

robot coupe®




TARIF
2020

COMBINÉS

DISQUES

COUPE-LÉGUMES

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

MIXERS

EXTRACTEURS
DE JUS

TAMIS

BATTEURS

ÉPLUCHEUSES
ESSOREUSE

TRANCHEUR
À PAIN

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **54**

COUPE-LÉGUMES : POUSSOIR EXACTITUBE

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

NOUVEAU



PAGE **146**

EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES

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

NOUVEAU



PAGE **158**

BATTEUR MÉLANGEUR : NOUVEAUX OUTILS

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

NOUVEAU



LES NOUVEAUTÉS

robot coupe[®]

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



CUVE

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

BLOC MOTEUR

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

MINUTERIE

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

PAGE **37**

COMBINÉS

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



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



1960 / 1970

1970 / 1980



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

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



1990 / 2000



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

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



AUJOURD'HUI

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

robot coupe®

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** ”

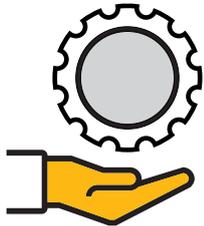
“ Nous **dépassons toutes les exigences** en vigueur
pour garantir des **performances**
irréprochables ”



“ 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

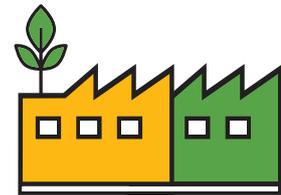
Des produits conçus pour durer :

- 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 :

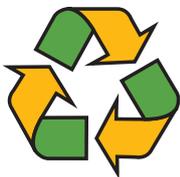
- Une conformité aux normes les plus exigeantes.
- Une application de la directive ROHS (non-utilisation de substances nocives) et intégration des futures normes telle que l'EuP (Energy Using Product).
- Un choix de partenaires européens permettant une réduction des transports et de leur impact écologique.



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

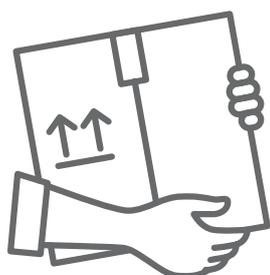
Faites une demande
de démonstration sur notre site internet
www.robot-coupe.com

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE



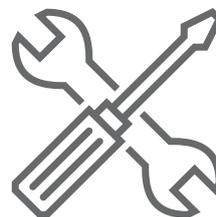
Un service clients de qualité

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



Un centre de logistique performant

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



Une assistance technique pointue

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



Un service après-vente efficace

Le site internet 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®

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 ⁽¹⁾ R 10 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 8 MP 550 RM8	CL 60 V.V. ⁽²⁾ R 10 V.V. MP 600 RM8	CL 60 ⁽¹⁾ R10 MP 600 RM8
PRÉPARATION DE RÉGIME ET MIXÉS	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 5 Plus CMP 300 V.V.	Blixer 5 Plus CMP 300 V.V.	Blixer 6 V.V. CMP 350 V.V.	Blixer 5 Plus CMP 350 V.V.	Blixer 30 CMP 350 V.V.	R10 Blixer 30 CMP 350 V.V.
DISTRIBUTION	TP 180 J80 Ultra	TP 80 J80 Ultra	TP 180 J80 Ultra	TP 80 J80 Ultra	TP 180 J100 Ultra	TP 80 J100 Ultra	TP 180 J100 Ultra	TP 80 J100 Ultra

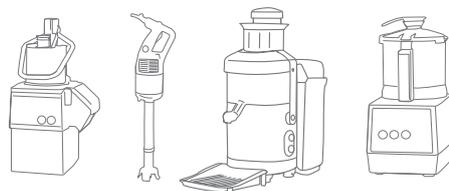
ÉDUCATION : ÉCOLES - COLLÈGES - LYCÉES - CROUS / RESTAURATION D'ENTREPRISES

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

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

⁽¹⁾ 2 goulottes
⁽²⁾ 3 goulottes

SOMMAIRE



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

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

FONCTION COUPE-LÉGUMES

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

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

FONCTION EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS*

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



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

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

R 201 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve
- [Kit extracteur de jus et coulis*](#)

R 101 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

1,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve

R 211 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- [Kit extracteur de jus et coulis*](#)

R 301 Ultra



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- [Kit extracteur de jus et coulis*](#)

R 301



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- [Kit extracteur de jus et coulis*](#)



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

R 402 V.V.



EN OPTION
+de
28
DISQUES

EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

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

R 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 - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - Inclus



R 201 XL

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

Choisissez votre modèle :

R 101 XL	Réf.	€
R 101 XL 230V/50/1	22580	530
2 disques		

R 201 XL	Réf.	€
R 201 XL 230V/50/1	22570	835
2 disques		

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



Options	R 101 XL		R 201 XL	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	94	27138	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	94	27061	94
Couteau lisse supplémentaire	27055	84	27055	84
Kit extracteur de jus et de coulis	-	-	27393	284
Accessoire presse-agrumes	-	-	27392	170



R 211 XL

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



Choisissez
votre modèle :

	R 211 XL	Réf.	€
R 211 XL 230V/50/1		2124	1 045
4 disques			

Collection complète de disques page 42



R 211 XL		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	94
Couteau lisse supplémentaire	27055	84
Kit extracteur de jus et de coulis	27393	284
Accessoire presse-agrumes	27392	170



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	284
Kit Extracteur de jus et coulis pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	284
Accessoire presse-agrumes pour R 201 XL / R 211 XL	27392	170
Accessoire presse-agrumes pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	170

Surface 104 cm²Surface 104 cm²

R 301

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



R 301 Ultra

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

Choisissez
votre modèle :



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

Choisissez
vos options :



R 301	Réf.	€
R 301 230V/50/1	2523	1 400
4 disques		

R 301 Ultra	Réf.	€
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	1 645
4 disques		

Collection complète de disques page 42



Options	R 301		R 301 Ultra	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27288	94	27288	94
Couteau denté Spécial Herbes Épicées	27287	94	27287	94
Couteau lisse supplémentaire	27286	84	27286	84
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27272	215	27278	438
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	284	27396	284
Accessoire presse-agrumes	27395	170	27395	170

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



R 401

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
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 - Inclus
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	1 815
Pack 4 disques		1904	195
R 401 sans disque		Réf.	€
R 401 230V/50/1		2425	1 815

Collection complète de disques page 42



R 402 - 4 disques		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	1 985
Pack 4 disques		1904	195
R 402 400V/50/3		2433	1 985
Pack 4 disques		1904	195
R 402 - 6 disques		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	1 985
Pack 6 disques		1905	383
R 402 400V/50/3		2433	1 985
Pack 6 disques		1905	383
R 402 sans disque		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	1 985
R 402 400V/50/3		2433	1 985

Choisissez vos options :



Options	R 401 / R 402	
	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	94
Couteau lisse supplémentaire	27344	84
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	451
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	284
Accessoire presse-agrumes	27395	170



R 402 V.V.

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

Choisissez votre modèle :



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

R 402 V.V. - 4 disques	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 440
Pack 4 disques	1904	195
R 402 V.V. - 6 disques	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 440
Pack 6 disques	1905	383
R 402 V.V. sans disque	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	2 440

Collection complète de disques page 42



	R 402 V.V.	
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	94
Couteau denté Spécial Herbes Épicées	27345	94
Couteau lisse supplémentaire	27344	84
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	451
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	284
Accessoire presse-agrumes	27395	170



FONCTION PRESSE-PURÉE

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

• **Volume et rapidité**

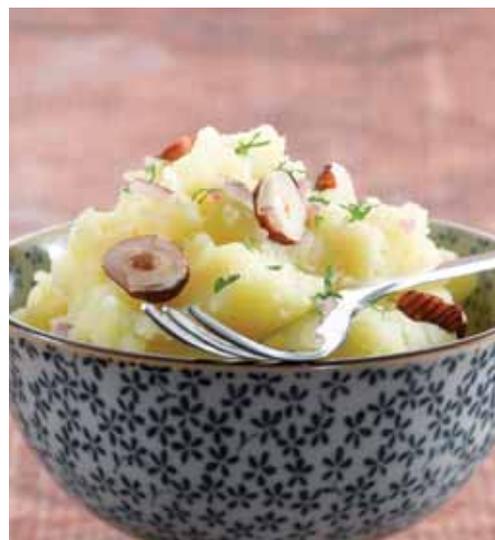
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• **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	348
Équipement presse-purée Ø 3 mm 1	28208	217
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28209	348
Équipement presse-purée Ø 6 mm 1	28210	217

NOUVEAU



R 502

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

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

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

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

Choisissez votre modèle :

R 502 Restauration Traiteur	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 505
Pack 6 disques	1929	668
R 502 Collectivités	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 505
Pack 8 disques	1927	801
R 502 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 505
Pack 13 disques	1998	1 248
R 502 sans disque	Réf.	€
R 502 400V/50/3	2382	2 505

NOUVEAU



R 502 V.V.

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

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

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

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

R 502 V.V. Restauration Traiteur	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 065
Pack 6 disques	1929	668
R 502 V.V. Collectivités	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 065
Pack 8 disques	1927	801
R 502 V.V. Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 065
Pack 13 disques	1998	1 248
R 502 V.V. sans disque	Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	3 065

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	155
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	155
Couteau lisse supplémentaire	27303	145
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27320	489

NOUVEAU

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



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



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



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



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

INNOVATION

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

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

Puissance moteur :
Pour réaliser les préparations
les plus exigeantes.

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

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



Bras racleur :
Pour 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.*



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



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

Options pour R 752 et R 752 V.V.	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	295
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	295
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	285
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27318	863
Lame crantée inférieure	49162	48
Lame crantée supérieure	49163	48
Lame dentée inférieure	49164	48
Lame dentée supérieure	49165	48
Lame lisse inférieure	49160	45
Lame lisse supérieure	49161	45
Équipement presse-purée 3 mm	28208	217
Équipement presse-purée 6 mm	28210	217



R 752

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

Choisissez votre modèle :

R 752 Restauration Traiteur	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 025
Pack 6 disques	1929	668
R 752 Collectivités	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 025
Pack 8 disques	1927	801
R 752 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 025
Pack 13 disques	1998	1 248
R 752 sans disque	Réf.	€
R 752 400V/50/3	2113	3 025



R 752 V.V.

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

R 752 V.V. Restauration Traiteur	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 525
Pack 6 disques	1929	668
R 752 V.V. Collectivités	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 525
Pack 8 disques	1927	801
R 752 V.V. Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 525
Pack 13 disques	1998	1 248
R 752 V.V. sans disque	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	3 525

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	Prix €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Prix €	DISQUES	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Prix €	CL 50 Gourmet	Prix €
CL 20		CL 50/CL 50 Ultra CL 5 / CL 55 CL 60/CL 60 V.V.							

ÉMINCEURS



					Amandes 0,6 mm	28166	107	28166	107
					0,8 mm	28069	107	28069	107
27051	52	27051	52		1 mm	28062	107	28062	107
27555	52	27555	52		2 mm	28063	107	28063	107
27086	52	27086	52		3 mm	28064	107	28064	107
27566	52	27566	52		4 mm	28004	107	28004	107
27087	52	27087	52		5 mm	28065	107	28065	107
27786	52	27786	52		6 mm	28196	107	28196	107
					8 mm	28066	107	28066	107
					10 mm	28067	107	28067	107
					14 mm	28068	107		
					PdT cuites 4 mm	27244	339	27244	339
					PdT cuites 6 mm	27245	339	27245	339

ONDULÉS



27621	52	27621	52		2 mm	27068	132	27068	132
					3 mm	27069	132	27069	132
					5 mm	27070	132	27070	132

RÂPEURS



27588	52	27588	27148	52	1,5 mm	28056	78	28056	78
27577	52	27577	27149	52	2 mm	28057	78	28057	78
27511	52	27511	27150	52	3 mm	28058	78	28058	78
					4 mm	28073	78	28073	78
					5 mm	28059	78	28059	78
27046	52	27046		52	6 mm				
					7 mm	28016	78	28016	78
27632	52	27632		52	9 mm	28060	78	28060	78
27764	60	27764		60	Parmesan	28061	78	28061	78
27191	84	27191		84	PdT type Röstis	27164	126	27164	126
					PdT crues	27219	141	27219	141
27078	84	27078		84	Raifort 0,7 mm				
27079	84	27079		84	Raifort 1 mm	28055	149	28055	149
27130	84	27130		84	Raifort 1,3 mm				

BÂTONNETS JULIENNE



					1,8 mm (tagliatelles)	28172	149	28172	149
					1 x 26 oignon/chou	28153	197	28153	197
27080	60	27080		60	2 x 4 mm	27072	149	27072	149
27081	60	27081		60	2 x 6 mm	27066	149	27066	149
					2 x 8 mm	27067	149	27067	149
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	149	28173	149
27599	60	27599		60	2 x 2 mm	28051	149	28051	149
					2,5 x 2,5 mm	28195	149	28195	149
					3 x 3 mm	28101	149	28101	149
27047	60	27047		60	4 x 4 mm	28052	149	28052	149
27610	60	27610		60	6 x 6 mm	28053	149	28053	149
27048	60	27048		60	8 x 8 mm	28054	149	28054	149



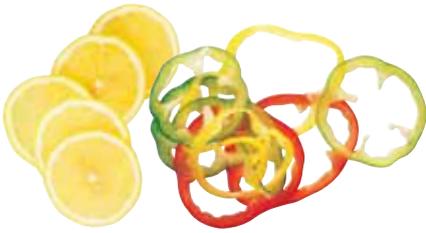
LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

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.

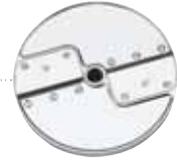
 <p>Amandes 0,6 mm Réf. 28166</p> 	 <p>0,8 mm Réf. 28069</p> 	 <p>1 mm Réf. 28062 Réf. 27051</p> 	
 <p>2 mm Réf. 28063 Réf. 27555</p> 	 <p>3 mm Réf. 28064 Réf. 27086</p> 	 <p>4 mm Réf. 28004 Réf. 27566</p> 	
 <p>5 mm Réf. 28065 Réf. 27087</p> 	 <p>6 mm Réf. 28196 Réf. 27786</p> 	 <p>8 mm Réf. 28066</p>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

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.

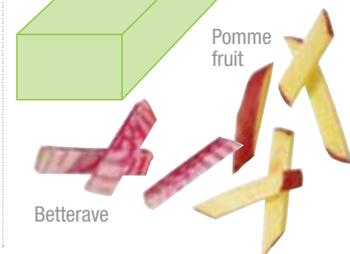
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



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

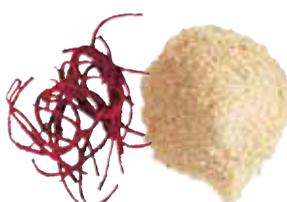
RÂPEURS



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.

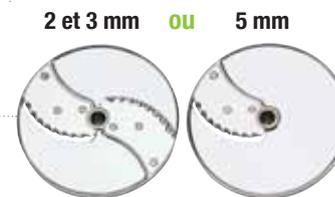
Essential : Spécial CL 40

 <p>1,5 mm Réf. 28056 Réf. 27588* Réf. 27148</p> 	 <p>2 mm Réf. 28057 Réf. 27577* Réf. 27149</p> 	 <p>3 mm Réf. 28058 Réf. 27511* Réf. 27150</p> 	 <p>4 mm Réf. 28073</p> 
 <p>5 mm Réf. 28059</p> 	 <p>6 mm Réf. 27046</p> 	 <p>7 mm Réf. 28016</p> 	 <p>9 mm Réf. 28060 Réf. 27632</p> 
 <p>Parmesan Réf. 28061 Réf. 27764</p> 	 <p>Pdt type Röstis Réf. 27164 Réf. 27191</p> 	 <p>Pdt crues Réf. 27219</p> 	 <p>Raifort 1 mm 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>2 mm Réf. 27068 Réf. 27621</p> 	 <p>3 mm Réf. 27069</p> 	 <p>5 mm 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.

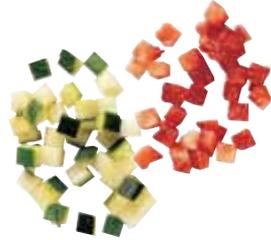
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Réf. 28110



8x8x8 mm
Réf. 280111
Réf. 27113



10x10x10 mm
Réf. 28112
Réf. 27114



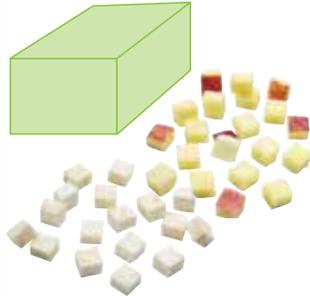
12x12x12 mm
Réf. 28197
Réf. 27298



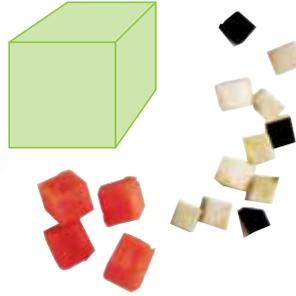
14x14x5 mm
Réf. 28181



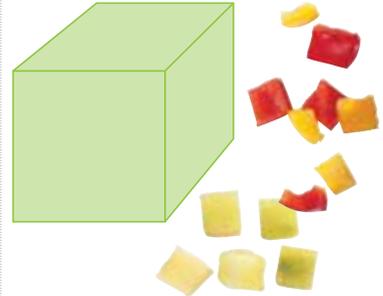
14x14x10 mm*
Réf. 28179



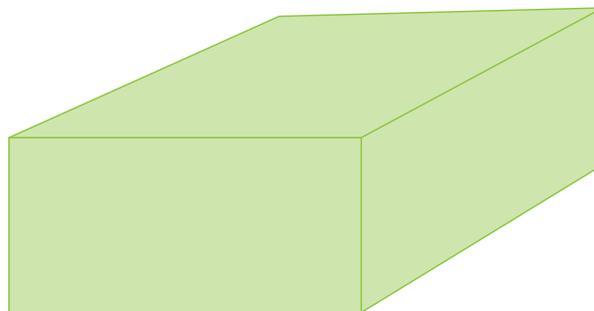
14x14x14 mm*
Réf. 28113



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	79



DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



 **2x2x2 mm**
Réf. 28174



 **3x3x3 mm**
Réf. 28175



 **4x4x4 mm**
Réf. 28176



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



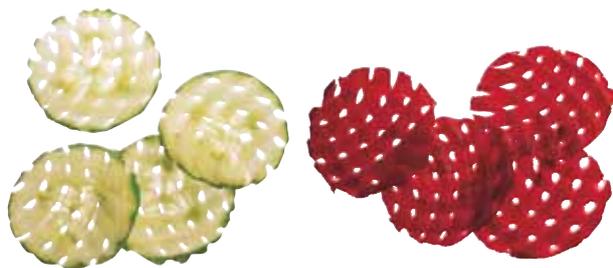
2 mm
Réf. 28198



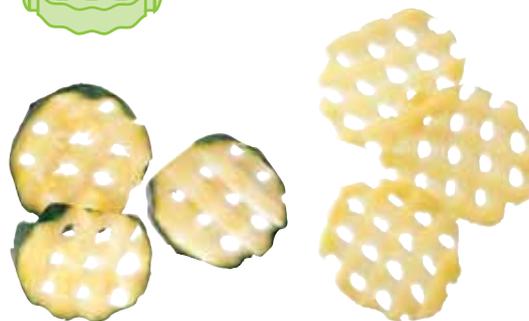
3 mm
Réf. 28199



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	195
Pack de 4 pour le CL 40	1928	195

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	383
Pack de 6 pour le CL 40	1906	385

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	668

COLLECTIVITÉS

Éminceurs



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

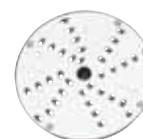


5 mm
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

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	801

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	1 248

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".

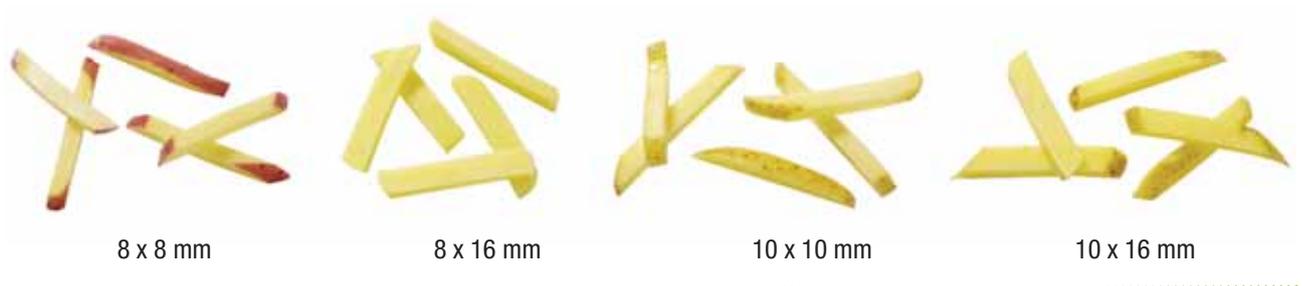


Le décret n° 2014-797 de la loi « Fait Maison » a été publié au Journal Officiel le 13 Juillet 2014. Un plat « Fait Maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts. Les pommes de terre font l'objet d'une réglementation spécifique, dans le cadre de ce décret.

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 !



Pommes Darphin



2 x 2 mm

Pommes Paille



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Gaufrettes



2 x 2 mm

Pommes de terre sautées



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Chips



1 ou 2 mm

Pommes Boulangères



5 mm

Purée



FONCTION PRESSE-PURÉE

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

• Volume et rapidité

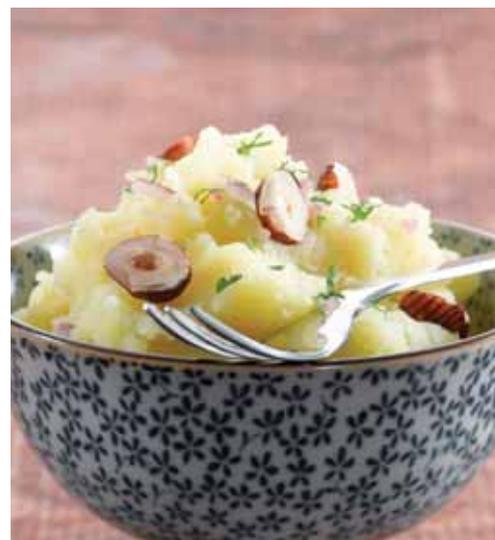
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• Ergonomie

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

• Polyvalence

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



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

1

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	348
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	217
Accessoire presse purée Ø 6 mm (CL 50 et CL 50 Ultra) 1 + 2	28209	348
Équipement presse-purée Ø 6 mm 1	28210	217

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.

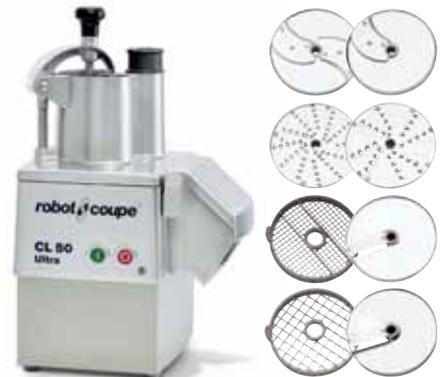
CL 52



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

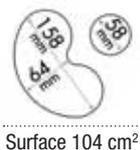


CL 50 Ultra Collectivités



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

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Surface 104 cm²



CL 20

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

Choisissez votre modèle :

CL 20 - 6 disques		Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques		2493	995
Pack 4 disques		1904	195
CL 20		Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques		2493	995



Surface 104 cm²

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

CL 40

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

CL 40 - 4 disques		Réf.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 145
Pack 4 disques		1928	195
CL 40 - 6 disques		Réf.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 145
Pack 6 disques		1906	385
CL 40 sans disque		Réf.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 145

Collection complète de disques page 42





Surface 139 cm²

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



Surface 139 cm²

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

CL 50 - 1V

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

Choisissez votre modèle :

CL 50 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 265
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 265
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Triphasé 1V 400V/50/3	24446	1 265
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	1 265
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	1 265

CL 50 - 2V

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

CL 50 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	1 550

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Option	CL 50 tous modèles	
	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	42
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	348
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	348



Surface 139 cm²

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

CL 50 Ultra - 1V

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

Choisissez votre modèle :



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

CL 50 Ultra - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230 V/50/1	24465	1 380
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400 V/50/3	24473	1 380
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Ultra - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230 V/50/1	24465	1 380
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	1 380
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Ultra - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230 V/50/1	24465	1 380
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400 V/50/3	24473	1 380
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Ultra - 1V sans disque	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230 V/50/1	24473	1 380
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400 V/50/3	24465	1 380

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Option	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	42
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	348
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	348



Surface 139 cm²

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

CL 50 Ultra - 2V

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

CL 50 Ultra - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400 V/50/3	24476	1 670
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 50 Ultra - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400 V/50/3	24476	1 670
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 50 Ultra - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400 V/50/3	24476	1 670
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 50 Ultra - 2V sans disque	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400 V/50/3	24476	1 670

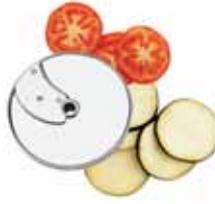
CL 50 Ultra tous modèles



CL 50 Ultra Pizza

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

1 disque éminceur 4 mm
tomates, aubergines...



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



1 disque râpeur 7 mm
Mozzarella ou fromage
spécial pizzas.



Surface 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle	Métallique
Bloc moteur	Inox
Disques	Éminceur 2 mm, Éminceur 4 mm + Râpeur 7 mm - Inclus

Choisissez
votre modèle :

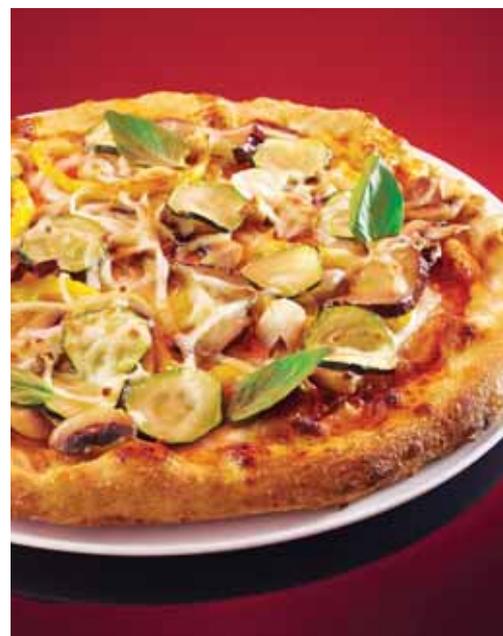
CL 50 Ultra Pizza	Réf.	€
CL 50 Ultra Pizza 230 V/50/1 - 3 disques	2027	1 660

Collection complète de disques page 42



Choisissez
vos options :

CL 50 Ultra Pizza		
Option	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	42
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	348
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	348



CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence



*58 mm avec insert
*68 mm avec insert

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

Qualité de coupe exceptionnelle...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

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

Choisissez votre modèle :

CL 50 Gourmet	Réf.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	2 005
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	2 005

Collection complète de disques page 42



Brunoises

Options	Réf.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174	180
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175	180
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176	180

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes		
Options	Réf.	€
Gaufrette 2 mm	28198	158
Gaufrette 3 mm	28199	158
Gaufrette 4 mm	28177	158
Gaufrette 6 mm	28178	158

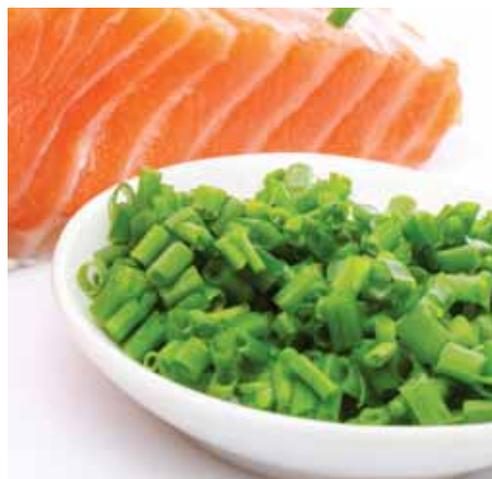
KIT PERSIL PLAT ET HERBES AROMATIQUES

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	161

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192	544

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 cm²

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



Surface 227 cm²

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

CL 52 - 1V

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

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

Choisissez votre modèle :



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

CL 52 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 52 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 52 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 52 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	2 165
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	2 165

CL 52 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 52 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 52 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998	1 248
CL 52 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 590

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Option	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221	46
Équipement presse-purée 3 mm	28208	217
Équipement presse-purée 6 mm	28210	217

COUPE-LÉGUMES DE SOL

Des solutions spécialement étudiées pour la préparation de gros volumes.

EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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

EXTRA LARGE

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

EXTRA PUISSANT

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

INNOVATION

ERGONOMIE REMARQUABLE

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



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

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.



Goulotte automatique CL 55



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



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



Goulotte 2 tubes CL 55
Tubes droit et incliné

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE !

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



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

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 cm²

“ 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 - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Disques	Non inclus

CL 55 Auto

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

Choisissez votre modèle :

CL 55 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	4 420
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 55 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	4 420
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 55 Levier sans disque	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	4 420

CL 55 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	4 995
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 55 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	4 995
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 55 Auto sans disque	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	4 995

Collection complète de disques page 42





Surface 227 cm²

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

ACCESSOIRES CL 55



Goulotte automatique
Réf. 28170 - 1 639 €



Goulotte à levier
avec tube intégré
(surface 227 cm²)
Réf. 39673 - 1 062 €



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28161 - 1 104 €



Goulotte à tubes
droit et incliné
Réf. 28155 - 1 255 €

CL 55 2 Goulottes

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

Choisissez votre modèle :

CL 55 Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 015
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 55 Collectivités	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 015
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 55 sans disque	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	6 015

Collection complète de disques page 42



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - 217 €
Réf. 28210 Ø 6 mm - 217 €



Poussoir Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Réf. 49221 - 46 €



Chariot réglable
3 hauteurs GN 1/1
Livré sans bac
Réf. 49128 - 668 €



Échelle de rangement d'accessoires pour 16 disques, 8 équipements et 3 goulottes, livré avec un bac GN 1/1 (accessoires non inclus)
Réf. 49132 - 1 189 €

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète



Jusqu'à
1 200 kg
de légumes
par heure

175 mm
59 mm

Surface 227 cm²

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



CL 55 Nutrition Fraîcheur

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

CL 55 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 55 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2285	8 080

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



Surface 227 cm²

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



CL 60 Levier CL 60 V.V. Levier

CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

Moteur asynchrone ✓

Puissance 1 500 W

Voltage Triphasé 400 ou Monophasé 230 V

Vitesse 375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn

Goulottes Goulotte à levier pleine lune 4,9 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**

Cuve Inox

Bloc moteur Inox

Equipé de 1 pied ajustable pour tout type de sols
2 roulettes
1 bac inox pour les outils de coupe

Disques Non inclus

✓

1 500 W

Triphasé 400 ou Monophasé 230 V

375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn

Goulotte automatique inox

Inox

Inox

1 pied ajustable pour tout type de sols
2 roulettes
1 bac inox pour les outils de coupe

Non inclus

Choisissez votre modèle :



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

CL 60 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	6 100
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	6 800
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	6 100
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	6 800
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 Levier sans disque	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	6 100
CL 60 V.V. Levier 230/50/1	2323	6 800

CL 60 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	6 750
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	7 450
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	6 750
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	7 450
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 Auto sans disque	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	6 750
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	7 450

Collection complète de disques page 42





175 mm
59 mm

Surface 227 cm²

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



ACCESSOIRES CL 60



Goulotte automatique
Avec plateau d'alimentation
Réf. 39681 - 1 969 €



Goulotte à levier
Réf. 39680 - 1 316 €



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28162 - 1 151 €



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28157 - 1 315 €

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

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

Choisissez votre modèle :

CL 60 2 G. Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	8 005
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	8 685
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929	668
CL 60 2G. Collectivités	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	8 005
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	8 685
Pack Collectivités - 8 disques	1927	801
CL 60 2G. sans disque	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	8 005
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	8 685

Collection complète de disques page 42



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm - 217 €
Réf. 28210 Ø 6 mm - 217 €



Poussoir Exactitube
Réf. 49221 - 46 €



Chariot Ergo Mobile
Livré sans bac.
Prévu pour recevoir 3 bacs GN 1/1.
Réf. 49066 - 899 €



Échelle de rangement d'accessoires pour 16 disques, 8 équipements et 3 goulottes, livré avec un bac GN1/1 (accessoires non inclus)
Réf. 49132 - 1 189 €

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète



Jusqu'à
1 200 kg
de légumes
par heure

ÉCHELLE DE RANGEMENT D'ACCESSOIRES



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



CL 60 Nutrition Fraîcheur

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

CL 60 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 60 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2298	12 655
CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 230V/50/1	2299	13 320



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.



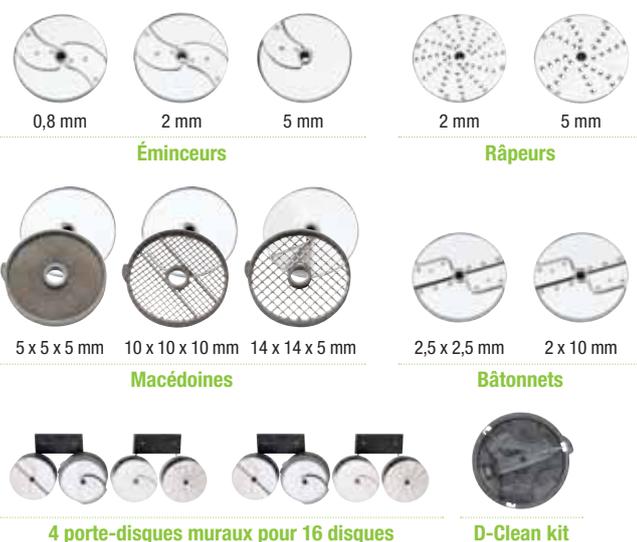
Échelle de rangement d'accessoires

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.

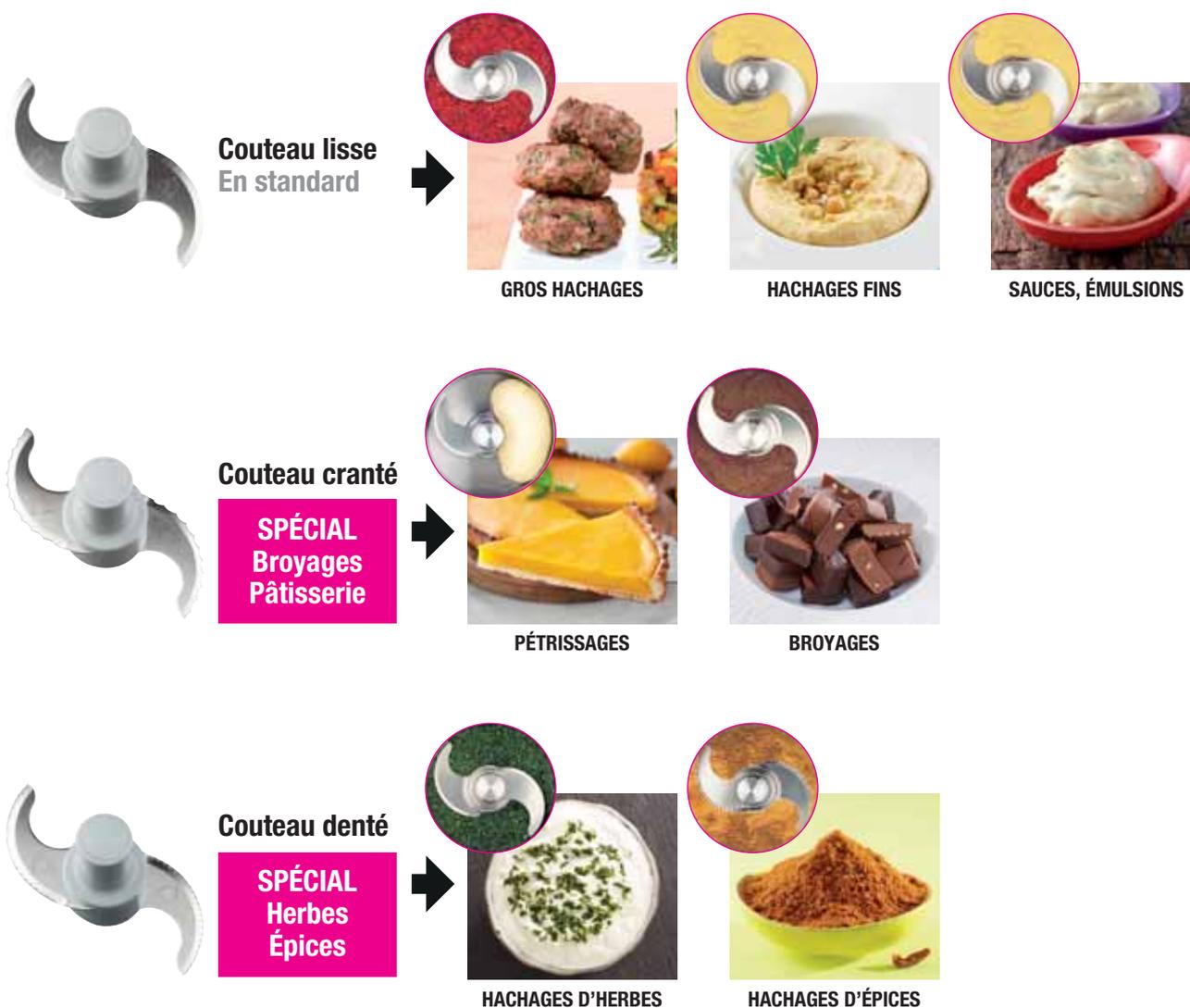


INNOVATION

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.



- Monophasé
- R-Mix®

EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

R 8 V.V.



- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

EN OPTION
3
COUTEAUX

8 L

R 10 V.V.



- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

EN OPTION
3
COUTEAUX

11,5 L

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 7



- Triphasé

EN OPTION
3
COUTEAUX

7,5 L

R 8



- Triphasé
- R-Vac®

EN OPTION
3
COUTEAUX

8 L

R 10



- Triphasé
- R-Vac®

EN OPTION
3
COUTEAUX

11,5 L

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

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

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de sol page 94

CUTTERS DE TABLE



R 2

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



R 3

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



R 3 - 3000

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

Choisissez votre modèle :

R 2	Réf.	€
R 2 230V/50/1	22100	995

R 3	Réf.	€
R 3 230V/50/1	22382	1 290

R 3 - 3000	Réf.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	1 465

Choisissez vos options :



Options	R 2		R 3 tous modèles	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	94	27288	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	94	27287	94
Couteau lisse supplémentaire	27055	84	27286	84
Rangement mural couteau	107810	32	107810	32



R 4 - 2V

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



R 4 - 1V

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



R 4 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

R 4 - 2V	Réf.	€
R 4 - 2V 400/50/3	22437	1 565

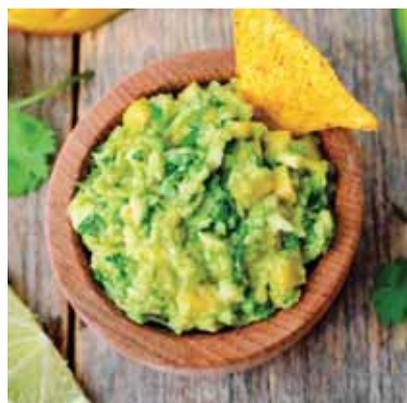
R 4 - 1V	Réf.	€
R 4 - 1V 230/50/1	22430	1 505

R 4 V.V.	Réf.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 935

Choisissez vos options :



R 4 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	94
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	94
Couteau lisse supplémentaire	27344	84
Rangement mural couteau	107810	32



CUTTERS DE TABLE



R 5 - 1V

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

R 5 - 2V

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

R 5 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

R 5 - 1V	Réf.	€
R 5 - 2V 230/50/1	24608	2 000

R 5 - 2V	Réf.	€
R 5 - 2V 400/50/3	24614	2 020

R 5 V.V.	Réf.	€
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620	2 405

Choisissez vos options :



NOUVEAU

R 5 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	155
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	155
Couteau lisse supplémentaire	27303	145
NOUVEAU Bras racleur	49552	95



R 7

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

R 7 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

R 7	Réf.	€
R 7 400V/50/3	24658	2 425

R 7 V.V.	Réf.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	2 920

Choisissez vos options :



	R 7 tous modèles	
Options	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	295
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	295
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	285
Lame crantée inférieure	49162	48
Lame crantée supérieure	49163	48
Lame lisse inférieure	49160	45
Lame lisse supérieure	49161	45
Lame dentée inférieure	49164	48
Lame dentée supérieure	49165	48
NOUVEAU Bras racleur	49552	95

CUTTERS DE TABLE



R 8

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

R 8 V.V.

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

R 8 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.	€
R 8 400V/50/3	21291	3 545

R 8 V.V.	Réf.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	4 270

R 8 SV	Réf.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	5 200



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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



R 8 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 2 lames Spécial Broyages Pâtisserie	27383	422
Couteau inox denté 2 lames Spécial Herbes Épices	27385	422
Couteau inox lisse 2 lames supplémentaire	27381	409
Lame crantée	59281	69
Lame dentée	59282	69
Lame lisse	59280	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m ³ /h	69012	3 454



Mini-cuve supplémentaire en option		
	Réf.	€
Cuve 3,5 litres en inox R 8 Couteau lisse inox	27374	604
Couteau cranté inox	27107	223
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	214
Lame crantée	101801S	41
Lame lisse	101800S	36

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93



R 10

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

R 10 V.V.

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

R 10 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 10	Réf.	€
R 10 400V/50/3	21391	4 565

R 10 V.V.	Réf.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	5 505

R 10 SV	Réf.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	6 190

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

Choisissez vos options :



R 10 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	27384	456
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	27386	456
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	27382	441
Lame crantée	59281	69
Lame dentée	59282	69
Lame lisse	59280	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 10-R 15 Couteau lisse inox	27375	677
Couteau cranté inox	27107	223
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	214
Lame crantée	101801S	41
Lame lisse	101800S	36

* 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-COUCVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

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

INNOVATION

COUPEAU INOX FOND DE CUVE

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

CHÂSSIS INOX

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

ROULETTES INCLUSES

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

CUVE INOX

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

3 COUTEAUX POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL



Couteau lisse en standard

GROS HACHAGES

HACHAGES FINS

SAUCES, ÉMULSIONS

Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie

PÉTRISSAGES

BROYAGES

Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices

HACHAGES D'HERBES

HACHAGES D'ÉPICES

INNOVATION

FONCTION R-MIX **R-Mix®**

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

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



FONCTION SOUS-VIDE **R-Vac®**

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

Les avantages du travail sous-vide :

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



CUTTERS VERTICAUX DE SOL



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
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 15 V.V.

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

R 15 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 15	Réf.	€
R 15 400V/50/3	51491	5 315

R 15 V.V.	Réf.	€
R15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	6 575

R 15 SV	Réf.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	6 930

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

Choisissez vos options :

Options	R 15 tous modèles	
	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57098	542
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	542
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	530
Lame crantée	59393	69
Lame dentée	59359	69
Lame lisse	59392	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



Options	R 15 tous modèles	
	Réf.	€
Mini-cuves supplémentaires en option		
Cuve 4,5 litres en inox R 15 couteau lisse inox inclus	27375	677
Couteau cranté inox	27107	223
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	214
Lame crantée	101801S	41
Lame lisse	101800S	36



R 20

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

R 20 V.V.

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

R 20 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 20	Réf.	€
R 20 400V/50/3	51591	6 070

R 20 V.V.	Réf.	€
R20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	7 655

R 20 SV	Réf.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	7 665

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

Choisissez vos options :

Options	R 20 tous modèles	
	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57098	542
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	542
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	530
Lame crantée	59393	69
Lame dentée	59359	69
Lame lisse	59392	64
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	1 730
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



R 23

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

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.	€
R 23 400V/50/3	51331C	10 380

R 23 SV

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

R 23 SV	Réf.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	12 250

Choisissez vos options :

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

R 23 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57070	806
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57072	784
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57069	764
Lame crantée	118294S	141
Lame dentée	118292S	129
Lame lisse	118217S	124
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



R 30

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

R 30 V.V.

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

R 30 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 30	Réf.	€
R 30 400V/50/3	52331C	12 525

R 30 V.V.	Réf.	€
R30 V.V. 400V/50/3	52338C	15 035

R 30 SV	Réf.	€
R30 SV 400V/50/3	2102C	14 970



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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Options	R 30 tous modèles	
	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57075	826
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57077	808
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57074	785
Lame crantée	118286S	143
Lame dentée	118241S	137
Lame lisse	117950S	126
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 45

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

R 45 V.V.

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

R 45 SV

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

Choisissez votre modèle :

R 45	Réf.	€
R 45 400V/50/3	53331C	16 695

R 45 V.V.	Réf.	€
R45 V.V. 400V/50/3	53338C	19 870

R 45 SV	Réf.	€
R45 SV 400V/50/3	2104C	19 050

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Options	R 45 tous modèles	
	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57082	854
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicés	57084	828
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57081	806
Lame crantée	118287S	146
Lame dentée	118243S	140
Lame lisse	117952S	129
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454



R 60

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

Choisissez votre modèle :

R 60	Réf.	€
R 60 400V/50/3	54331C	26 230

R 60 SV

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

R 60 SV	Réf.	€
R60 SV 400V/50/3	2106C	28 320



Choisissez vos options :

R 60 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57092	1 307
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57095	1 282
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57091	1 254
Lame crantée	118290S	194
Lame dentée	118245S	187
Lame lisse	117954S	178
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	668
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	3 454

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





LE 1^{ER} ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

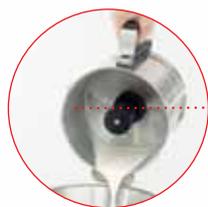
Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook®. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, précise au degré près. La grande capacité de la cuve permet de produire en quantité suffisante pour des besoins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



ROBOT COOK®

L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

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



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

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

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

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

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

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

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

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



ZONE D'EXÉCUTION

Bouton rotatif
(réglage des paramètres)

ZONE DE RÉGLAGE

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

ZONE DE PROGRAMMATION

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

ZONE D'EXÉCUTION

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

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À
140°C



ROBOT COOK®

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

Choisissez votre modèle :



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

ROBOT COOK®	Réf.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	2 570
Robot Cook 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2074	3 340

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire avec couteau denté	39854	809
Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire	49691	112
Couteau denté fonction Blender supplémentaire	39691	112

● ÉMULSIONNER



● HACHER



● MIXER



● PULVÉRISER



● MÉLANGER



● PÉTRIR



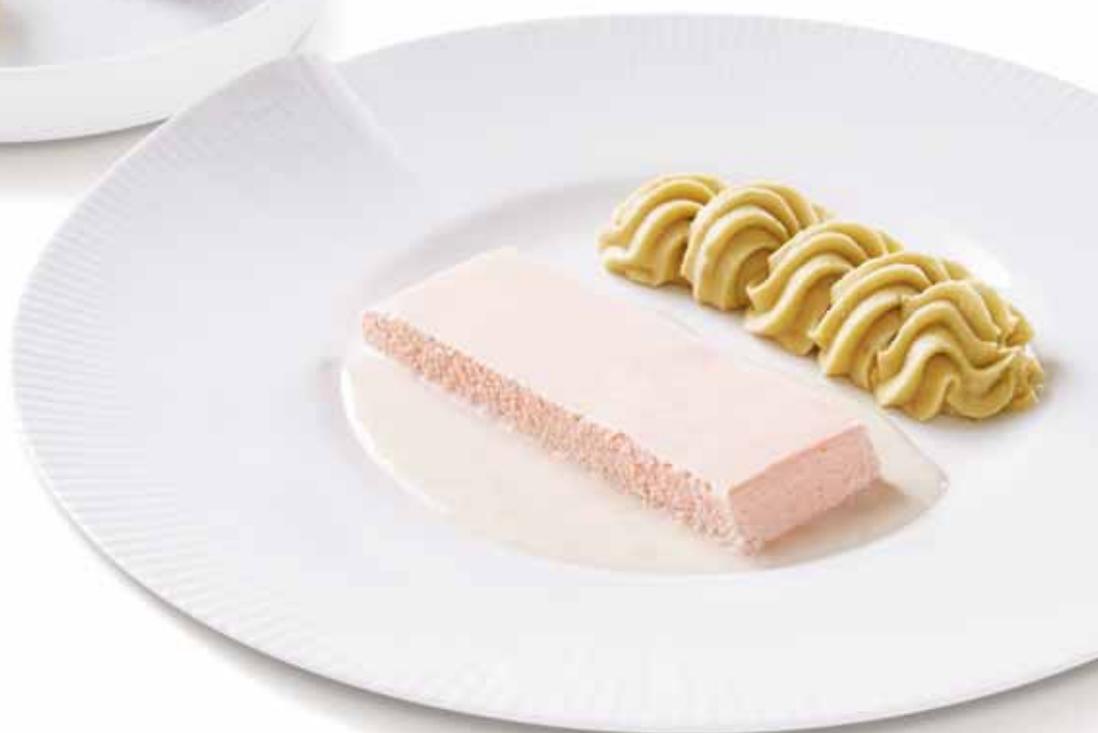
BLIXER®



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**.

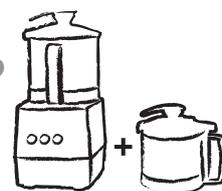


Vitesse standard de 3 000 tr/mn pour avoir une **texture parfaitement homogène**.



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

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



1 cuve pour préparations froides



1 cuve pour préparations chaudes

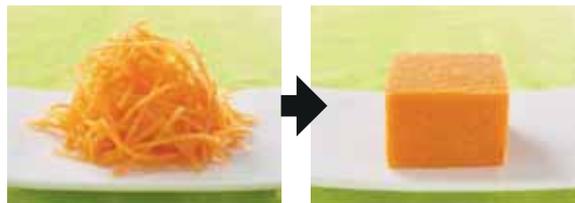


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

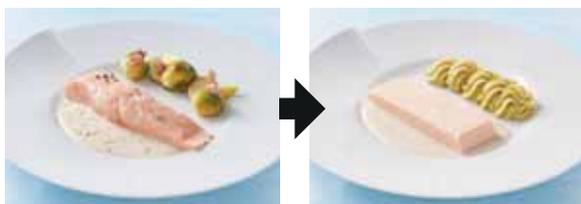


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS



FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

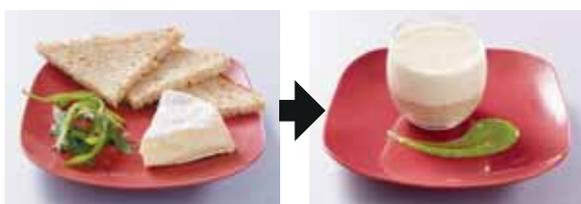


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



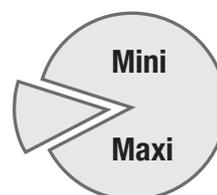
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

COMMENT CHOISIR SON BLIXER®

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

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

Nombre de portions de 200 g



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

RESTAURATION - GASTRONOMIE

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

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

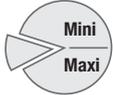


Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



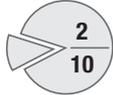
BLIXER® DE TABLE

Nombre de portions de 200 g

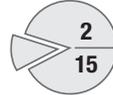


Quantités travaillées par opération

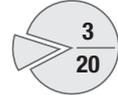
Spécial mono portion



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



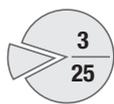
• Monophasé

Blixer® 4 - 1V

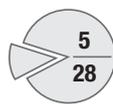
4,5 L



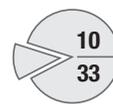
• Monophasé



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® 2

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



Blixer® 3

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



Blixer® 4 - 1V

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

Choisissez votre modèle :



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

Blixer® 2	Réf.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	1 300
Blixer 2 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2340	1 700

Blixer® 3	Réf.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	1 520
Blixer 3 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2341	2 015

Blixer® 4 - 1V	Réf.	€
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	1 630
Blixer 4-1V 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2343	2 100

Choisissez vos options :

Options	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Réf.	€	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27369	424	27337	518
Couteau denté supplémentaire	27370	96	27447	96
Couteau cranté	27371	96	27448	96



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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 4 - 2V	Réf.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	1 705
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2342	2 165

Blixer® 4 V.V.	Réf.	€
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	2 040
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2344	2 540

Choisissez vos options :

Blixer® 4 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27338	530
Couteau denté supplémentaire	27449	96
Couteau cranté	27450	96

BLIXER® DE TABLE



Blixer® 5 - 2V

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



Blixer® 5 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 5 - 2V	Réf.	€
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	2 140
Blixer 5-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2369	2 740

Blixer® 5 V.V.	Réf.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	2 565
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2374	3 160

Choisissez vos options :

Blixer® 5 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27322	645
Couteau denté supplémentaire	27310	160
Couteau cranté spécial broyage	27311	160



Blixer® 7

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

Blixer® 7 V.V.

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



Choisissez votre modèle :

Blixer® 7	Réf.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269	2 585
Blixer 7 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2375	3 545

Blixer® 7 V.V.	Réf.	€
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	3 110
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2376	4 070

Choisissez vos options :

Blixer® 7 tous modèles		
Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27323	995
Couteau tout inox lames dentées supplémentaire	27313	305
Couteau tout inox lames crantées spécial broyage	27314	305
Couteau matériau composite lames dentées en inox supplémentaire	27316	195
Couteau matériau composite lames crantées en inox spécial broyage	27317	195
Lame dentée inférieure supplémentaire	49166	55
Lame dentée supérieure supplémentaire	49167	55
Lame crantée inférieure supplémentaire	49168	55
Lame crantée supérieure supplémentaire	49169	55

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	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	5-28



Blixer® 8 V.V.

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



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 8	Réf.	€
Blixer 8 400V/50/3	21311	3 715
Blixer 8 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2349	5 015

Blixer® 8 V.V.	Réf.	€
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	4 455
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2350	5 745

Choisissez vos options :

Options	Blixer® 8 tous modèles	
	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27387	1 307
Couteau inox denté supplémentaire	27377	422
Lame dentée	59282	69



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	4 760
Blixer 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351	6 340

Blixer® 10 V.V.	Réf.	€
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	5 790
Blixer 10 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2352	7 360

Choisissez vos options :

Blixer® 10 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27388	1 652
Couteau inox denté supplémentaire	27378	456
Lame dentée	59282	69

BLIXER®

DE SOL

INNOVATION

BRAS BLIXER®

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



TABLEAU DE BORD

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

INNOVATION

COUTEAU INOX FOND DE CUVE

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

CHÂSSIS INOX

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



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.

ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

INNOVATION

CUVE INOX

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

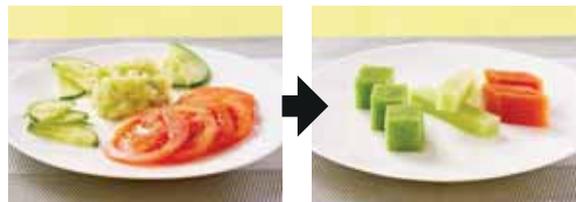


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

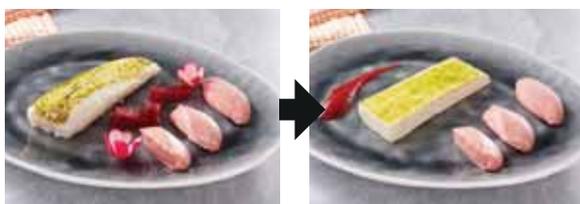


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

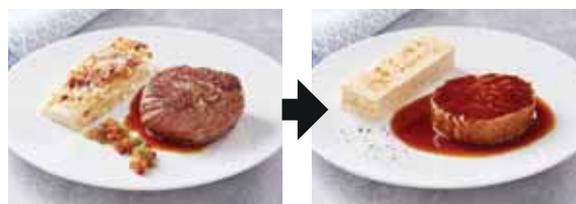


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

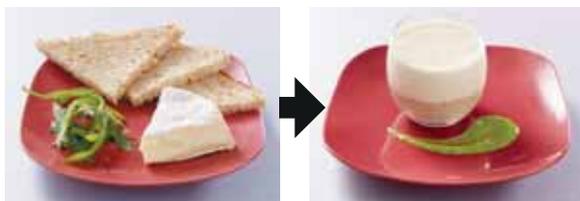


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



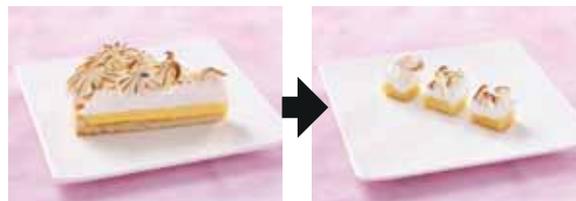
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

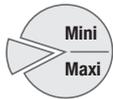
Dessert



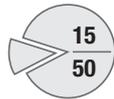
TARTE AU CITRON

BLIXER® DE SOL

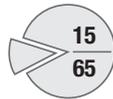
Nombre de portions de 200 g



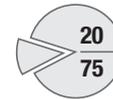
Quantités travaillées par opération



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



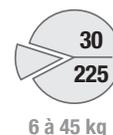
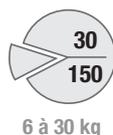
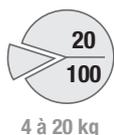
23 L

• 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	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-50



Blixer® 15 V.V.

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

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 15	Réf.	€
Blixer 15 400V/50/3	51511	5 540
Blixer 15 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2353	7 400

Blixer® 15 V.V.	Réf.	€
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	6 795
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2354	8 660

Choisissez vos options :

Blixer® 15 tous modèles		
Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57065	1 954
Couteau inox denté supplémentaire	57102	480
Lame dentée	59359	69



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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 20	Réf.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	6 305
Blixer 20 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2355	8 305

Blixer® 20 V.V.	Réf.	€
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	7 890
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2356	9 875

Choisissez vos options :

Blixer® 20 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57066	2 092
Couteau inox denté supplémentaire	57102	480
Lame dentée	59359	69



Blixer® 23

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



Blixer® 30

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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 23	Réf.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	11 050

Blixer® 30	Réf.	€
Blixer 30 400V/50/3	52341	13 320

Choisissez vos options :

Options	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57071	630	57076	648
Lame supplémentaire	118292S	129	118241S	137



Blixer® 45

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

Blixer® 60

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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 45	Réf.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341	17 775

Blixer® 60	Réf.	€
Blixer 60 400V/50/3	54341	27 470

Choisissez vos options :

Options	Blixer® 45		Blixer® 60	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57083	667	57093	1 044
Lame supplémentaire	118243S	140	118245S	187

TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS



MIXERS PLONGEANTS



CINQ GAMMES À LA POINTE DE L'INNOVATION

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



MIXERS PLONGEANTS

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.



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

PERFORMANCE

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

LONGÉVITÉ

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

INNOVATION



ERGONOMIE

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

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

INNOVATION



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
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------

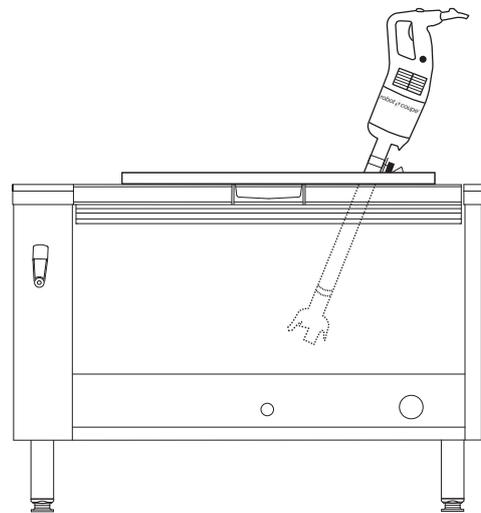
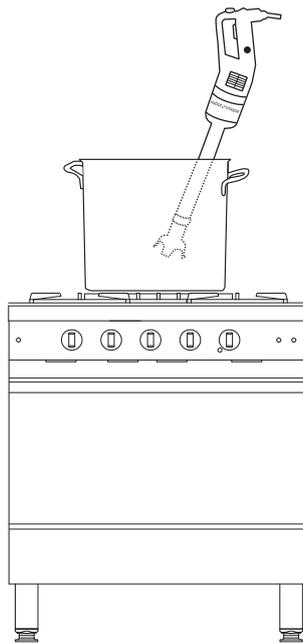
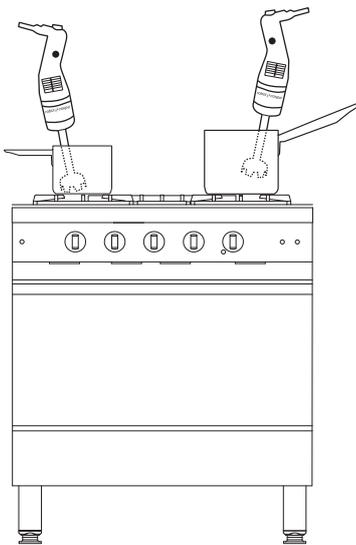
50 litres 100 litres 200 litres 300 litres 400 litres

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 - Inclus Support mural - Inclus



Pack spécial Merchandising pour présenter 6 MicroMix en magasin

	Réf.	Unité de vente	€ / pièce	Conditionné	€ / pièce
Micromix 230/50/1	34900	1	184	1	184
Pack de 6 Micromix 230/50/1	34950	1	181	6	1 086

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 - Inclus Support mural inox - Inclus

Mini MP 190 V.V.

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

Mini MP 240 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

Mini MP 190 V.V.	Réf.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	279

Mini MP 240 V.V.	Réf.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	328



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	61
Mixipot 4 litres	103925	78

GAMME COMPACTE CMP

Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration

PUISSANCE

Motorisation renforcée

+15% pour une machine toujours plus efficace.



PERFORMANCE

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

INNOVATION



HYGIÈNE

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

ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

CONFORT

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





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 - Inclus

CMP 300 V.V.

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

CMP 350 V.V.

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

Choisissez
votre modèle :

CMP 250 V.V.	Réf.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240A	381

CMP 300 V.V.	Réf.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230A	408

CMP 350 V.V.	Réf.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250A	443



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	61
Mixipot 4 litres	103925	78

SUPPORTS MARMITES MP/CMP

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

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

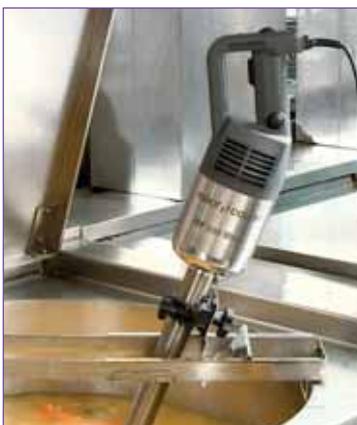


- 1 Support marmite universel :**
S'adapte facilement à tous les diamètres de marmites.



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

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



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	74
3 supports marmites inox réglables	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	226
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	236
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	252



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



CLOCHE INOX

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.

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
Accessoires	support mural inox - Inclus



Support mural

MP 350 Ultra V.V.

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

Choisissez votre modèle :

MP 350 Ultra	Réf.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	441

MP 350 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	479



Fonction Fouet

MP 350 Combi Ultra

Voir page 146



Support mural

MP 450 Ultra

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



Support mural

MP 450 Ultra V.V.

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

Choisissez votre modèle :

MP 450 Ultra	Réf.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	489

MP 450 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	533



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 - Inclus
-------------	------------------------------------

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

Electronic	Non
------------	-----

booster system

Easy Plug	✓
-----------	---

Dimensions	Longueur 980 mm, Ø 125 mm
------------	---------------------------

Poids brut	7,4 kg
------------	--------

Accessoires	Support mural inox - Inclus
-------------	------------------------------------

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

Choisissez votre modèle :

MP 550 Ultra	Réf.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820L	769

MP 600 Ultra	Réf.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830L	974

MP 800 Turbo	Réf.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 076

Supports Marmites Inox



1 support marmite inox universel 1	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	74
3 supports marmites inox réglables 2	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	226
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	236
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	252

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 - Inclus



Mini MP 240 Combi

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

Choisissez votre modèle :

Mini MP 190 Combi	Réf.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	397

Mini MP 240 Combi	Réf.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	437

Choisissez vos options :

Option	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet Mini MP	27333	161	27333	161



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	61
Mixipot 4 litres	103925	78



CMP 250 Combi

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



CMP 300 Combi

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

Choisissez votre modèle :

CMP 250 Combi	Réf.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300A	564

CMP 300 Combi	Réf.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310A	596

Choisissez vos options :

Options	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet CMP Combi	27248	190	27248	190
Pied mixer	27249	142	27250	153



Minipot® et Mixipot®

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

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	61
Mixipot 4 litres	103925	78

MIXERS PLONGEANTS



Support mural



MP 350 Combi Ultra



Support mural



MP 450 Combi Ultra

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

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

Choisissez votre modèle :

MP 350 Combi Ultra	Réf.	€
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	692

MP 450 Combi Ultra	Réf.	€
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	743

Choisissez vos options :

Options	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet MP Combi	27210	220	27210	220
Accessoire outil mélangeur	27355	399	27355	399
Pied mixer	39354	163	39355	168



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel 1	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	74
3 supports marmites inox réglables 2	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	226
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	236
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	252



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 - Inclus



Support mural

MP 450 XL FW Ultra

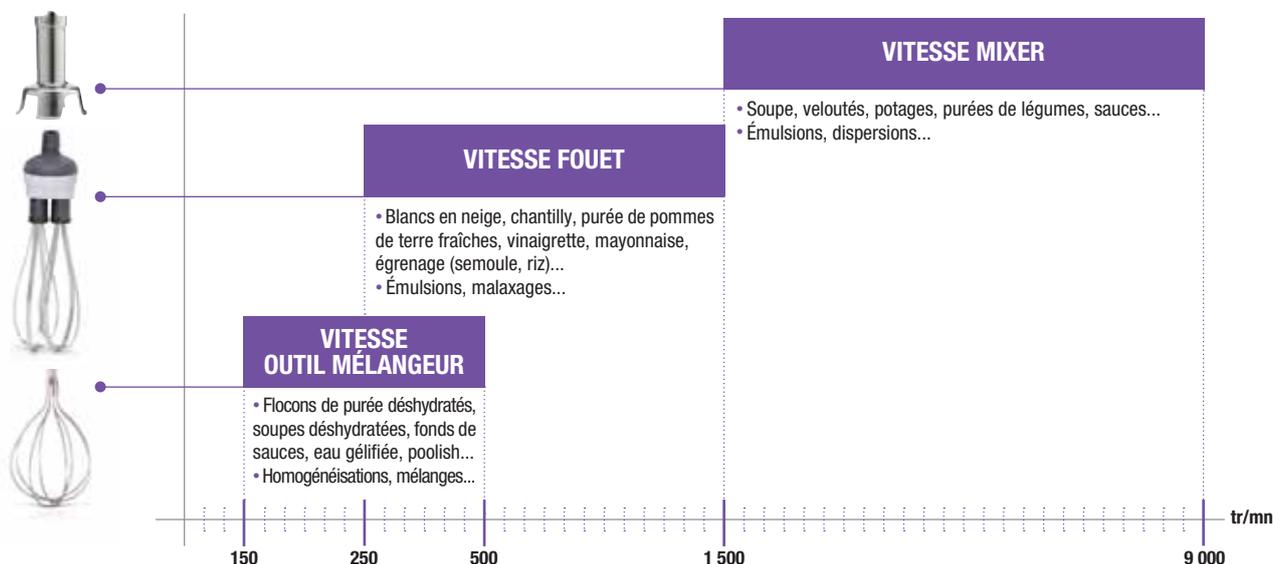
Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	150 à 510 tr/mn autorégulée
Outil mélangeur	Outil mélangeur démontable d'une longueur de 690 mm
Boite fouet métallique	✓
Easy Plug	✓
Dimensions	Longueur 1 210 mm, Ø 175 mm
Poids brut	8,6 kg
Accessoires	Support mural inox - Inclus



Choisissez votre modèle :

MP 450 FW Ultra	Réf.	€
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	594

MP 450 XL FW Ultra	Réf.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	764



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.

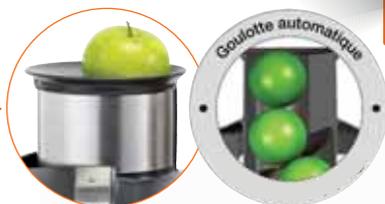


EXTRACTEURS DE JUS

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.



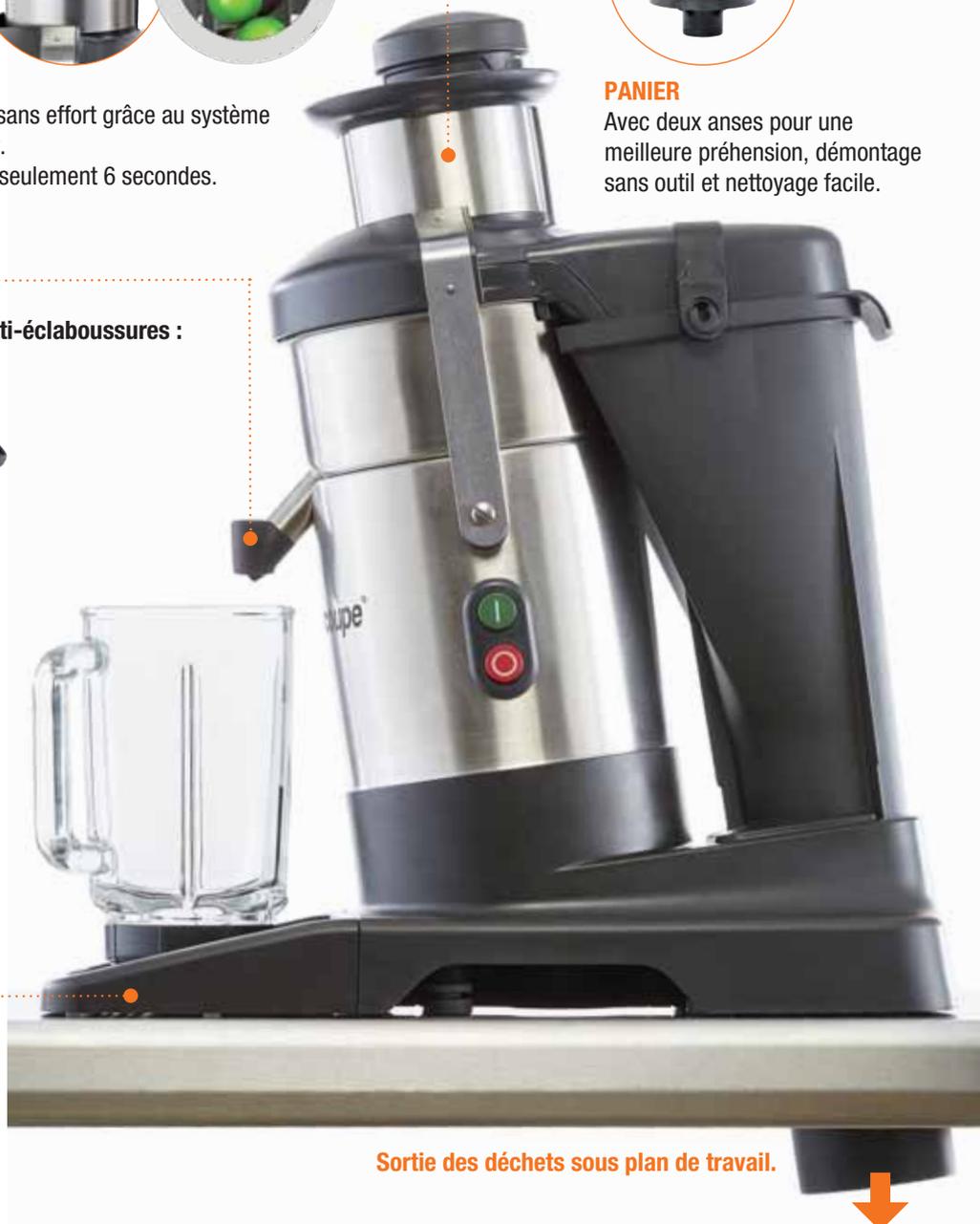
NOUVEAU

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/e-programme-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>



EXTRACTEURS DE JUS



J 80

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	155 mm
SERVICE : Verre	✓
Pichet	✓
Cuve Blender	-
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - 1 taille
Base inclinée	✓
Ramasse-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	1 150

Accessoires	J 80 tous modèles	
	Réf.	€
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	220

NOUVEAU



J 80 Buffet

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

J 80 Buffet	Réf.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	1 350



J 100

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

Choisissez votre modèle :

	J 100	Réf.	€
J 100 230V/50/1		56100B	1 650

Choisissez vos options :

	J 100	
Accessoires	Réf.	€
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	220

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	615

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

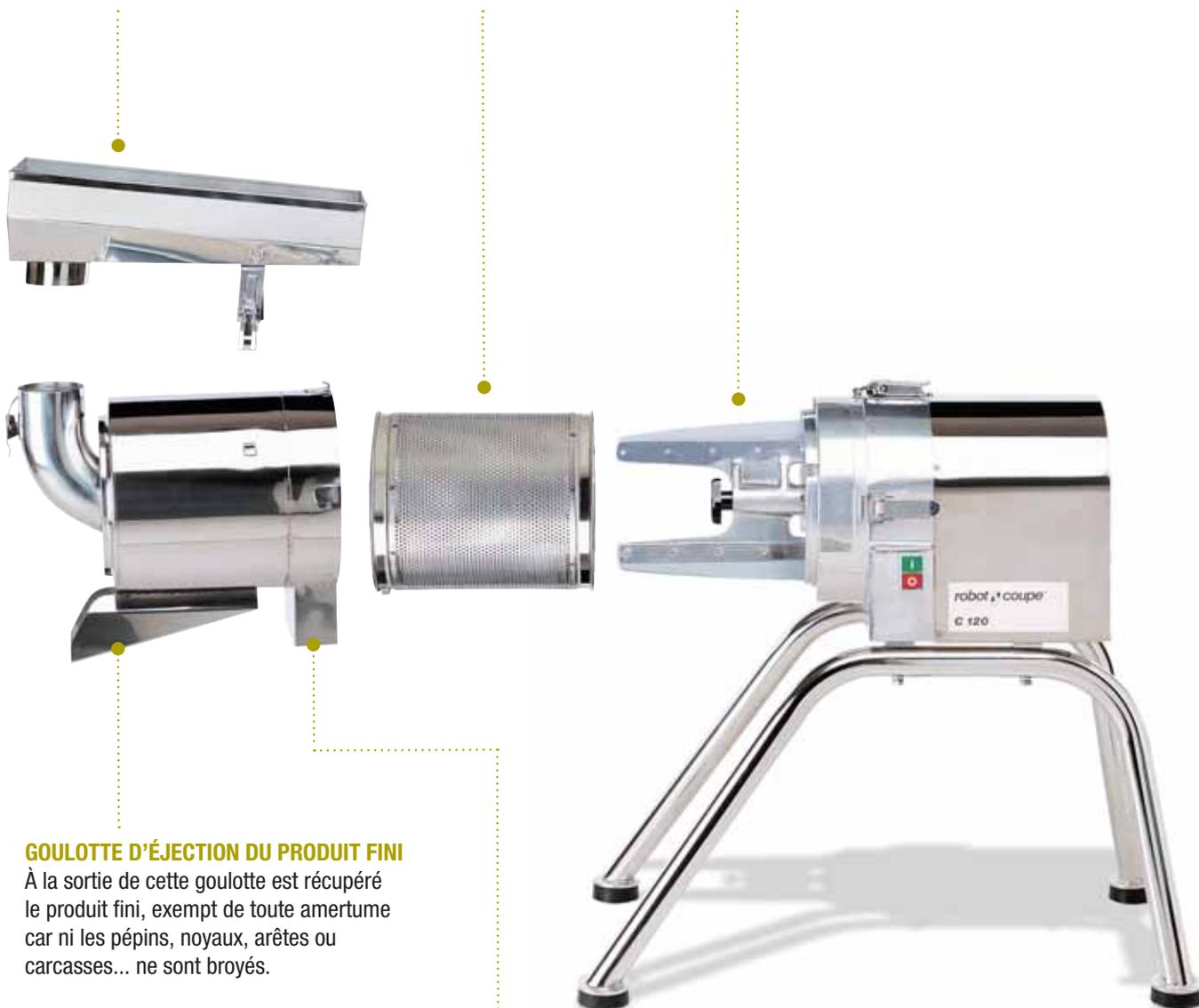
Introduction en continu des produits lavés même non équeutés, ou non dénoyautés.

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
Modèle de table	✓
Modèle de sol	-
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm - Inclus



C 120

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

Choisissez votre modèle :



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

C 80	Réf.	€
C 80 230V/50/1	55012	2 320

C 120	Réf.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	4 275

Choisissez vos options :

Options	C 80		C 120	
	Réf.	€	Réf.	€
Tamis perforations 0,5 mm	57009	253	57211	484
Tamis perforations 1,5 mm	-	-	57042	297
Tamis perforations 2 mm	-	-	57019	297
Tamis perforations 3 mm	57008	253	57156	297
Tamis perforations 5 mm	57023	261	57020	297
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007	197	57145	297
Râcleur caoutchouc supplémentaire (l'unité)	100338	35	100702	39



C 200 Spécial Industrie C 200 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

C 200 Spécial Industrie	Réf.	€
C 200 Spécial industrie 230-400V/50/3	55006	5 730

C 200 V.V.	Réf.	€
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	8 475

 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	484
Tamis perforations 1,5 mm	57042	297
Tamis perforations 2 mm	57019	297
Tamis perforations 3 mm	57156	297
Tamis perforations 5 mm	57020	297
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57145	297
Râcleur caoutchouc supplémentaire (l'unité)	100702	39

BATTEURS MÉLANGEURS



PERFORMANTS, ROBUSTES, SILENCIEUX ET PRODUCTIFS

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



BATTEURS MÉLANGEURS

NOUVEAU

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

POLYVALENCE

Prise frontale pour accessoires usuels.

PERFORMANCE

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

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

PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

ROBUSTESSE

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

PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif.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	✓
Outils	Fouet, palette, spirale - Inclus

Choisissez votre modèle :

RM 5	Réf.	€
RM 5 230V/50/1	26150D	930

Choisissez vos options :

Options	RM 5		RM 8	
	Réf.	€	Réf.	€
Cuve inox avec poignée supplémentaire	28413	149	28419	197
Outil fouet	28410	59	28439	76
Outil palette	28412	49	28438	60
Outil spirale avec galet pétrisseur	28411	59	28437	76
Ensemble cuve et 3 outils	28409	300	28421	394

NOUVEAU



RM 8

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

RM 8	Réf.	€
RM 8 230V/50/1	26220D	1 525

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

ÉPLUCHEUSES



Capacité de cuve :
Jusqu'à* :



5 kg
80 kg/h



10 kg
160 kg/h



15 kg
240 kg/h



25 kg
400 kg/h

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

EP 5 TA



- Monophasé

EP 10 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 25 TA



- Monophasé ou Triphasé
- Système anti-mousse

ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

EP 5 Combinée



- Monophasé

EP 10 Combinée



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 Combinée



- Triphasé

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

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



ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

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



ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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

OPTIONS POUR LES ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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



Plateau à couteaux



Panier essorage



Plateau coquillages



Plateau à bulots



Plateau de lavage



ÉPLUCHEUSES INOX COMBINÉES



EP 5 Combinée



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	1 890

EP 10 Combinée	Réf.	€
EP 10 400V/50/3	46051	3 650
EP 10 230V/50/1	46049	3 845

EP 15 Combinée	Réf.	€
EP 15 400V/50/3	46055	4 060
EP 15 230V/50/1	46053	4 260

Choisissez vos options :

Options	EP 5 Combinée		EP 10 Combinée		EP 15 Combinée	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Piètement inox avec panier filtre	504486	649	-	-	-	-
Plateau tout inox spécial bulots	-	-	505552	399	505552	399
Plateau à couteaux	504487	374	504488	487	504488	487
Plateau gros oignons	504489	194	504490	326	504490	326
Plateau lavage	504494	320	504495	364	504495	364
Plateau coquillages	504496	194	504497	320	504497	320
Panier essorage	504498	230	504499	255	504561	265
Plateau abrasif supplémentaire	504500	201	504501	236	504501	236

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	1 855

EP 10 TA	Réf.	€
EP 10 TA 400V/50/3	46052	3 580
EP 10 TA 230V/50/1	46050	3 760

EP 15 TA	Réf.	€
EP 15 TA 400V/50/3	46056	3 980
EP 15 TA 230V/50/1	46054	4 180

EP 25 TA	Réf.	€
EP 25 TA 400V/50/3	46041	6 225

Choisissez vos options :

Options	EP 5 TA		EP 10 TA / EP 15 TA		EP 25 TA	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Plateau abrasif supplémentaire	504500	201	504501	236	505104	579
Piètement inox avec panier filtre	504486	649	-	-	-	-

ESSOREUSE

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



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



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



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



ES 10

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

Choisissez votre modèle :

ES 10	Réf.	€
ES 10 400V/50/3	46390	3 885

Choisissez votre option :

Option ES 10	Réf.	€
Panier inox supplémentaire	505939	838

TRANCHEUR À PAIN

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



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

Possibilité de couper deux baguettes en même temps.

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

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

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

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



Lame inox démontable sans outils pour un nettoyage facile.



Ramasse miettes amovible.



TP 180

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

Choisissez votre modèle :

TP 180	Réf.	€
TP 180 230V/50/1	23001	2 110

Choisissez votre option :

Option TP 180	Réf.	€
Socle mobile en inox TP 180	27187	573

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Edition 2020 **robot coupe**® 169

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 4 400/50/3	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



ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com

email: contact@rougeplus.com