	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		

Choisissez vos options ci-contre :

Collection complète de disques page 42

RETOUR SOMMAIRE

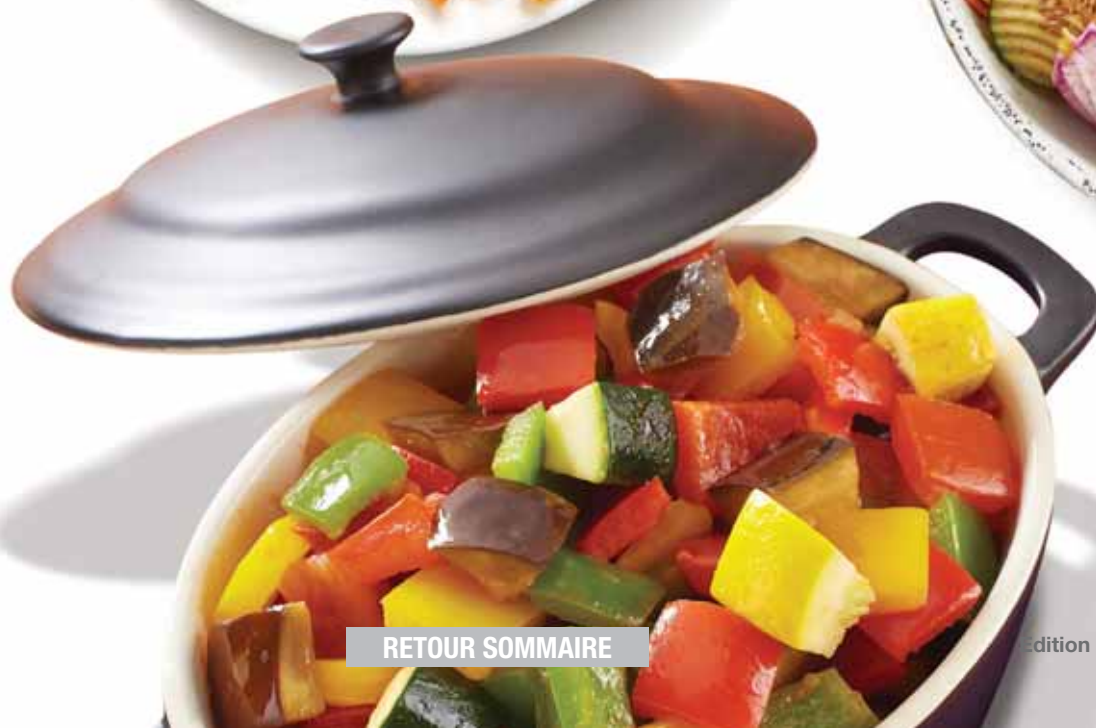


# COLLECTION DE DISQUES



## LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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





## COLLECTION DE DISQUES



ESSENTIAL  
Series 1-4



ESSENTIAL  
Series 1-4



EXPERT  
Series 5-7



EXPERT  
Series 5-7

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

Prix  
€

R 402  
R 402 V.V.

CL 40

Prix  
€

## DISQUES

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

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

Prix  
€

CL 50  
Gourmet

Prix  
€

### ÉMINCEURS



27051

27051

Amandes 0,6 mm

28166

28166

27555

27555

0,8 mm

28069

28069

27086

27086

1 mm

28062

28062

27566

27566

2 mm

28063

28063

27087

27087

3 mm

28064

28064

27786

27786

4 mm

28004

28004

5 mm

28065

28065

6 mm

28196

28196

8 mm

28066

28066

10 mm

28067

28067

14 mm

28068

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

1,5 mm

28056

28056

27577

27577 | 27149

2 mm

28057

28057

27511

27511 | 27150

3 mm

28058

28058

27046

27046

4 mm

28073

28073

5 mm

28059

28059

6 mm

28016

28016

27632

27632

7 mm

28060

28060

27764

27764

Parmesan

28061

28061

27191

27191

PdT type Röstis

27164

27164

27078

27078

PdT crues

27219

27219

27079

27079

Raifort 0,7 mm

28055

28055

27130

27130

Raifort 1 mm

28055

28055

Raifort 1,3 mm

### BÂTONNETS JULIENNE



27080

27080

1,8 mm (tagliatelles)

28172

28172

27081

27081

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

27599

27599

2 x 2 mm

28051

28051

2,5 x 2,5 mm

28195

28195

3 x 3 mm

28101

28101

27047

27047

4 x 4 mm

28052

28052

27610

27610

6 x 6 mm

28053

28053

27048

27048

8 x 8 mm

28054

28054




**ESSENTIAL**  
Series 1-4

**R 402**  
R 402 V.V.

**CL 40**

 Prix  
€

**EXPERT**  
Series 5-7

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

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

 Prix  
€

**EXPERT**  
Series 5-7

**CL 50**  
Gourmet

 Prix  
€

## DISQUES

### ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE



### GRILLE + ÉMINCEUR

	■ 27113	5 x 5 x 5 mm	■ 28110		■ 28110
	■ 27114	8 x 8 x 8 mm	■ 28111		■ 28111
	■ 27298	10 x 10 x 10 mm	■ 28112		■ 28112
		12 x 12 x 12 mm	■ 28197		
		14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181		■ 28181
		14 x 14 x 10 mm	■ 28179		■ 28179
		14 x 14 x 14 mm	■ 28113		
		20 x 20 x 20 mm	■ 28114		
		25 x 25 x 25 mm	■ 28115		
		50 x 70 x 25 mm (salade)	■ 28180		
<b>FRITES</b>	▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134		▲ 28134
		8 x 16 mm	▲ 28159		▲ 28159
	▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135		▲ 28135
		10 x 16 mm	▲ 28158		▲ 28158
<b>BRUNOISES</b>		2 x 2 x 2 mm			28174
		3 x 3 x 3 mm			28175
		4 x 4 x 4 mm			28176
<b>GAUFRETTES</b>		2 mm			28198
		3 mm			28199
		4 mm			28177
		6 mm			28178

■ 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 : COUPEAU 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	








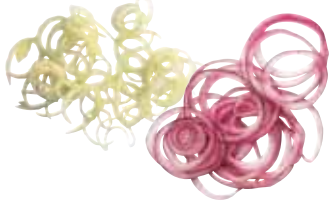

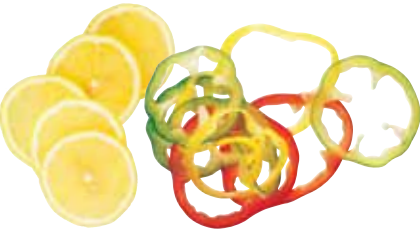












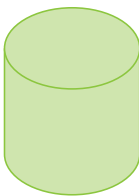





# LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

## 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.

 <b>Amandes 0,6 mm</b> Réf. 28166 	 <b>0,8 mm</b> Réf. 28069 	 <b>1 mm</b> Réf. 28062 Réf. 27051 	
 <b>2 mm</b> Réf. 28063 Réf. 27555 	 <b>3 mm</b> Réf. 28064 Réf. 27086 	 <b>4 mm</b> Réf. 28004 Réf. 27566 	
 <b>5 mm</b> Réf. 28065 Réf. 27087 	 <b>6 mm</b> Réf. 28196 Réf. 27786 	 <b>8 mm</b> Réf. 28066 	 <b>10 mm</b> Réf. 28067 
 <b>14 mm*</b> Réf. 28068 	 <b>Pdt cuites 4 mm</b> Réf. 27244 	 <b>Pdt cuites 6 mm</b> Réf. 27245 	

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

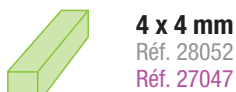
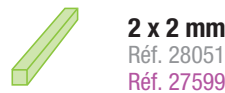
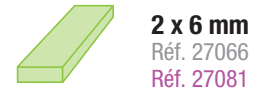
\* Sauf CL 50 Gourmet



# 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.

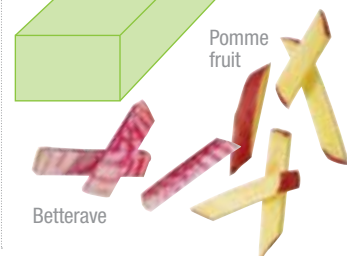
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



## 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.



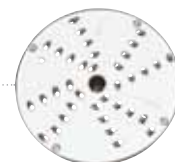
Les pictos verts sont à l'échelle 1:1





## LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE


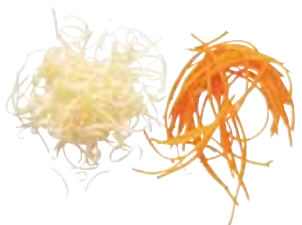

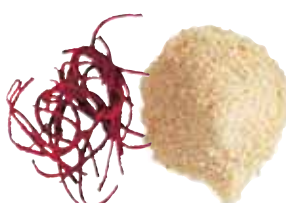





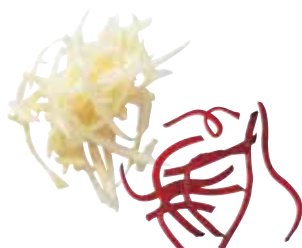














# RÂPEURS



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

 <p><b>1,5 mm</b> Réf. 28056 Réf. 27588* Réf. 27148</p> 	 <p><b>2 mm</b> Réf. 28057 Réf. 27577* Réf. 27149</p> 	 <p><b>3 mm</b> Réf. 28058 Réf. 27511* Réf. 27150</p> 	 <p><b>4 mm</b> Réf. 28073</p> 
 <p><b>5 mm</b> Réf. 28059</p> 	 <p><b>6 mm</b> Réf. 27046</p> 	 <p><b>7 mm</b> Réf. 28016</p> 	 <p><b>9 mm</b> Réf. 28060 Réf. 27632</p> 
 <p><b>Parmesan</b> Réf. 28061 Réf. 27764</p> 	 <p><b>Pdt type Röstis</b> Réf. 27164 Réf. 27191</p> 	 <p><b>Pdt crues</b> Réf. 27219</p> 	 <p><b>Raifort 1 mm</b> Réf. 28055 Réf. 27078 0,7 mm Réf. 27079 1 mm Réf. 27130 1,3 mm</p> 

## 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.



 <p><b>2 mm</b> Réf. 27068 Réf. 27621</p> 	 <p><b>3 mm</b> Réf. 27069</p> 	 <p><b>5 mm</b> Réf. 27070</p> 
--	--	---

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

\* Sauf CL 40

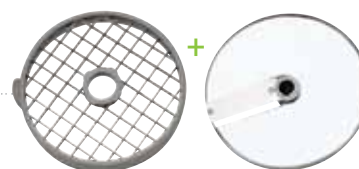




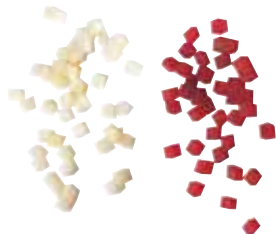
# ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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.

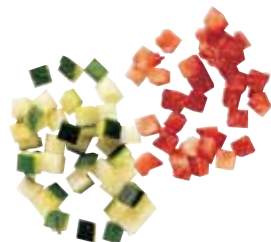
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



**5x5x5 mm**  
Réf. 28110



**8x8x8 mm**  
Réf. 280111  
Réf. 27113



**10x10x10 mm**  
Réf. 28112  
Réf. 27114



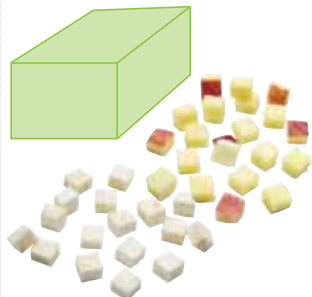
**12x12x12 mm**  
Réf. 28197  
Réf. 27298



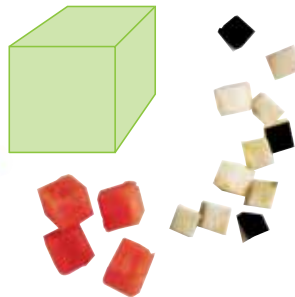
**14x14x5 mm**  
Réf. 28181



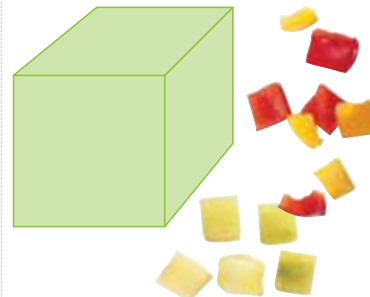
**14x14x10 mm\***  
Réf. 28179



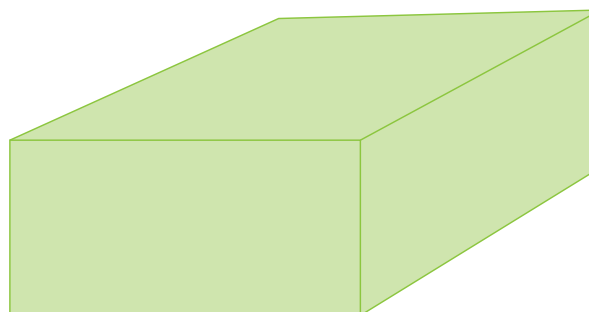
**14x14x14 mm\***  
Réf. 28113



**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

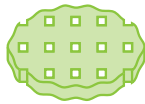


 **4x4x4 mm**  
Réf. 28176



# GAUFRETTES

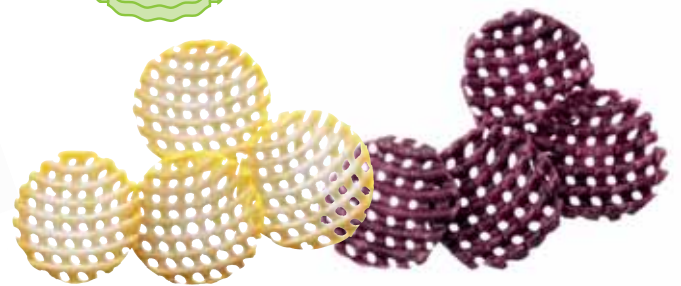
CL 50 Gourmet



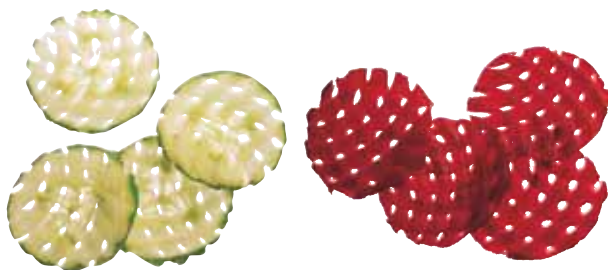
**2 mm**  
Réf. 28198



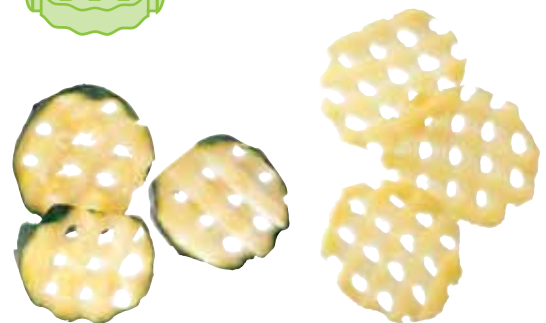
**3 mm**  
Réf. 28199



**4 mm**  
Réf. 28177



**6 mm**  
Réf. 28178



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

# 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  
cruées, 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



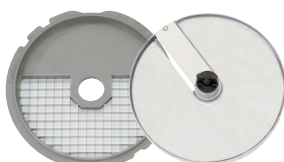
2 mm  
Papayes vertes,  
courgettes, betteraves  
cruées, carottes...

### 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

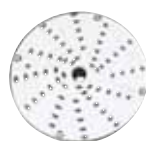


**1 mm**  
Pommes, choux rouges, oignons, carottes...



**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



	Réf.	€
Pack Restauration / Traiteurs	1929	

## COLLECTIVITÉS

### Éminceurs

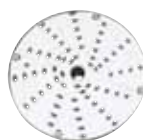


**2 mm**  
Pommes, choux rouges, oignons, carottes...

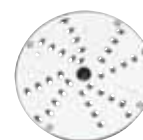


**5 mm**  
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

### Râpeurs



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

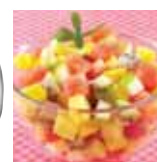


**3 mm**  
Granny Smith, choux blancs, betteraves cuites...

### 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



	Réf.	€
Pack Collectivités	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...

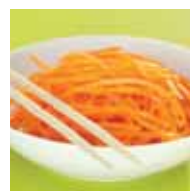


### Juliennes



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.



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

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

## INNOVATION

### POUSSOIR EXACTITUBE

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





## LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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





## LE LABEL FAIT MAISON AVEC ROBOT-COUCPE

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

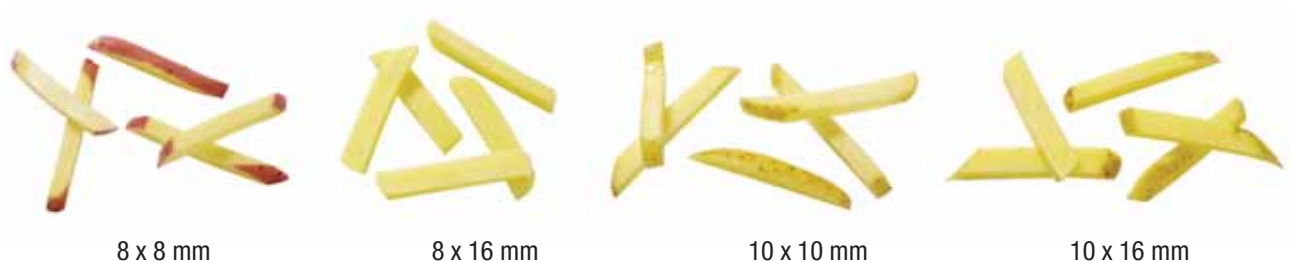


Le décret n° 2014-797 de la loi « Fait Maison » a été publié au Journal Officiel le 13 Juillet 2014. Un plat « Fait Maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts. Les pommes de terre font l'objet d'une réglementation spécifique, dans le cadre de ce décret.

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

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

### La plus grande variété de frites !



8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

### Pommes Darphin



2 x 2 mm

### Pommes Paille



4 x 4 mm

6 x 6 mm

### Gaufrettes



2 x 2 mm

### Pommes de terre sautées



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

### Chips



1 ou 2 mm

### Pommes Boulangères



5 mm

### Purée





# FUNCTION PRESSE-PURÉE

## CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

### • Volume et rapidité

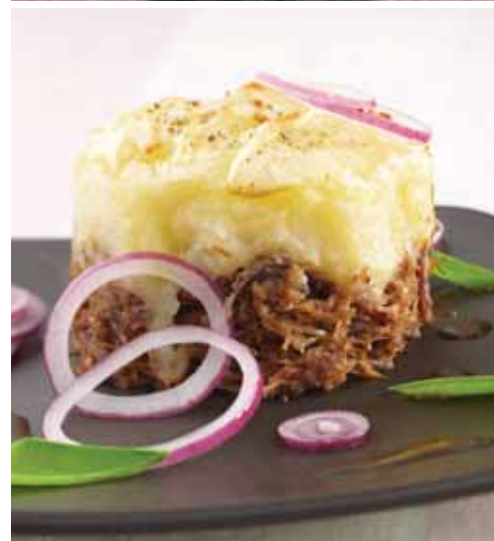
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

### • Ergonomie

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

### • Polyvalence

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



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

Accessoire Presse-purée



**Pâle**  
**Grille purée :**  
3 mm ou 6 mm

Équipement Presse-purée

**Disque évacuateur spécial purée**



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

### L'accessoire presse-purée se compose de :

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

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

## COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Débit pratique/h :



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 150 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

+ BRUNOISE et GAUFRETTE

+ PERSIL HERBES AROMATIQUES

### CL 50 Gourmet



EN OPTION  
+de  
**53**  
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 vitesse

### CL 50 Ultra



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

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

### CL 20



EN OPTION  
+de  
**23**  
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

### CL 40



EN OPTION  
+de  
**28**  
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

### CL 50



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

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





Jusqu'à 250 kg

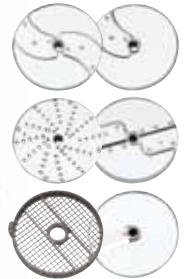
Retrouvez tous les modèles de sol page 70



### CL 50 Ultra Pizza



### CL 50 Ultra Restauration / Traiteurs



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

### CL 52



EN OPTION  
+ de  
**50**  
DISQUES

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



### CL 50 Ultra Collectivités



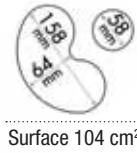
Pack Collectivités disponible sur les modèles CL 40, CL 50 (hors Gourmet), CL 52.

RETOUR SOMMAIRE

# COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Surface 104 cm<sup>2</sup>



Surface 104 cm<sup>2</sup>

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ! ”



## 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
<b>Disques</b>	Éminceur 3 mm + Râpeur 1,5 mm - <b>Inclus</b>

## 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
<b>Disques</b>	Non 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	

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

Collection complète de disques page 42





## 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 - <b>Inclus</b>
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite
<b>Disques</b>	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	

Collection complète de disques page 42



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	



## 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 - <b>Inclus</b>
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite
<b>Disques</b>	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	



Surface 139 cm<sup>2</sup>

“ 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 - <b>Inclus</b>
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

CL 50 Ultra - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 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	

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

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



Surface 139 cm<sup>2</sup>

“ 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 - <b>Inclus</b>
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	

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 cm<sup>2</sup>



## 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 - <b>Inclus</b>
Couvercle	Métallique
Bloc moteur	Inox
Disques	Éminceur 2 mm, Éminceur 4 mm + Râpeur 7 mm - <b>Inclus</b>

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

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

	Réf.	€
Kit persil plat 1 mm	28194	

**Kit Taboulé comprendant :** 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.

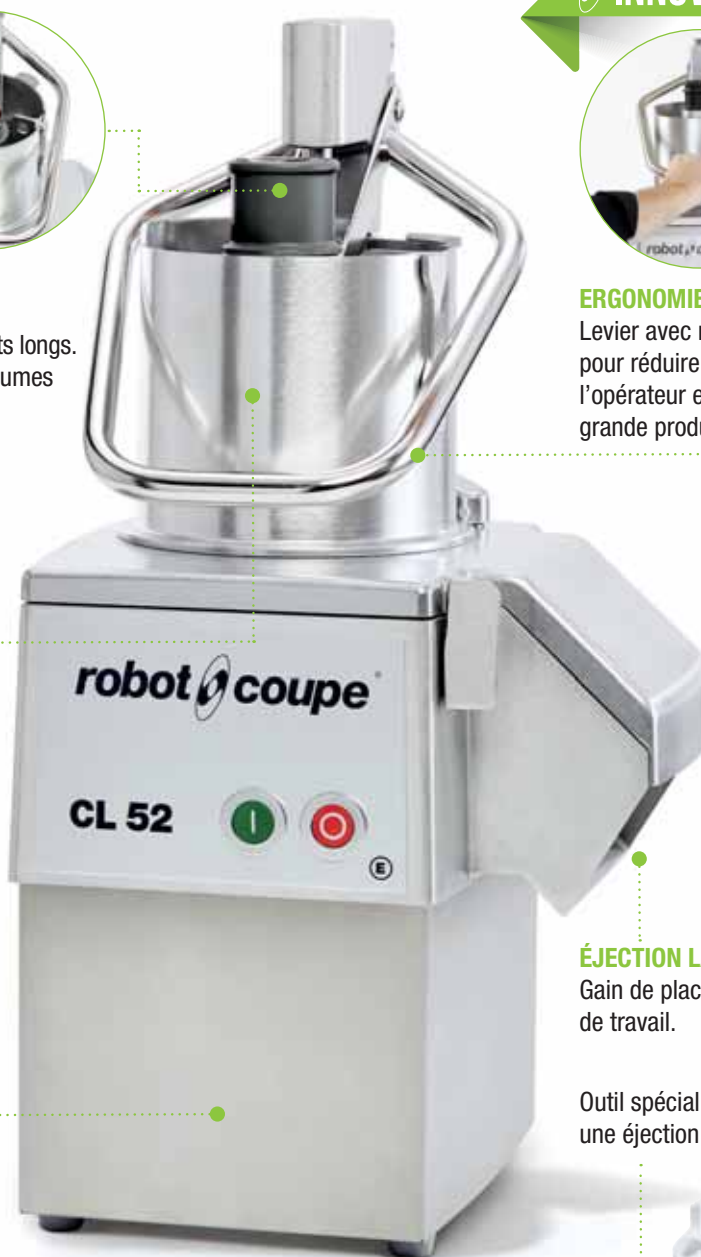
### EXTRA LARGE

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

Lever 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 cm<sup>2</sup>

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



Surface 227 cm<sup>2</sup>

“ 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

## CL 52 - 2V

✓

Puissance 900 W  
Voltage Triphasé 400 V  
Vitesse 375 tr/mn - 750 tr/mn

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 :



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

CL 52 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	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	

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	

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	

# 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 cm<sup>2</sup>) 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.





## COUPE-LÉGUMES DE SOL



Débit pratique/h :



400 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

### CL 55 Levier

EN OPTION  
+de  
50  
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée\*

### CL 55 2 Goulottes

EN OPTION  
+de  
50  
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée\*

### CL 55 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION  
+de  
50  
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée

Retrouvez tous les modèles de table page 58



600 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

### CL 60 Levier



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

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

### CL 60 2 Goulottes



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES

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

### CL 60 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES



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



## COUPE-LÉGUMES DE SOL



Surface 227 cm<sup>2</sup>

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



### CL 55 Levier

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

“ 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 - <b>Inclus</b>
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
<b>Disques</b>	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 cm<sup>2</sup>)  
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 FRAÎCHEUR

Solution complète



Jusqu'à  
1 200 kg  
de légumes  
par heure

175 mm  
59 mm

Surface 227 cm<sup>2</sup>

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



## CL 55 Nutrition Fraîcheur

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

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 vracs (tomates, oignons, pommes de terre...).



## Poussoir Exactitube

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



## Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



## Équipement presse purée 3 mm

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



## Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



0,8 mm

2 mm

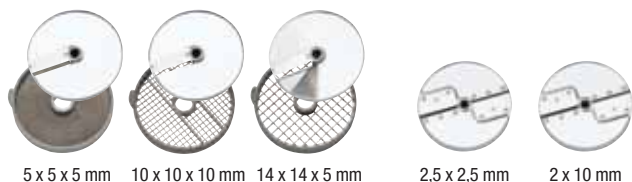
5 mm

2 mm

5 mm

Éminceurs

Râpeurs



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

14 x 14 x 5 mm

2,5 x 2,5 mm

2 x 10 mm

Macédoines

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

D-Clean kit

## Chariot réglable GN 1/1

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



Mode production

Mode rangement



## COUPE-LÉGUMES DE SOL



### 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 - <b>Inclus</b>
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
<b>Disques</b>	Non inclus

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
<b>Disques</b>	Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

CL 60 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	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 230/50/1	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





175 mm  
59 mm

Surface 227 cm<sup>2</sup>

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

## 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

## 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 - <b>Inclus</b>
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
<b>Disques</b>	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



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



NOUVEAU

**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 - <b>Inclus</b> 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
<b>Accessoires</b>	Chariot ergomobile avec 3 bacs GN 1/1 - <b>Inclus</b> Echelle de rangement d'accessoire avec 1 bac GN 1/1 - <b>Inclus</b> Équipement presse-purée 3 mm - <b>Inclus</b>
<b>Disques</b>	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - <b>Inclus</b>

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



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



# 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.



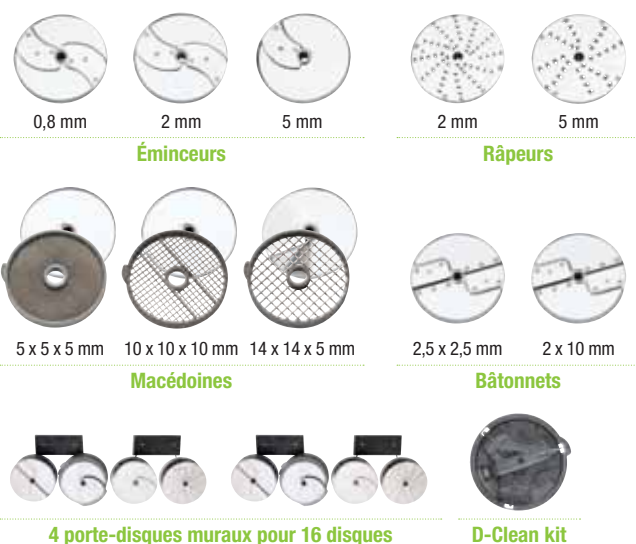
## Échelle de rangement d'accessoires

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.



## 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.

### MINUTERIE

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

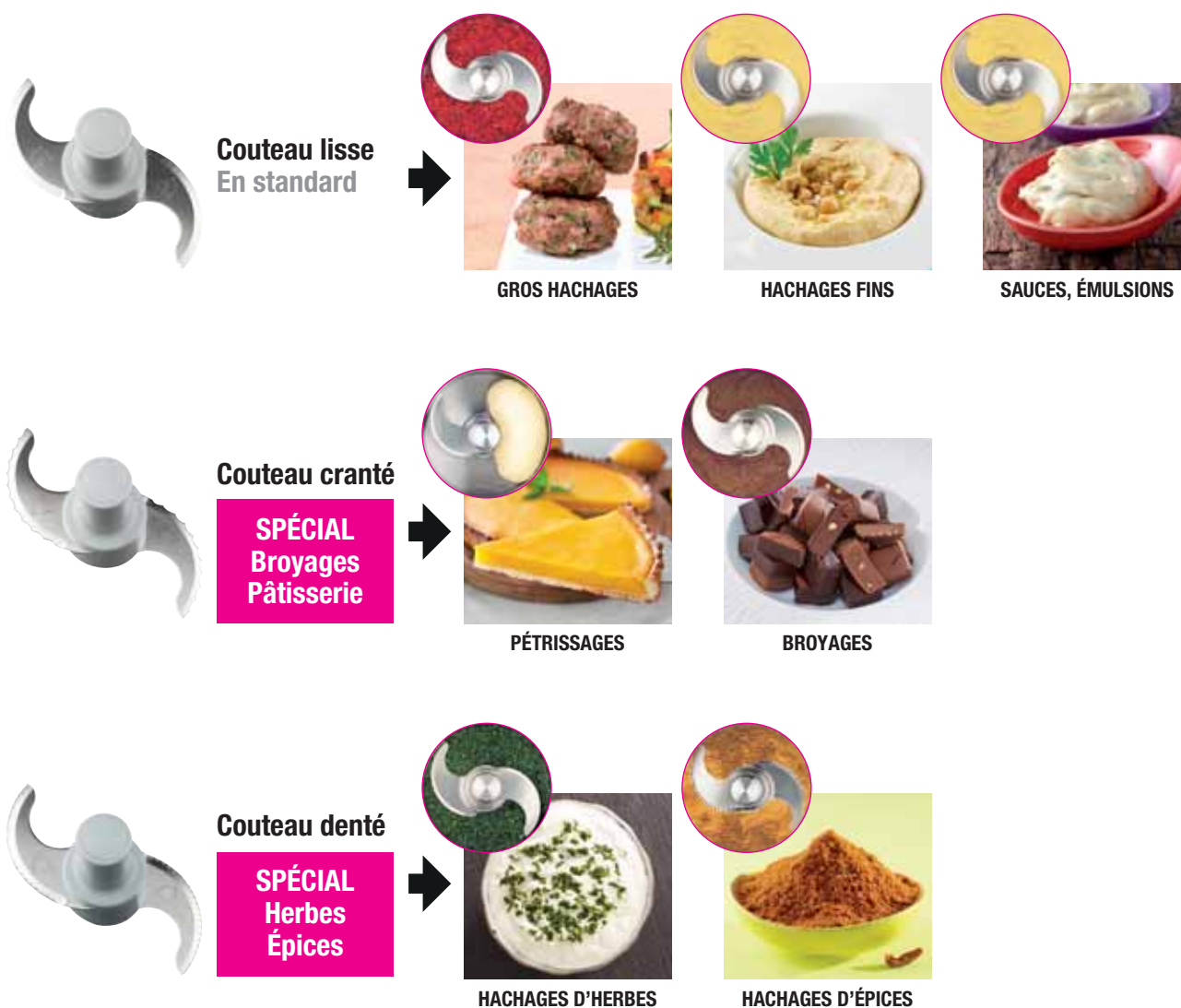


### INNOVATION

#### 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.



## FONCTION R-MIX®

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

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



## CUTTERS DE TABLE



Quantités\* :



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 4 V.V.

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

4,5 L



• Monophasé

R 5 V.V.

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

5,9 L



• Monophasé  
• R-Mix®

1 VITESSE 3 000 tr/mn

R 3-3000

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

3,7 L



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 4 - 2V

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

4,5 L



• Triphasé

R 5 - 2V

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

5,9 L



• Triphasé

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

2,9 L



• Monophasé

R 3

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

3,7 L



• Monophasé

R 4 - 1V

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

4,5 L



• Monophasé

R 5 - 1V

EN OPTION  
3  
COUTEAUX

5,9 L



• Monophasé

\* Quantités maximum travaillées par opération





3,5 kg



5 kg



6 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 7 V.V.



EN OPTION  
3  
COUTEAUX

7,5 L

- Monophasé
- R-Mix®

R 8 V.V.



EN OPTION  
3  
COUTEAUX

8 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



EN OPTION  
3  
COUTEAUX

11,5 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 7



EN OPTION  
3  
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé

R 8



EN OPTION  
3  
COUTEAUX

8 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 10



EN OPTION  
3  
COUTEAUX

11,5 L

- Triphasé
- R-Vac®

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	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
<b>Couteau</b>	Lames lisses en inox - <b>Inclus</b>



### R 3

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



### R 3 - 3000

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

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 <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	27138		27288	
Couteau denté <b>Spécial Herbes Épices</b>	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
<b>Couteau</b>	Lames lisses en inox - <b>Inclus</b>



## R 4 - 1V

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



## R 4 V.V.

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

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 :



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





## CUTTERS DE TABLE



### R 5 - 1V

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

### R 5 - 2V

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

### R 5 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - <b>Inclus</b>
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 <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	27305	
Couteau denté <b>Spécial Herbes Épices</b>	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 - <b>Inclus</b>
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 - <b>Inclus</b>
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 <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	27308	
Couteau denté inox <b>Spécial Herbes Épices</b>	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	
<b>NOUVEAU</b> Bras racleur	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 <b>Inclus</b>
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

### R 8 V.V.

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

### R 8 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.	€
R 8 400V/50/3	21291	

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

R 8 SV	Réf.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	



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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



R 8 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 2 lames <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	27383	
Couteau inox denté 2 lames <b>Spécial Herbes Épices</b>	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 <sup>3</sup> /h	69012	



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

\* Découvrez la fonction R-Vac® page 93





## R 10

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

## R 10 V.V.

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

## R 10 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 10	Réf.	€
R 10 400V/50/3	21391	

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

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

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

Choisissez vos options :



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



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

\* Découvrez la fonction R-Vac® page 93

# CUTTERS VERTICAUX

## DE SOL

### 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.






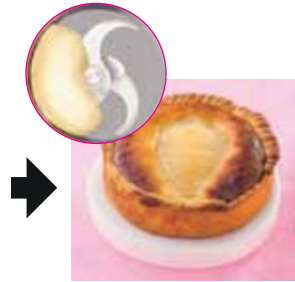




### ROULETTES INCLUSES

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

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

### 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



Quantités\* :



3 à 9 kg



3 à 12 kg



4 à 14 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

### R 15 V.V.



15 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

### R 20 V.V.



20 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

### R 15



15 L



- Triphasé
- R-Vac®

### R 20



20 L



- Triphasé
- R-Vac®

### R 23



23 L



- Triphasé

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

Retrouvez tous les modèles de table page 84

\* Quantités travaillées par opération





4 à 17 kg



6 à 27 kg



6 à 36 kg

**VITESSE VARIABLE 300 à 3 000 tr/mn****R 30 V.V.****3**  
EN OPTION  
COUTEAUX**28 L**

- Triphasé
- R-Mix®

**R 45 V.V.****3**  
EN OPTION  
COUTEAUX**45 L**

- Triphasé
- R-Mix®

Modèles sous-vide disponibles :

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

**2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn****R 30****3**  
EN OPTION  
COUTEAUX**28 L**

- Triphasé

**R 45****3**  
EN OPTION  
COUTEAUX**45 L**

- Triphasé

**R 60****3**  
EN OPTION  
COUTEAUX**60 L**

- Triphasé

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

**POSSIBILITÉS DE TRAVAIL**

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	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%

RETOUR SOMMAIRE

Edition 2020 *robot coupe*® 95

## 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
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
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
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
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
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
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 :

Options	R 15 tous modèles	
	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	57098	
Couteau inox denté 3 lames <b>Spécial Herbes Épices</b>	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	



Options	R 15 tous modèles	
	Réf.	€
<b>Mini-cuves supplémentaires en option</b>		
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
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
R-Mix®	-
R-Vac®	-

## R 20 V.V.

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

## R 20 SV

	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L en inox
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
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 <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	57098	
Couteau inox denté 3 lames <b>Spécial Herbes Épices</b>	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

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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.	€
R 23 400V/50/3	51331C	

### 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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

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

Choisissez vos options :

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

R 23 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	57070	
Couteau inox denté 3 lames <b>Spécial Herbes Épices</b>	57072	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57069	
Lame crantée	118294S	
Lame dentée	118292S	
Lame lisse	118217S	
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	





## R 30

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

## R 30 V.V.

	✓
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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	✓
R-Vac®	-

## R 30 SV

	✓
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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
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	



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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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

## CUTTERS VERTICAUX DE SOL



### R 45

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

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



## R 60

Moteur asynchrone	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L en inox
Essuie-couvercle	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
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
	✓
	✓
Cuve	60 L en inox
	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables <b>Inclus</b>
	✓
	-
	✓ (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 <b>Spécial Broyages Pâtisserie</b>	57092	
Couteau inox denté 3 lames <b>Spécial Herbes Épices</b>	57095	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57091	
Lame crantée	118290S	
Lame dentée	118245S	
Lame lisse	117954S	
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	

# ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER







## LE 1<sup>ER</sup> ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

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



# ROBOT COOK®

## L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

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



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

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

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

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

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

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

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

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



**ZONE D'EXÉCUTION**

Bouton rotatif  
(réglage des paramètres)

### ZONE DE RÉGLAGE

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

### ZONE DE PROGRAMMATION

- P Fonction programme
- △ Bouton Etape

### ZONE D'EXÉCUTION

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

# ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● À FROID  
● À CHAUD  
JUSQU'À  
140°C



## ROBOT COOK®

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

Choisissez votre modèle :



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

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

Choisissez vos options :

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

● ÉMULSIONNER



● HACHER



● MIXER



● PULVÉRISER



● MÉLANGER



● PÉTRIR





# BLIXER®

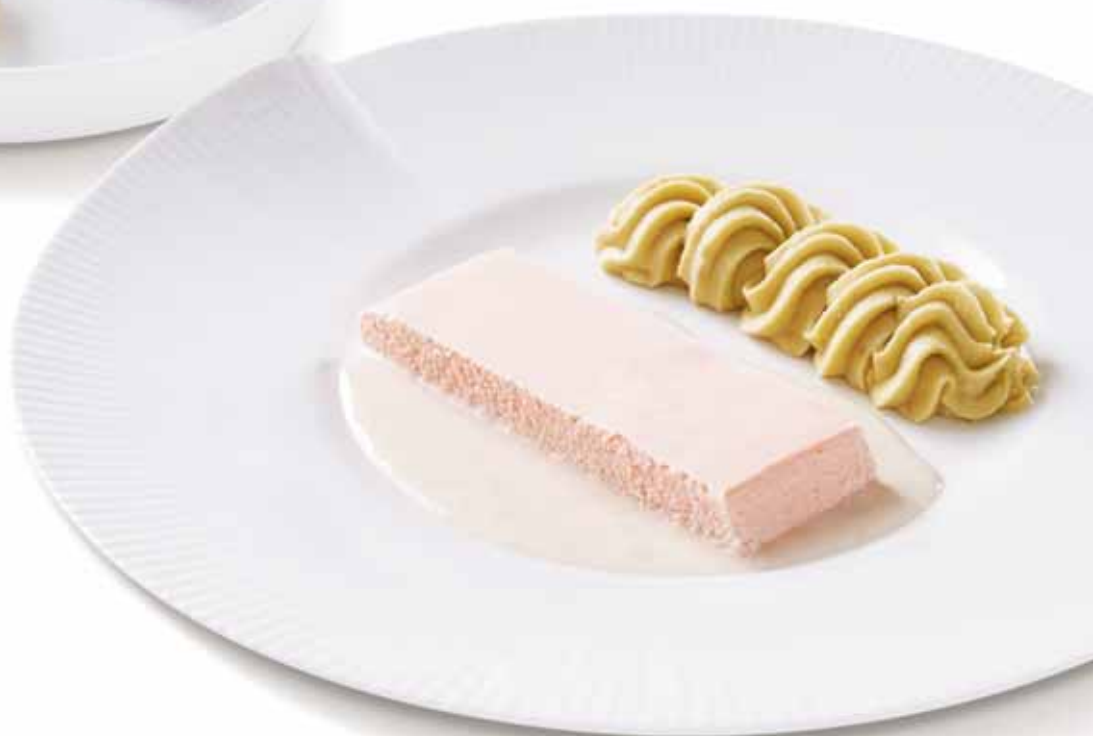




## LE NOUVEL ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE !

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.



**Couteau** avec lames dentées.

### OUVERTURE

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

### COUVERCLE

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

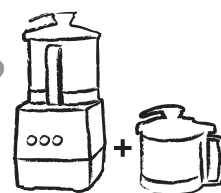


Vitesse standard de 3 000 tr/mn pour avoir une **texture parfaitement homogène**.



## POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN 2<sup>ème</sup> ACCESSOIRE CUVE ?

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



**1 cuve pour préparations froides**



**1 cuve pour préparations chaudes**

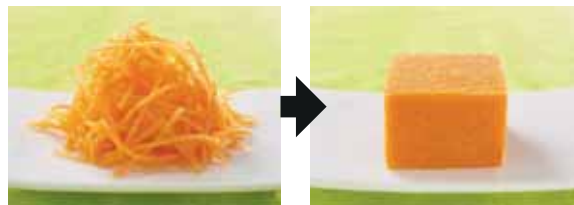


# SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

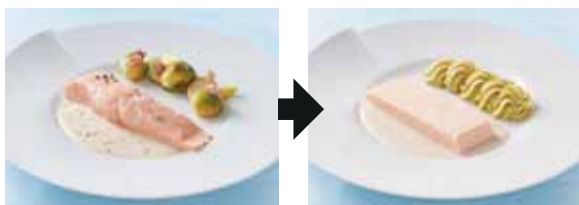


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS



FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

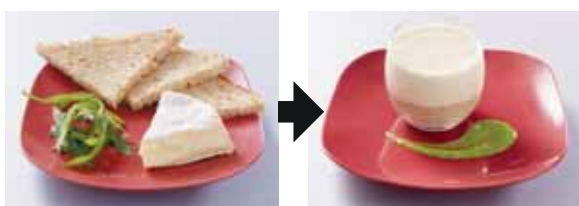


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



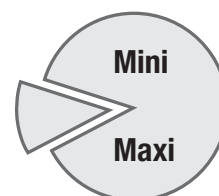
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

## COMMENT CHOISIR SON BLIXER®

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

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

Nombre de portions de 200 g



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

## RESTAURATION - GASTRONOMIE

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

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



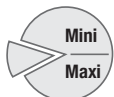
Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



[RETOUR SOMMAIRE](#)

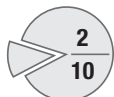
# BLIXER® DE TABLE

Nombre de portions de 200 g

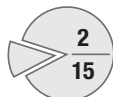


Quantités travaillées par opération

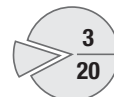
Spécial mono portion



0,3 à 2 kg



0,4 à 3 kg



0,5 à 3,8 kg

## VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

### Blixer® 4 V.V.

4,5 L



- Monophasé

### Blixer® 5 V.V.

5,9 L

NOUVEAU



- Monophasé

## 2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

### Blixer® 4 - 2V

4,5 L



- Triphasé

### Blixer® 5 - 2V

5,9 L

NOUVEAU



- Triphasé

## 1 VITESSE 3 000 tr/mn

### Blixer® 2

2,9 L



- Monophasé

### Blixer® 3

3,7 L



- Monophasé

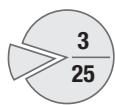
### Blixer® 4 - 1V

4,5 L

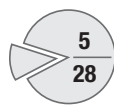


- Monophasé

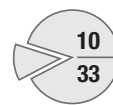




0,6 à 4,8 kg



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® DE TABLE



### 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®	✓
<b>Couteau</b>	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable <b>Inclus</b>
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®	✓
<b>Couteau</b>	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable <b>Inclus</b>
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®	✓
<b>Couteau</b>	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable <b>Inclus</b>
Nombre de portions de 200 g	2-15

Choisissez votre modèle :



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

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

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

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

Choisissez vos options :

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



BLIXER®

## Blixer® 4 - 2V

## Blixer® 4 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 4 - 2V	Réf.	€	Blixer® 4 V.V.	Réf.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215		Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2342		Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2344	

Choisissez vos options :

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

## BLIXER® DE TABLE



### Blixer® 5 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
<b>Couteau</b>	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - <b>Inclus</b>
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®	✓
<b>Couteau</b>	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - <b>Inclus</b>
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®	✓
<b>Couteau</b>	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable <b>Inclus</b>
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
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
<b>Couteau</b>	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable <b>Inclus</b>
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® DE TABLE



### 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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - <b>Inclus</b>
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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - <b>Inclus</b>
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 :

Options	Blixer® 8 tous modèles	
	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	✓


	✓
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

#### COUPEAU INOX FOND DE CUVE

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

#### CHÂSSIS INOX

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



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

#### ESSUIE-COUVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

#### LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

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

### INNOVATION

#### CUVE INOX

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

#### ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.



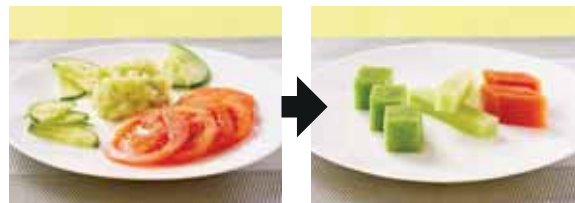


## SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

**Entrées**



DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS



VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

**Plats**

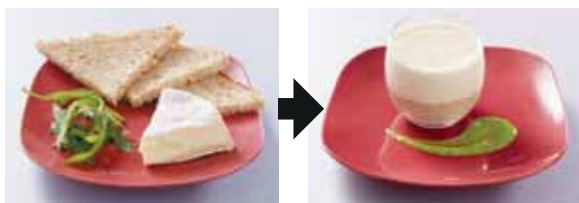


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



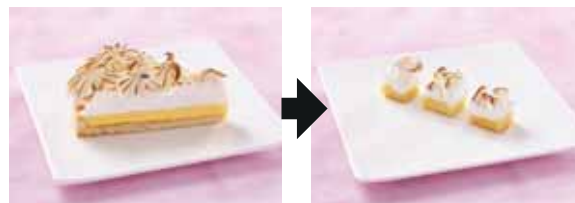
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

**Fromage**



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

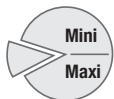
**Dessert**



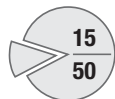
TARTE AU CITRON

## BLIXER® DE SOL

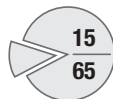
Nombre de portions de 200 g



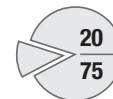
Quantités travaillées par opération



3 à 10 kg



3 à 13 kg



4 à 15 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

### Blixer® 15 V.V.



15 L

• Triphasé

### Blixer® 20 V.V.



20 L

• Triphasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

### Blixer® 15



15 L

• Triphasé

### Blixer® 20



20 L

• Triphasé

### Blixer® 23









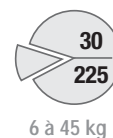
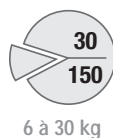
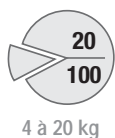
23 L

• Triphasé

Retrouvez tous les modèles de table page 110

## POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

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



2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

### Blixer® 30



### Blixer® 45



### Blixer® 60






## Blixer® 15

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

## Blixer® 20 V.V.

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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables <b>Inclus</b>
Nombre de portions de 200 g	15-65

	✓
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	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables <b>Inclus</b>
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®	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - <b>Inclus</b>
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	20-75



### Blixer® 30

Moteur asynchrone	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	28 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - <b>Inclus</b>
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	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓	✓
Cuve	45 L inox	60 L inox
Couvercle grande vision	✓	✓
Essuie-couvercle	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
<b>Couteau</b>	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - <b>Inclus</b>	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables <b>Inclus</b>
3 roulettes escamotables	✓	✓
Nombre de portions	30-150	30-225

Choisissez votre modèle :

Blixer® 45	Réf.	€	Blixer® 60	Réf.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341		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	



# 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



CLOCHE  
INOX



## HYGIÈNE

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

## SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE\*

- 1 Nouveau système breveté "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).



\* 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.
--------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

## 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

## 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
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------

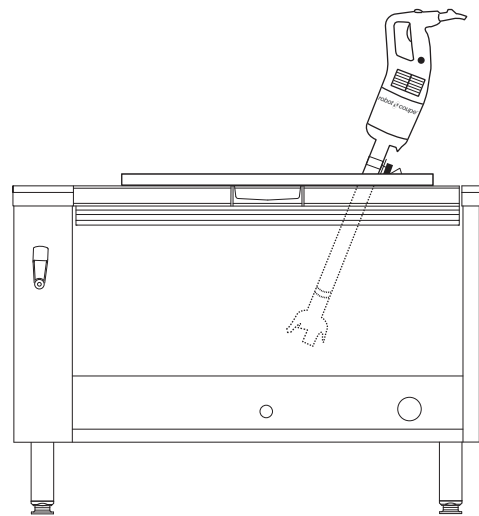
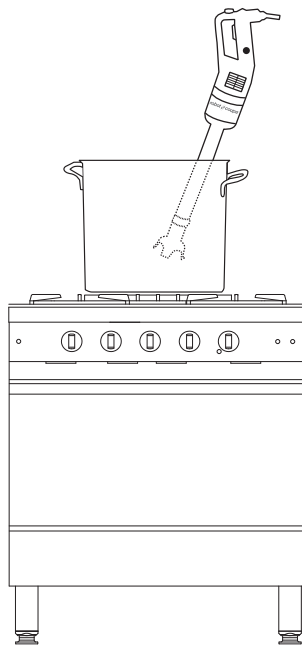
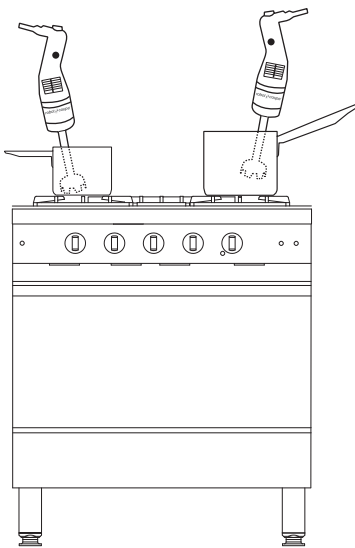
50 litres    100 litres    200 litres    300 litres    400 litres

Spécial  
Émulsions

Spécial  
Petites Préparations

Spécial  
Restauration

Spécial usage intensif  
Collectivités / Traiteur





## COMBI

### MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Voir page 143

							
190 mm	185 mm 240 mm	250 mm	220 mm 300 mm	350 mm	280 mm 450 mm		
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra
		15 litres	30 litres	50 litres	100 litres	100 litres	100 litres
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.

## CONFORT D'UTILISATION

Supports marmites faciles à utiliser pour un travail sans fatigue.

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



## MICROMIX®

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

### PERFORMANCE

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

### ROBUSTESSE

Tube, cloche, bloc et outils tout inox.

### ERGONOMIE

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

### HYGIÈNE

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



### INNOVATION

#### AEROMIX

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



#### COUTEAU

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



**QUELQUES SECONDES SUFFISENT POUR RÉALISER UNE ÉMULSION PARFAITE !**





Support mural



## MicroMix®

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



## Pack spécial Merchandising pour présenter 6 MicroMix en magasin

	Réf.	Unité de vente	€ / pièce	Conditionné	€ / pièce
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.



### COUPEAU



### AEROMIX

Spécial émulsions







## Mini MP 160 V.V.

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

## Mini MP 190 V.V.

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

## Mini MP 240 V.V.

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

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.



### HYGIÈNE

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

CLOCHE  
INOX



### ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

### CONFORT

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





### CMP 250 V.V.

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



### CMP 300 V.V.

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



### CMP 350 V.V.

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

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

<b>1 support marmite inox universel</b>	<b>Réf.</b>	<b>€</b>
A fixer sur le bord de la marmite	27358	
<b>3 supports marmites inox réglables</b>	<b>Réf.</b>	<b>€</b>
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.**

## 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.

## INNOVATION



## 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).



## 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.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

## MIXERS PLONGEANTS



Support mural

### MP 350 Ultra

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



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
<b>Accessoires</b>	Support mural inox - <b>Inclus</b>

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
<b>Accessoires</b>	Support mural inox - <b>Inclus</b>



## 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
<b>Accessoires</b>	Support mural inox - <b>Inclus</b>

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



**MP 550 Ultra**



**MP 600 Ultra**



**MP 800 Turbo**

Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 000 tr/mn
Couteau, cloche tube	Longueur 550 mm Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
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 - <b>Inclus</b>
-------------	------------------------------------

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 - <b>Inclus</b>
-------------	------------------------------------

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	Ergonomique conçue pour un meilleur confort d'utilisation et un déplacement facilité

Electronic	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
------------	---

Easy Plug	✓
-----------	---

Dimensions	Longueur 1 130 mm, Ø 125 mm
------------	-----------------------------

Poids brut	9,2 kg
------------	--------

Accessoires	Support mural inox - <b>Inclus</b>
-------------	------------------------------------

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



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



# GAMME COMBI

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

## PUISSANCE

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

## FACILITÉ DE TRAVAIL

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

## ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

## CONFORT

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



## ÉMULSIONNER



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

## MÉLANGER



Pâte à crêpe, pulpe tomate, assaisonnement...

## ÉGRÉNER



Semoule, riz, blé, quinoa...

## FOUETTER



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

## MALAXER



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

## INNOVATION



## BOÎTE FOUET MÉTALLIQUE

### ROBUSTESSE

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

### HYGIÈNE

**Fouets surmoulés** pour assurer une hygiène parfaite.

### ERGONOMIE

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

## MIXERS PLONGEANTS



### 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 - <b>Inclus</b>



### 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 - <b>Inclus</b>

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 - <b>Inclus</b>



## 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 - <b>Inclus</b>

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 - <b>Inclus</b>



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 - <b>Inclus</b>

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	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet MP Combi	27210		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

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



Support mural



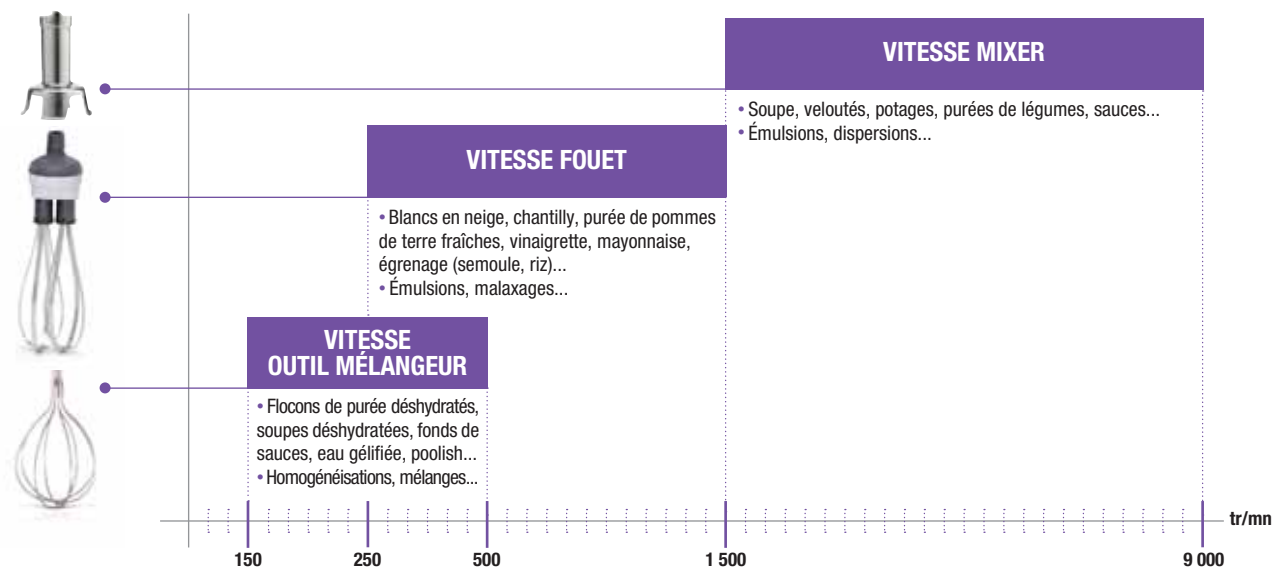
## MP 450 XL FW Ultra

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

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.



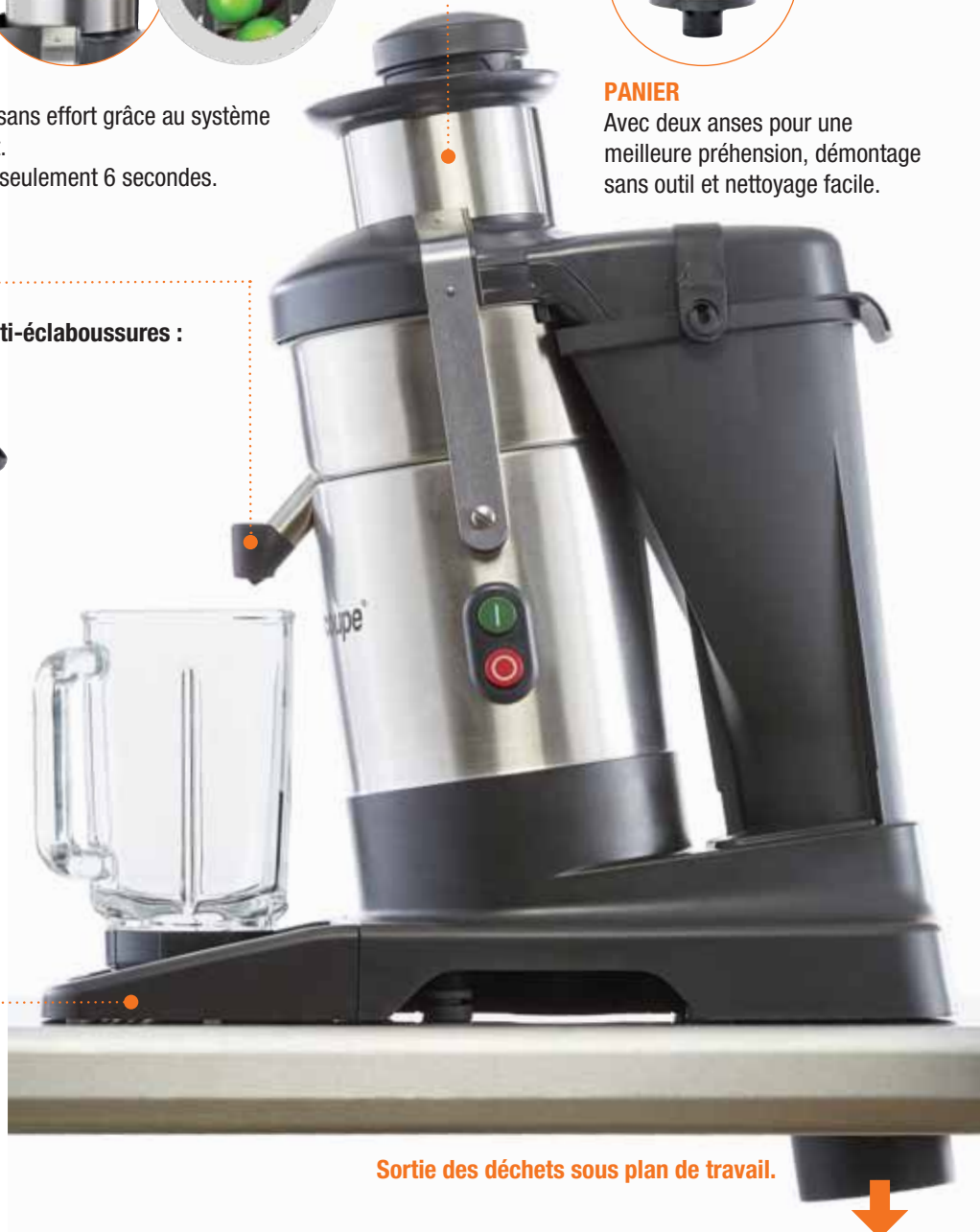
### NOUVEAU

#### 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.



### Etablissements éligibles :

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

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



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

## Jusqu'à 100%

des dépenses remboursées en fruits et légumes.

Les conditions d'inscriptions ont été assouplies !

## Réalisez des Jus Ultra Frais

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



Profitez de l'aide dédiée à l'achat de petits matériels et de centrifugeuses. Jusqu'à 100% de l'investissement remboursé !

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



## EXTRACTEURS DE JUS



### J 80

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	155 mm
<b>SERVICE : Verre</b>	✓
<b>Pichet</b>	✓
<b>Cuve Blender</b>	-
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	-

Choisissez votre modèle :



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

Choisissez vos options :

J 80	Réf.	€
J 80 230V/50/1	56000B	

NOUVEAU



### J 80 Buffet

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	177 mm
<b>SERVICE : Verre</b>	✓
<b>Pichet</b>	✓
<b>Cuve Blender</b>	✓
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	-

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

J 80 tous modèles

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



## 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
<b>SERVICE :</b> 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		
Accessoires	Réf.	€	
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	

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



Jus de tomate épais pour gaspacho et sauces.



Jus de citron pour boissons, sorbets et marinades.





# TAMIS AUTOMATIQUES

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



# TAMIS AUTOMATIQUES

## TRÉMIE

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

## TAMIS

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

## PALES

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



## GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI

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

## GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS

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



**1 mm**  
(En standard)



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



**SOUPE DE POISSONS,  
CRUSTACÉS...**



**2 mm**



**OLIVES**



**CERISES, PRUNES...**



**3 mm**



**5 mm**



**ABRICOTS**



**PÊCHES, PRUNEAUX...**



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



**FRUITS ROUGES,  
CHÂTAIGNES, ...**



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

Pour plus d'applications, consultez votre responsable régional.

## 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
<b>Modèle de table</b>	✓
<b>Modèle de sol</b>	-
<b>Tamis</b>	Tamis à perforations de 1 mm - <b>Inclus</b>



### 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
<b>Modèle de table</b>	-
<b>Modèle de sol</b>	✓
<b>Tamis</b>	Tamis à perforations de 1 mm - <b>Inclus</b>

Choisissez votre modèle :



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

C 80	Réf.	€
C 80 230V/50/1	55012	

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

Choisissez vos options :

Options	C 80		C 120	
	Réf.	€	Réf.	€
Tamis perforations 0,5 mm	57009		57211	
Tamis perforations 1,5 mm	-		57042	
Tamis perforations 2 mm	-		57019	
Tamis perforations 3 mm	57008		57156	
Tamis perforations 5 mm	57023		57020	
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007		57145	
Râcleur caoutchouc supplémentaire (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	✓	✓
Éjection des déchets en continu	✓	✓
Bloc moteur	Inox	Inox
Cuve	Inox	Inox
Piètement	Inox	Inox
Trémie	Inox	Inox
<b>Modèle de table</b>	-	-
<b>Modèle de sol</b>	✓	✓
<b>Tamis</b>	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - <b>Inclus</b>	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - <b>Inclus</b>

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 :

Options	C 200 tous modèles	
	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 pâtisseries.





# 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.w

### 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.

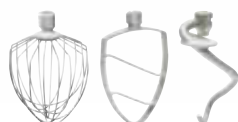
### SÉCURITÉ

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	✓
<b>Outils</b>	Fouet, palette, spirale - <b>Inclus</b>

Choisissez votre modèle :

RM 5	Réf.	€
RM 5 230V/50/1	26150D	

**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	✓
<b>Outils</b>	Fouet, palette, spirale inox - <b>Inclus</b>

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
<b>Pâte à pain</b> (63% d'humidité)	Jusqu'à 1,2 kg	Jusqu'à 4 kg
<b>Beurre pommade</b>	Jusqu'à 1 kg	Jusqu'à 1,5 kg
<b>Blancs d'œufs</b>	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



### EP 10 Combinée



### EP 15 Combinée

Puissance	250 W	370 W	370 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox	Tout inox	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité	Métallique asservi d'un système de sécurité	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	5 kg	10 kg	15 kg
Plateau abrasif	✓	✓	✓
Tour abrasif	-	-	-
Modèle de table	✓	✓	✓
Modèle de sol	-	✓	✓
Piètement inox avec panier filtre	En option	✓	✓

#### 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 :

Options	EP 5 Combinée		EP 10 Combinée		EP 15 Combinée	
	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

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

### EP 15 TA

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

### EP 25 TA



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

#### Choisissez votre modèle :

EP 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 :

Options	EP 5 TA		EP 10 TA / EP 15 TA		EP 25 TA	
	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
<b>Panier d'essorage</b>	<b>Inox d'une capacité de 1 à 12 kg</b>
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
<b>Plateau</b>	<b>Réglable pour déterminer l'épaisseur des tranches de 8 à 80 mm</b>
<b>Ramasse-miettes</b>	✓

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	

[RETOUR SOMMAIRE](#)

# DONNÉES TECHNIQUES

COMBINÉS					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	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					Dimensions (mm)			Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	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



## CUTTERS

### Dimensions (mm)

### Poids (kg)

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Longueur	Profondeur	Hauteur	Net	Brut
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	12	13
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 4 1500 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	13	14
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		265	350	540	22	24
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	265	350	540	22	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		265	350	540	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	265	350	570	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	265	350	570	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

# DONNÉES TECHNIQUES

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

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



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## PRÉAMBULE

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

## GÉNÉRALITES

### Article 1 :

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

## TARIFS ET RÉDUCTIONS DE PRIX

### Article 2 :

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

## DÉLAIS DE LIVRAISON :

### Article 3 :

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

### Article 4 :

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

## TRANSPORT - LIVRAISON

### Article 5 :

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

## RÉCLAMATION - RETOURS

### Article 6 :

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

### Article 7 :

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

### Article 8 :

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

## RÈGLEMENTS

### Article 9 :

Le règlement de nos factures s'effectue comptant pour toutes les commandes inférieures à 730€ Hors Taxes et à 30 jours net pour les commandes d'un montant supérieur. L'acheteur pourra néanmoins déduire un escompte au taux prévu aux conditions particulières de vente en cas de règlement des factures à 20 jours date de facture. Dans ce cas, seule la TVA afférente au prix effectivement payé ouvre droit à déduction. Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce issu de la Loi de modernisation de l'économie n° 2008/776 du 4 Août 2008 :

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

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

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

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

## GARANTIE :

### Article 10 :

Robot-Coupe garantit les produits contre tout vice de fonctionnement provenant d'un défaut de matière ou de fabrication pendant un an pour les pièces à compter de la mise à disposition des produits et ce aux conditions définies ci-dessous.

La garantie ne pourra être mise en jeu que dans la mesure où les produits auront été stockés, utilisés et entretenus conformément aux instructions et aux notices éditées par Robot-Coupe. Cette garantie ne couvre pas notamment (liste non limitative) :

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

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

### Article 11 :

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

## CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

### Article 12 :

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

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

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

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

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

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

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

### Article 13 :

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

## TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

### Article 14 :

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

### En tant que producteur éco-responsable...

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

## RÉCLAMATIONS

### Article 15 :

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

## FORCE MAJEURE

### Article 16 :

La survenance d'un cas de force majeure a pour effet de suspendre l'exécution des présentes obligations contractuelles. Est un cas de force majeure tout événement indépendant de la volonté de Robot-Coupe et faisant obstacle à son fonctionnement normal au stade de la fabrication ou de l'expédition des produits. Constituent notamment des cas de force majeure les incendies, inondations, grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de Robot-Coupe ou celle de l'un de ces fournisseurs, sous traitants ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou de pièces détachées.

### Article 17 :

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

## LITIGES

### Article 18 :

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

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

## LIVRAISON EN FRANCO DE PORT

à partir d'une valeur de facturation de 730€ HT.

## DÉLAIS DE LIVRAISON

1 à 3 semaines à réception de commande.

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



**robot  coupe®**

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

**[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)**