

robot coupe®



CATALOGUS
05/2026

GECOMBINEERDE

SCHIJVEN

GROENTE
SNLIJDERS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

KITCHEN
BLENDERS

STAAFMIXERS

SAPEXTRACTORS

AUTOMATISCHE
ZEVEN

KLOPPER
MENGELAAR

BROODSNIJ-
MACHINE



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

● AREA 1

Romain Lamanna
+32 472 05 16 54
lamanna@robot-coupe.be
Brussel, Wallonie en Luxemburg

● AREA 2

Jessie Vandendriessche
+32 489 13 60 23
vandendriessche@robot-coupe.be
Vlaanderen

● AREA 3

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

NIEUWE PRODUCTEN

PAGINA **80**

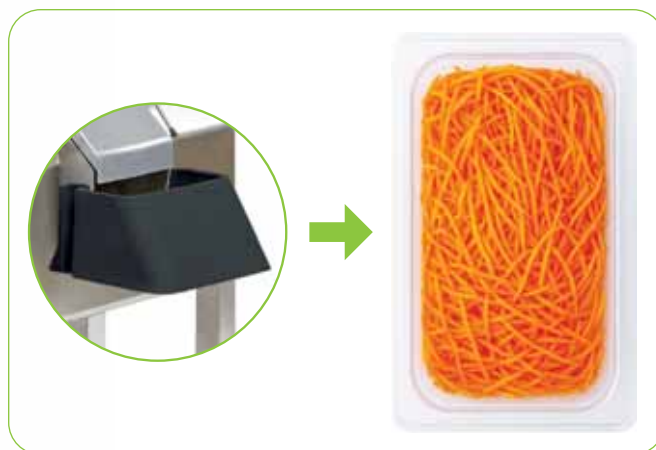
NIEUW



CL 60

Nieuwe ingebouwde uitwerpleider

- Leidt groenten uit de kom.
- Ontworpen voor een optimale verdeling van de ingrediënten in de GN-container.



PAGINA

133

KITCHEN BLENDERS

Nieuw BL 5+3 model, veel meer mogelijkheden. Voor kleine en grote hoeveelheden.

**KRACHTIG
& DUURZAAM**

GEBONDEN
SOEPEN

SAUZEN

BESLAG

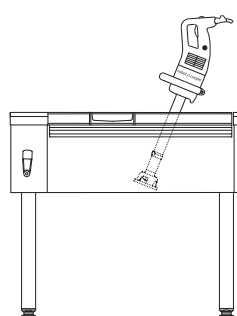
COULIS



NIEUW

NIEUWE PRODUCTEN

PAGINA **151** NIEUWE COLLECTIE MP BRAADPANNEN
De nieuwe serie MP speciaal voor braadpannen, is uitstekend geschikt voor gebruik in braadpannen, van het kleinste tot het grootste formaat.



NIEUW

PAGINA **175** KLOPPER-MENGELAAR
Exclusieve, nieuwe 2-in-1 modellen : RM8+5 AP en RM8+5 SP



+



NIEUW

EXCLUSIVITEIT

NIEUWE SCHIJVEN EN ACCESSOIRES

PAGINA 44 DE OPLOSSING VOOR EEN PERFECT GEGOLFDE SNEDE
Verhoogt uw creativiteit met 2 nieuwe schijfgroottes!

NIEUW



PAGINA 48 OM TOMATEN TE SNIJDEN
Ontdek ze allemaal!



PAGINA 49 GROTERE, MOOIERE, SNELLERE HUISGEMAAKTE FRIETEN!
EasyLoader voor de continue productie van mooie, grote frieten met een geoptimaliseerde snede in de lengte van de aardappel.
Nieuw formaat frietjes van 6x6 mm.



robot coupe®

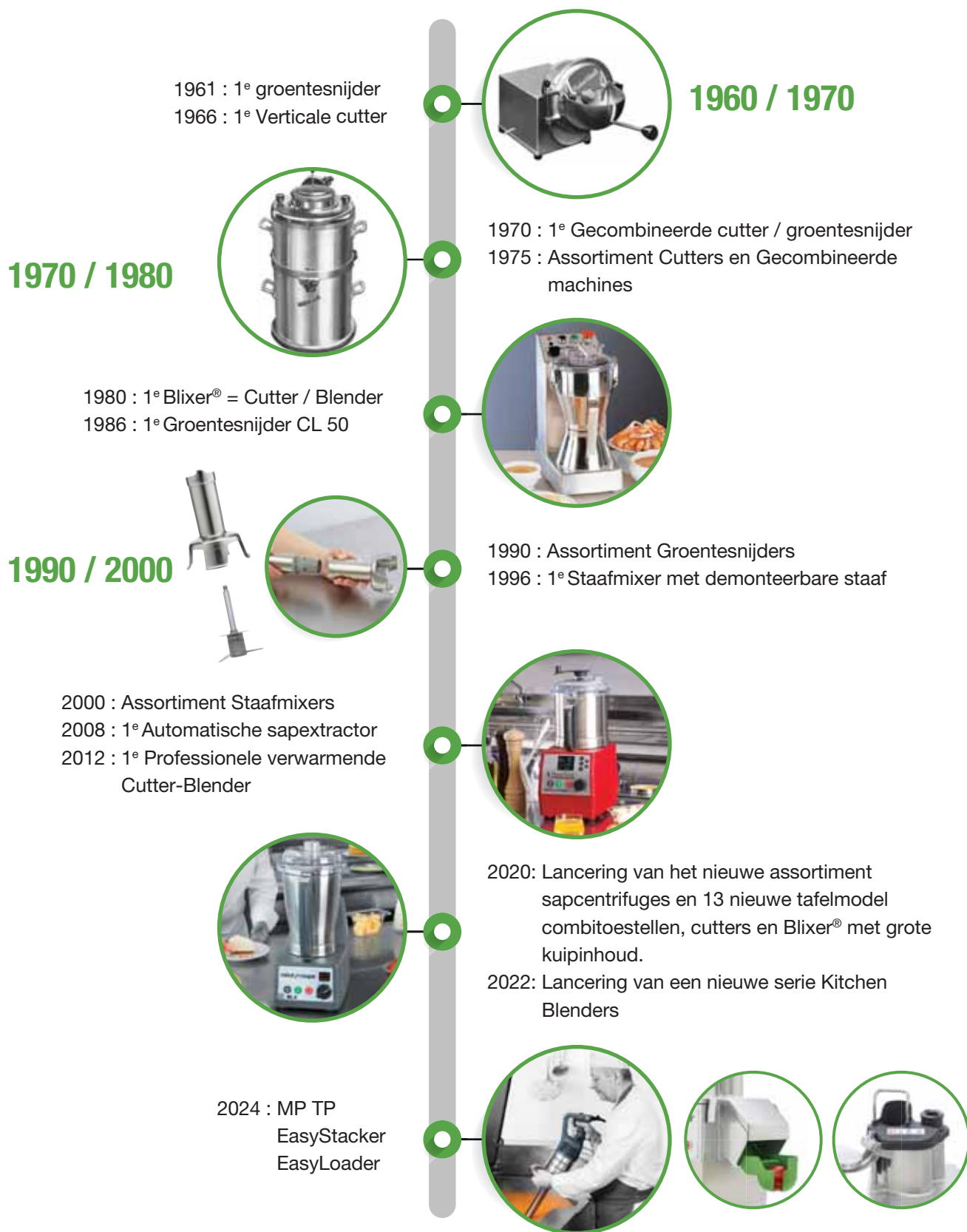
INNOVATIE STAAT CENTRAAL IN ONZE GESCHIEDENIS

Sinds 1961 ontwerpt, ontwikkelt en produceert Robot-Coupe al zijn producten in Frankrijk.



MEER DAN 60 JAAR INNOVATIES

HONDERDEN EXCLUSIEVE OCTROOIEN



Dit pictogram  op de pagina's duidt alle Robot-Coupe® innovaties aan.

robot coupe®

MARKTLEIDER GEVESTIGD IN MEER DAN 130 LANDEN



Robot-Coupe België
Mont Sainte Geneviève

WERELDWIJDE EN LOKALE BETROKKENHEID

Met een aanwezigheid in meer dan 130 landen, hebben wij als Robot-Coupe de “knowhow” van een wereldmarktleider.

Robot-Coupe is sinds 1974 gevestigd in Mont Sainte Geneviève en onze medewerkers zijn aanwezig in de Benelux.

Dit is ter ondersteuning van onze dealers en professionelen in de gehele voedingsindustrie, zodat aan hun specifieke behoeften kan worden voldaan.



EEN CULTUUR VAN BETROKKENHEID



ONTWERPEN EN PRODUCEREN IN FRANKRIJK

Alle producten van Robot-Coupe worden in Frankrijk ontworpen en geproduceerd. Dit om het hoogste niveau van kwaliteit te garanderen en u te verzekeren van schitterend resultaat. Onze machines zijn, uiteraard, steeds voorzien van de nieuwste technologieën.

INNOVATIE EN DUURZAAMHEID

Wij proberen om aan zoveel mogelijk van uw noden te beantwoorden. Hier is innovatie steeds dé schakel om aan al uw wensen te kunnen voldoen. Wij zijn toegewijd om u hoogwaardige en duurzame producten aan te bieden die verder gaan dan de geldende normen, met technische en industriële keuzes die zijn aangepast om de duurzaamheid, het onderhoud en de herstelbaarheid van de producten te garanderen.



INSPIREREN EN TEVREDENHEID

Uw partner in de keuken zijn stimuleert ons onderzoeks- en ontwikkelingsorgaan. Dit is gericht op het bedenken, verbeteren en creëren van nieuwe gebruiksmogelijkheden voor al onze producten.

Uw tevredenheid is onze prioriteit! Dit om een duurzame vertrouwensrelatie op te bouwen en u de gelegenheid te geven al uw culinaire creativiteit tot uiting te kunnen brengen.

robot coupe®

EEN ONDERNEMING BETROKKEN BIJ DE DUURZAME ONTWIKKELING

Al vele jaren zet Robot-Coupe zich in voor een beleid van sociaal en ethisch verantwoord ondernemen, gebaseerd op 4 thema's.

“Onze **robuuste** machines zijn bestemd om lang mee te gaan”

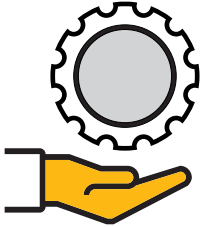
“Wij **overtreffen alle geldende eisen** om **perfecte prestaties** te garanderen”



“Onze **partners zijn gevestigd in Europa** en wij staan hen bij in de invoering van **duurzame methoden**”

“**100%** van onze machines zijn te repareren en voor meer **dan 95% te recycleren**”

DAADWERKELIJKE BELOFTES GEDURENDE DE HELE LEVENSDUUR VAN DE PRODUCTEN



HET ONTWERP

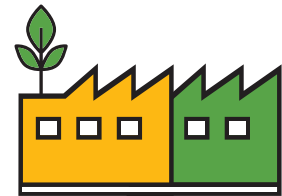
Producten speciaal ontworpen om lang mee te gaan:

- Kwaliteit en duurzaamheid van de in onze machines gebruikte materialen.
- Machines die tijdens het gebruik ervan prestaties combineren met energiebesparing.
- 100% van onze producten zijn te repareren.
- Reserveonderdelen worden meer dan 10 jaar na het beëindigen van de productie van een product verkrijgbaar gehouden.

DE PRODUCTIE

Ethisch en verantwoord:

- Overeenstemming met de meest veeleisende normen.
- Toepassing van de ROHS richtlijn (die het gebruik van gevaarlijke stoffen verbiedt) en integratie van de toekomstige normen zoals de EuP (Energy Using Product).
- Keuze van Europese partners om het transport en de ecologische impact hiervan te beperken.



DE MIDDELEN

Duurzaam beheer van de middelen:

- Reductie van verpakkingsmaterialen reeds vanaf de ontwerpfase en vermindering van afvalstoffen.
- Precisie van de machines die verspilling in de keuken vermindert.
- Voor meer dan 95% recycleerbare producten.
- Deelname aan de in ieder land geldende wijzen van inzameling en recycling.



DE MENSEN

Een maatschappelijk betrokken onderneming:

- Een beleid gericht op persoonlijke ontwikkeling van onze medewerkers en bevordering van de ethiek.
- Naleving van de standaarden van de Internationale Arbeidsorganisatie.
- Onze eisen inzake MVO delen met onze partners en hun bij deze aanpak begeleiden.



robot coupe®

TOT UW DIENST



WE ZIJN ER VOOR U

- Demonstraties van machines
- Controle van bestaand materiaal
- Technische training in restaurants
- Ondersteuning bij machineonderhoud, reparaties en reserveonderdelen
- Het delen van ervaringen



AANVRAAG VOOR
DEMONSTRATIE

DAGELIJKSE SERVICE

QR-code op de machine voor alle productinformatie op robot-coupe.com: video's, handleidingen, documentatie, onderhoud, accessoires, veiligheidsbladen...



Easy
Guide



EEN VERTROUWENSPARTNER



KLANTENSERVICE STAAT VOOR U KLAAR

- Toegewijd team voor vragen over bestellingen, offertes, facturatie, transport
- Levering van producten en accessoires binnen 48 uur / Reserveonderdelen binnen 24 uur

EFFICIËNT LOGISTIEK CENTRUM

- Magazijn met 90% van de referenties op voorraad
- Toegewijd team voor orderopvolging en traceerbaarheid van zendingen



GEAVANCEERDE TECHNISCHE ONDERSTEUNING

- Toegewijd team
- Diagnosehulp, reparaties en onderhoud
- Video-tutorials



EFFECTIEVE AFTERSALES SERVICE

- Op onze aftersaleswebsite kunt u
 - Exploded views en elektrische schema's van reserveonderdelen raadplegen
 - Referenties en prijzen opzoeken
 - Real-time bestellingen plaatsen



robot coupe®

EASY LIFE



PERFECTE, HOMOGENE & NAUWKEURIGE SNEDEN

Groentesnijders - Gecombineerde



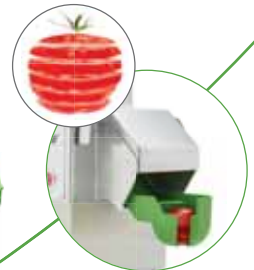
Exactitube

Voor ingrediënten in gelijkmatige plakjes



EasyLoader

Voor permanent mooie en grote frieten



EasyStacker

Voor een perfect gesneden en gestapelde tomaat



VERMINDERDE BELASTING → TMS-PREVENTIE

Staafmixers - Sapextractors



EENVOUDIGE REPARATIE

Staafmixers



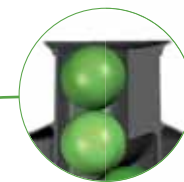
EasyPlug

Voor een eenvoudigere vervanging van het netsnoer



EasyGrip

Afneembare handgreep voor een betere grip



Automatische Toevoergoot

Fruit en groenten glijden er moeiteloos doorheen dankzij het exclusieve zelfaanzuigstelsysteem

MAAKT UW LEVEN GEMAKKELIJKER

EASY CLEANING



MESSEN



Uitneembare roestvrijstalen messen



Vaatwasmachinebestendige messen



Reinigingshulpmiddelen voor messen



EasyBell
Staafmixers
Afnembare kap en messen



SCHIJVEN



Schijven Mineral+
Gemakkelijk te reinigen in de vaatwasser



D-Clean Kit
Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster



EasyClean XPress
Zero-waste oplossing voor het reinigen van macedoine-roosters

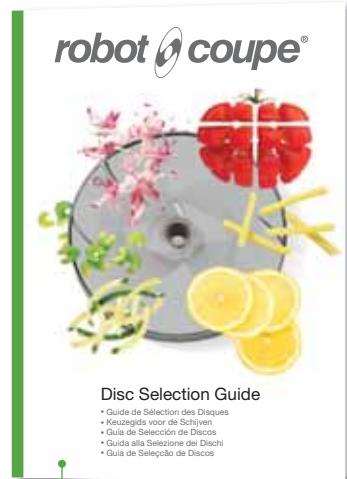


robot coupe®

BEGELEIDT U



**MINI CATALOGUE
Nederland**
Ref. 450 908



**KEUZEGIDS
Schijven**
Ref. 451 928



**RECEPTENBOEKEN
Vers & Vitaminerijk**
Ref. 451 743



**RECEPTENBOEKEN
Oplossingen voor voeding
in de zorg**
Ref. 451 537



**RECEPTENBOEKEN
Robot Cook - Ref. 450 990**

OP BEURZEN IN 2026



IN UW WINKELS EN SHOWROOMS



Set 3 displays

Ref. 451 581

Afmetingen : B126 x H60 x D40 cm



Winkelstandaard 3 machines

Ref. 407 818

Fronton alleen : Ref. 430 356

**POS informatie
Schijven R 301**

Ref. 450 367

**POS informatie
Schijven CL 50**

Ref. 450 366

**Gecombineerde
winkelstandaard**

Ref. 450 421

Fronton alleen : Ref. 450 767

Winkelstandaard staafmixers

Ref. 407 435

Fronton alleen : Ref. 430 323

robot coupe®

BEGELEIDT U

BEKIJK AL ONZE VIDEO'S IN HET OFFICIËLE ROBOT-COUPÉ KANAAL OP:



Video Robot-Coupe R 301 Ultra



Video Robot-Coupe CL 50 Ultra



Video Robot-Coupe J 100

VIDEO'S OOK OP
robot-coupe.com

OP DE OFFICIËLE SOCIALE MEDIA VAN ROBOT-COUPÉ



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial



Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

EN BIJ ONZE KLANTENSERVICE

FIND MY MACHINE

ORDER

To access information about your machine, you need to enter its serial number or, failing that, the first 3 digits of the number.

Machine serial number

SEARCH

Where can I find my serial number?

VIDEO TUTORIALS
Help with repair or maintenance

Can't identify your equipment?
You don't have the serial number or you're looking for an accessory? We're here to help!

SEARCH

VIDEO TUTORIALS

PRODUCTS FAMILY:

- FOOD PROCESSORS
- CLUTTER REMOVER
- ROBOT TOOK
- FLIPPER
- CHIP
- MP
- AXIS EXTRACTORS

27 results out of 33 videos

J90.2100 - Shaft pin replacement

Robot Cook - Replacement of Motor upper bearing with flange

JCM - Arm safety switch setting

MP - Circuit board change

Bestelling onderdelen
op onze Aftersales Website.

Klantenservice video's
Om uw technici te trainen in onderhouds- en
reparatiewerkzaamheden.

EEN COMPLETE WEBSITE



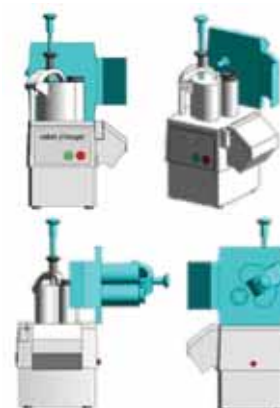
NIEUWE ROBOT-COUPÉ WEBSITE

- **Interactief en gebruikersvriendelijk:** gemakkelijke toegang tot informatie, ongeacht uw apparaat (desktop computer, mobiele telefoon, tablet)
- **Video's:** ontdek onze producten live en train uzelf

VOOR U, WEDERVERKOPERS EN KEUKENPLANNERS



- **Exclusieve toegang:** om technische voorschriften, specificaties, 2D, 3D en BIM tekeningen te bekijken en downloaden



VOOR UW KLANTEN

- **Keuzegids:** om de juiste machine te vinden met slechts enkele klikken
- **Productregistratie:** om gebruikershandleidingen en veiligheidsvoorschriften te downloaden

robot coupe®

OPLOSSINGEN VOOR ALLE SECTOREN

COMMERCIEËLE RESTAURATIE



BUFFETRESTAURANTS

FastFood
Fast-Good
Sappenbars
Afhaalrestaurants
Salad- en sandwichbars
Zelfbedieningscafetaria's
Food Courts



GROOTKEUKENS



SCHOOLRESTAURATIE

Kinderdagverblijven
Kleuter- en lagere scholen
Middelbare scholen
Universiteiten
Centrale keukens



KLEINE ZELFSTANDIGEN EN GROTE EN MIDDELGROTE SUPERMARKTEN



BAKKERS- BANKETBAKKERS

Bakkers
Banketbakkers
Tearooms
Ijsverkopers
Chocoladebewerkers



RESTAURATIE AAN TAFEL

Brasserieën
Traditionele restaurants
Themarestaurants
Restaurantketens
Bistro restaurants
Gastronomische restaurants

HOTELRESTAURATIE

Alle categorieën hotels
Banketten
Vakantiecentra
Campings
Personeelsrestaurants

COMMERCIEËLE RESTAURATIE



BEDRIJFSRESTAURATIE

Bedrijfsrestaurants
Overheidsrestaurants
Bouwplaatsen
Leger
Gevangenis
Centrale keukens

ZORGRESTAURATIE

Bejaardentehuizen
Ziekenhuizen - Klinieken
Gespecialiseerde opvang-
centra
Centrale keukens

GROOTKEUKENS



KLEINE ZELFSTANDIGEN EN GROTE EN MIDDELGROTE SUPERMARKTEN

SLAGERS-TRAITEURS

slagers
Vishandels
Traiteurs

SUPERMARKTEN HYPERMARKTEN

Versgesneden waren
Verse groenten en fruit
Sappenbar
Traiteurs
Snacking
Food Courts



#THEsolution

robot



HET DAGELIJKS LEVEN VAN DE GEBRUIKER VERGEMAKKELIJKEN

Minder handmatige taken resulteert in meer comfort



TIJDBESPARING

De productiviteit verhogen

ULTRAVERSE SAPPEN

2L = 1min



HUISGEMAAKTE FRIETEN

20kg = 4min



MACEDOINE

10kg = 2min



SOEP

45L = 6min



MAYONAISE

2L = 1min



GESNEDEN GROENTEN

300kg = 1uur



GELDBESPARING

Rendement op uw investering in minder dan 6 maanden!

Exemples :



Investeren in een CL50
= 1 uur werk per dag besparen.



Investeren in een Robot Cook
= 20 minuten per service besparen.



VERMINDERT HET AFVAL



CREATIVITEITSBOOST

Zijn verbeelding de vrije loop laten



STEL UW KLANTEN TEVREDEN



**VERSHEID EN
OORSPRONG VAN
PRODUCTEN**



ZELFGEMAAKT



LOKAAL



SEIZOENSPRODUCT

KEUZEGIDS

OP ONZE WEBSITE



BE TOEGANG VOOR DEALERS EN KEUKENPLANNERS


robot coupe Een product of accessoire zoeken


PRODUCTEN UW ACTIVITEIT KEUZEHULP KLANTENSERVICE CONTACT DOCUMENTATIE


Home > Keuzehulp


KEUZEHULP

Zoek de machine die u nodig heeft aan de hand van onderstaande selectiecriteria.



FUNCIES



 INGREDIËNTEN



 VOEDINGSSECTOREN



 MACHINES


- Platen
- Gegeefde platen
- Raspers
- Jaliesse
- Marsmachine
- Fladen
- Brommer
- Wafelpan
- Pan
- Versnaper
- Eruggeren
- Hakken





 FUNCIES



INGREDIËNTEN



 VOEDINGSSECTOREN



 MACHINES


- DRINKEN
- DEUR
- GRANULEN
- GRANULEN
- WIL
- WILDE






 FUNCIES



 INGREDIËNTEN



VOEDINGSSECTOREN



 MACHINES





 FUNCIES


 INGREDIËNTEN


 VOEDINGSSECTOREN

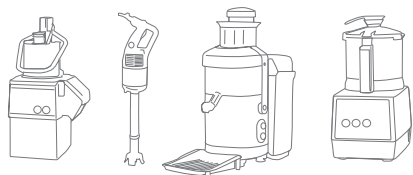

MACHINES



INHOUD

GECOMBINEERDE

PAGINA 26



SCHIJVENVERZAMELING

PAGINA 42

GROENTESNIJDERS

PAGINA 58

CUTTERS

PAGINA 84

ROBOT COOK®

PAGINA 106

BLIXER®

PAGINA 110

KITCHEN BLENDERS

PAGINA 128

STAAFMIXERS

PAGINA 134

SAPEXTRACTORS

PAGINA 158

AUTOMATISCHE ZEVEN

PAGINA 165

KLOPPER-MENGELAARS

PAGINA 170

TECHNISCHE GEGEVENS

(afmetingen, gewicht,...) PAGINA 177

BROODSNIJMACHINE

PAGINA 176

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



2 MACHINES IN 1!

De compacte en multifunctionele, Gecombineerde cutter-groentesnijder van Robot-Coupe, is de dagelijkse hulp van chef-koks in alle keukens.



GECOMBINEERDE

CUTTERS & GROENTESNIJDERS



4 MACHINES in **1!**

NIEUW

De pusher stelt de machine automatisch weer in werking: gebruiksgemak en snelle werking.

Grote invoergoot:
Grote stukken groente



Deksel:
Geschikt om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.

Cilindrische trechter met:

- Ø58 mm: lange producten
- Ø39 mm: kleine ingrediënten

Ergonomische handgreep voor het gemakkelijk hanteleren van de kuip.



ASYNCHRONE MOTOR

Easy Guide



Uitworp aan de zijkant:
ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Eenvoudige reiniging in de vaatwasser

Variabele snelheid:
van 300 tot 3500 tpm voor een grotere verscheidenheid aan toepassingen.

INNOVATIE



Mes op de kuipbodem voor het verwerken van zowel kleine als grote hoeveelheden. Demonteerbaar glad mes inbegrepen. Gekarteld en getand mes als optie verkrijgbaar.



Gamma van **29 schijven** als optie verkrijgbaar.



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Cutters

1.5 kg = 2 min*

Gehaktballen



Groentesnijders

10 kg = 2 min*

In blokjes gesneden tomaten



*De gegevens kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de stukken en de ingrediënten

CUTTERFUNCTIE

	Glad mes Standaard inbegrepen	➔			
			GROF HAKKEN	FIJN HAKKEN	SAUZEN, EMULSIES
	Gekarteld mes SPECIAAL Vermalen Gebak	➔			
			KNEDEN	VERMALEN	
	Getand mes SPECIAAL Tuinkruiden & Specerijen	➔			
			TUINKRUIDEN HAKKEN	SPECERIJEN MALEN	

GROENTESNIJFUNCTIE

	PLAKJES SNIJDEN 		STAAFJES / JULIENNE
NIEUW		GEGOLFDE PLAKJES 	 + MACEDOINE* + FRIETEN*
		RASPEN 	

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

SAP - CITRUSPERS EN SAUSEXTRACTOR - FUNCTIE*

- Sapfunctie voor het persen van groente- en vruchtensappen voor amuses, verrines, sauzen, soepen, vruchtenijs, roomijs, smoothies, jam, vruchtenkoekjes etc.
- Sausfunctie voor het zeven van zachte en/ of gekookte groenten tot een coulis met veel pulp.
- Citruspersers voor alle soorten citrusvruchten.



* Beschikbaar voor R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



GERASPT, IN PLAKJES, GEGOLFDE PLAKJES, STAAFJES of JULIENNE GESNEDEN

ALS OPTIE
24
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

R 201 XL

2,9 L



- Monofasig
- 1 snelheid
- Uitvoer in de kuip
- Sap- en sausextractor-set*

R 101 XL

1,9 L



- Monofasig
- 1 snelheid
- Uitvoer in de kuip

R 211 XL

2,9 L



- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*

R 301 Ultra

3,7 L



- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*

R 301

3,7 L



- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*



GERASPT, IN PLAKJES, GEGOLFDE PLAKJES, STAAFJES of JULIENNE GESNEDEN

tot

ALS OPTIE
29
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

+ MACEDOINE + FRIETEN

ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN**R 402 V.V.**

4,5 L



- Monofasig
- Variabele snelheid
- Sap- en sausextractor-set*

R 402

4,5 L



- Monofasig of driefasig
- 2 snelheden
- Sap- en sausextractor-set*

R 401

4,5 L



- Monofasig
- 1 snelheid
- Sap- en sausextractor-set*
- 23 optionele schijven beschikbaar

R 502 V.V.

5,9 L



- Monofasig
- Variabele snelheid
- R-Mix®
- Pureebers uitrusting*

R 502

5,9 L



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureebers uitrusting*

R 752 V.V.

7,5 L



- Monofasig
- Variabele snelheid
- R-Mix®
- Pureebers-onderdelen*

R 752

7,5 L



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureebers-onderdelen*

*Als optie

R-Mix® : mengfunctie in tegengestelde draairichting

Modellen	Maximale hoeveelheid bij de Cutterfunctie	Verwerkingssnelheid per uur bij de Groentesnijderfunctie	Aantal maaltijden
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	1 tot 50
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	1 tot 50
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	1 tot 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 tot 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 tot 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 tot 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 tot 600

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



R 101 XL

Motor	Asynchrone
Vermogen	450 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 1,9 L composiet materiaal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	In de kuip
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Rasp 2 mm - inbegrepen



R 201 XL

Motor	Asynchrone
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 2,9 L composiet materiaal met handgreep
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	In de kuip
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Rasp 2 mm - inbegrepen

Kies uw model:



R 101 XL - 2 schijven	Ref.
R 101 XL 230V/50/1 - 2 schijven	22580D

R 201 XL - 2 schijven	Ref.
R 201 XL 230V/50/1 - 2 schijven	22570D

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



Kies uw opties:



Opties	R 101 XL		R 201 XL	
	Ref.		Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27138		27138	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27061		27061	
Aanvullend glad mes	27055		27055	
Sap- en sausextractor-set	-	-	27393	
Citruspers accessoire	-	-	27392	



R 211 XL

Motor	Asynchrone
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 2,9 L composiet materiaal met handgreep
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	Onafgebroken
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Plakjesschijf 4 mm, Rasp 2 mm, Staafjes-Julienne schijf 2x2 mm inbegrepen

Kies uw model:

R 211 XL - 4 schijven	Ref.
R 211 XL 230V/50/1 - 4 schijven	2124D

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



R 211 XL		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27138	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27061	
Aanvullend glad mes	27055	
Sap- en sausextractor-set	27393	
Citruspers accessoire	27392	



SAP- EN SAUSEXTRACTOR-SET

- Sapfunctie voor het persen van groente- en vruchtensappen voor amuses, verrines, sausen, soepen, vruchtenijs, roomijs, smoothies, jam, vruchtenkoekjes etc.
- Sausfunctie voor het zeven van zachte en/ of gekookte groenten tot een coulis met veel pulp.
- Citruspersers voor alle soorten citrusvruchten.

SAUSFUNCTIE

+

CITRUSPERSFUNCTIE



Grote invoergoot
75x90 mm



FRAMBOZENSAP VOOR
VRUCHTENIJS



SAUS VOOR VERRINES



KOKOSMELK



CITROENSAP



CITROENTAART



SINAASAPPELSAP



	Ref.
Sap- en sausextractor-set voor R 201 XL / R 211 XL	27393
Sap- en sausextractor-set voor R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27396
Citruspersaccessoire voor R 201 XL / R 211 XL	27392
Citruspersaccessoire voor R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27395



R 301

Motor	Asynchrone
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 3,7 liter composiet materiaal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	Continu
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Plakjesschijf 4 mm, Rasp 2 mm, Staafjes-Julienne schijf 2x2 mm inbegrepen



R 301 Ultra

Motor	Asynchrone
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Cutter	Kuip 3,7 liter in roestvrij staal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Uitvoer	Continu
Schijven	Plakjesschijf 2 mm, Plakjesschijf 4 mm, Rasp 2 mm, Staafjes-Julienne schijf 2x2 mm inbegrepen

Kies uw model:



R 301 - 4 schijven	Ref.
R 301 230V/50/1 - 4 schijven	2523

R 301 Ultra - 4 schijven	Ref.
R 301 Ultra 230V/50/1 - 4 schijven	2546

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



Kies uw opties:



Opties	R 301		R 301 Ultra	
	Ref.		Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27288		27288	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27287		27287	
Aanvullend glad mes	27286		27286	
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27272		27278	
Sap- en sausextractor set	27396		27396	
Citruspersaccessoire	27395		27395	

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



R 401

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metalen
Cutter	Kip 4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm Roestvrijstalen kuip
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	-
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



R 401 - 4 schijven		Ref.
R 401 230V/50/1		2425M
Set van 4 schijven		1904
R 401 zonder schijven		Ref.
R 401 230V/50/1		2425M

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



R 402

Motor	Asynchrone	
Vermogen	750 W	
Voltage	Monofasig 230 V	Driefasig 400 V
Snelheid	500-1 500 tpm	750-1 500 tpm
Pulse	✓	
Motorblok	Metaal	
Cutter	Kuip 4,5 liter in roestvrij staal	
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen	
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube - pusher - inbegrepen Roestvrijstalen kuip	
Uitvoer	Continu	
D-Clean Kit	Inbegrepen	
Schijven	Niet inbegrepen	

R 402 - 4 schijven		Ref.
R 402 230V/50/1		2453M
Set van 4 schijven		1904
R 402 400V/50/3		2433M
Set van 4 schijven		1904
R 402 - 6 schijven		Ref.
R 402 230V/50/1		2453M
Set van 6 schijven		1905W
R 402 400V/50/3		2433M
Set van 6 schijven		1905W
R 402 zonder schijven		Ref.
R 402 230V/50/1		2453M
R 402 400V/50/3		2433M

Kies uw opties:



Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27346
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27345
Aanvullend glad mes	27344
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27342
Sap- en sausextractor set	27396
Citruspersaccessoire	27395



R 402 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube - pusher - inbegrepen Roestvrijstalen kuip
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



R 402 V.V. - 4 schijven		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444M
Set van 4 schijven		1904
R 402 V.V. - 6 schijven		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444M
Set van 6 schijven		1905W
R 402 V.V. zonder schijven		Ref.
R 402 V.V. 230V/50/1		2444M

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



R 402 V.V.		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27346	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27345	
Aanvullend glad mes	27344	
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27342	
Sap- en sausextractor set	27396	
Citruspersaccessoire	27395	





PUREEFUNCTIE

MODELLEN R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.



Pureepers-
uitrusting



Invoergoot
(uitsluitend bij de R 502
en R 502 V.V.)

1



Schraper

Pureezeef:
3 mm of 6 mm

2

Speciale uitwerpschijf voor puree

Pureepers-
onderdelen

De pureepers-uitrusting bestaat uit:

- een toevoertrechter voor de invoer van gekookte aardappelen (uitsluitend voor de R 502 en R 502 V.V.)
- een schraper
- een speciale zeef van Ø 3 mm of 6 mm
- een uitwerpschijf speciaal voor puree



		Ref.
Pureepers-uitrusting Ø 3 mm (R 502 en R 502 V.V.)	1 + 2	28207
Pureepers-onderdelen Ø 3 mm	2	28208
Pureepers-uitrusting Ø 6 mm (R 502 en R 502 V.V.)	1 + 2	28209
Pureepers-onderdelen Ø 6 mm	2	28210



R 502

Motor	Asynchrone
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	750 tpm - 1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 5,9 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube - pusher - inbegrepen
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

R 502 Restauratie-Traiteur	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Set van 6 schijven	1929W
R 502 Instellingen	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Set van 8 schijven	1927W
R 502 Verse voeding	Ref.
R 502 400V/50/3	2382
Set van 13 schijven	1998W
R 502 zonder schijven	Ref.
R 502 400V/50/3	2382



R 502 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 5,9 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube pusher - inbegrepen
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

R 502 V.V. Restauratie-Traiteur	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Set van 6 schijven	1929W
R 502 V.V. Instellingen	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Set van 8 schijven	1927W
R 502 V.V. Verse voeding	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390
Set van 13 schijven	1998W
R 502 V.V. zonder schijven	Ref.
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



Kies uw opties:



Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27305
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27304
Aanvullend glad mes	27303
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27320
Reinigingshulpstuk voor het mes	49258

GECOMBINEERDE CUTTER-GROENTESNIJDERS R 752 EN R 752 V.V.

- Veelzijdig, compact en steeds efficiënter dankzij grotere verwerkingscapaciteiten
- Een timer voor meer gebruiksgemak
- Nieuwe accessoires die steeds beter afgestemd zijn op de behoeften van professionele gebruikers!

De aanpasbare invoergoot, geschikt voor alle formaten groenten en fruit!



- **Werkcomfort**
- **Voorkoming van RSI**
- **Verminderde inspanning**



Extra grote invoergoot:
Tot 15 tomaten of 1 hele kool.



Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm:
Gelijkmatig snijden van lange ingrediënten.



Exactitube precisie-pusher:
Cilindervormige invoergoot met Exactitube precisie-pusher Ø 39 mm snijdt kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse pepers, augurken, harde worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc.

Uitvoer aan de zijkant:
Ruimtebesparing en gebruiksgemak.

Deksel:
Vloeistoffen of ingrediënten kunnen tijdens de bereiding worden toegevoegd.



Schraaparm:
Om het deksel en de randen van de kuip schoon te schrapen zonder stoppen.

Grote kuip van 7,5 liter met ergonomische handgreep:
tijdbesparing door vergroting van de verwerkte hoeveelheid.*

INNOVATIE

Opmerkelijke ergonomie:
Hendel met bekrachtigde bediening = minder inspanning voor de gebruiker.

Timer:
Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmaat bij het uitvoeren van recepten.

Easy Guide

Motorvermogen:
Voor het uitvoeren van de meest veeleisende bereidingen.



Geleverd met volledig roestvrijstalen glad mes: 2 demonteerbare en verstelbare snijbladen.



Assortiment van meer dan 50 schijven als optie beschikbaar.

Opties voor R 752 en R 752 V.V.	Ref.
Roestvrijstalen gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27308
Roestvrijstalen getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27307
Aanvullend roestvrijstalen glad mes	27306
Cutter-uitrusting (kuip, deksel, mes)	27318
Onderste gekarteld snijblad	49162
Bovenste gekarteld snijblad	49163
Onderste getand snijblad	49164
Bovenste getand snijblad	49165
Onderste glad snijblad	49160
Bovenste glad snijblad	49161
Pureepers-onderdelen 3 mm	28208
Pureepers-onderdelen 6 mm	28210
Borstel voor motoras	49257



R 752

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 800 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	750 tpm - 1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 7,5 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Mes	Volledig roestvrijstalen demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen
Groentesnijder	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube pusher - inbegrepen
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

R 752 Restauratie-Traiteur	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Set van 6 schijven	1929W
R 752 Instellingen	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Set van 8 schijven	1927W
R 752 Verse voeding	Ref.
R 752 400V/50/3	2113
Set van 13 schijven	1998W
R 752 zonder schijven	Ref.
R 752 400V/50/3	2113

← Kies uw opties hiernaast:

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



R 752 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 7,5 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Mes	Volledig roestvrijstalen demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen
Groentesnijder	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube pusher - inbegrepen
Uitvoer	Continu
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

R 752 V.V. Restauratie-Traiteur	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Set van 6 schijven	1929W
R 752 V.V. Instellingen	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Set van 8 schijven	1927W
R 752 V.V. Verse voeding	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115
Set van 13 schijven	1998W
R 752 V.V. zonder schijven	Ref.
R 752 V.V. 230V/50/1	2115

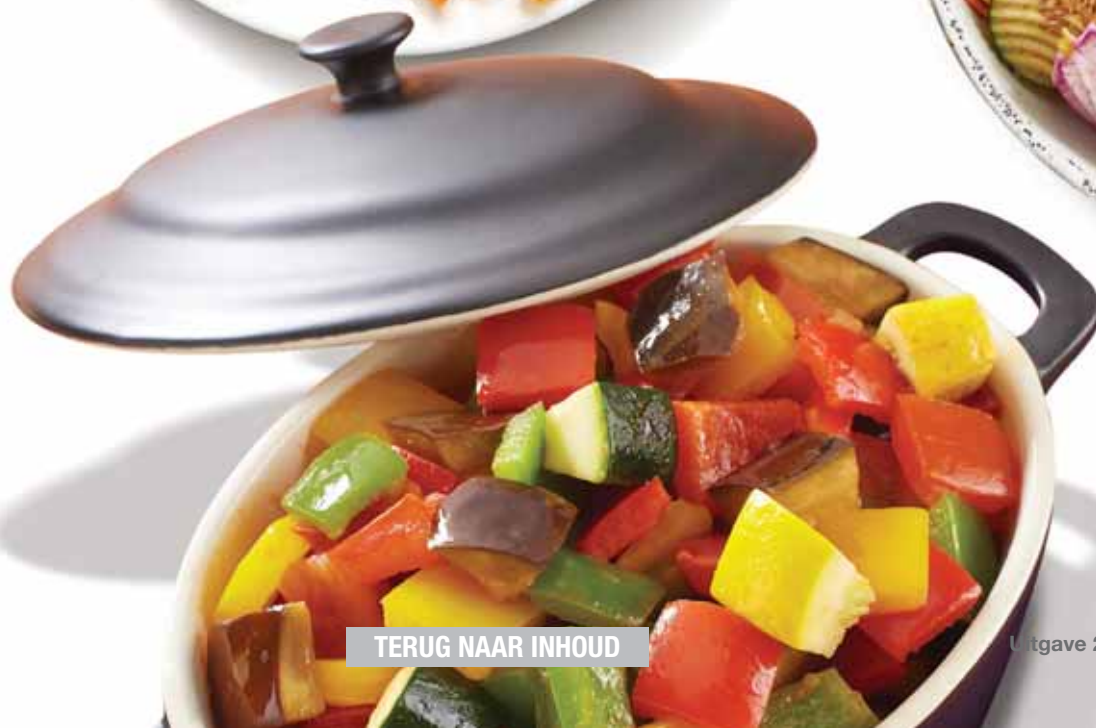
⚡ Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

SCHIJVENVERZAMELING



DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

Meer dan 50 schijven naar keuze voor het raspen en snijden van plakjes, julienne, frieten, macedoine, brunoise en wafeltjes met een perfecte snijkwaliteit in een mum van tijd. Bespaar dagelijks uren werk dankzij de Gecombineerde Cutter-Groentesnijders van Robot-Coupe.



SCHIJVENVERZAMELING

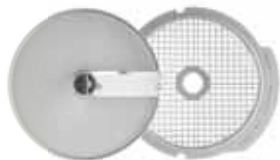


ESSENTIAL Series 1-4

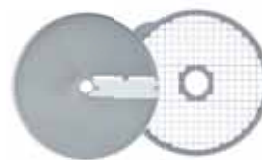


EXPERT Series 5-7




	R 101 XL R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	R 402 R 402 V.V.	CL 40	SCHIJVEN	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	CL 50 Gourmet
PLAKJES "S" 	27051	27051		Amandelen 0,6 mm	28166W	28166W
	27555	27555		0,8 mm	28069W	28069W
	27086	27086		1 mm	28062W	28062W
	27566	27566		2 mm	28063W	28063W
	27087	27087		3 mm	28064W	28064W
	27786	27786		4 mm	28004W	28004W
				5 mm	28065W	28065W
				6 mm	28196W	28196W
				8 mm	28066W	28066W
				10 mm	28067W	28067W
GEGOLFDE PLAKJES "R" 	NIEUW 27622	NIEUW 27622		14 mm	28068W	
	27623	27623		Gekookte aardappels 4 mm	27244W	27244W
				Gekookte aardappels 6 mm	27245W	27245W
				2 mm	27068W	27068W
				3 mm	27069W	27069W
RASP "G" 	27588	27588	27148	5 mm	27070W	27070W
	27577	27577	27149	1,5 mm	28056W	28056W
	27511	27511	27150	2 mm	28057W	28057W
				3 mm	28058W	28058W
				4 mm	28073W	28073W
	27046	27046		5 mm	28059W	28059W
				6 mm		
	27632	27632		7 mm	28016W	28016W
	27764	27764		9 mm	28060W	28060W
	27191	27191		Parmezaanse kaas	28061W	28061W
			Aardappelen voor rösti	27164W	27164W	
			Rauwe aardappels	27219W	27219W	
			Mierikswortel 0,7 mm			
			Mierikswortel 1 mm	28055W	28055W	
			Mierikswortel 1,3 mm			
STAAFJES JULIENNE "J" 	27080	27080		1 x 8 mm (tagliatelle)	28172W	28172W
	27081	27081		1 x 26 ui/ kool	28153W	28153W
				2 x 4 mm	27072W	27072W
				2 x 6 mm	27066W	27066W
				2 x 8 mm	27067W	27067W
	27599	27599		2 x 10 mm (tagliatelle)	28173W	28173W
				2 x 2 mm	28051W	28051W
				2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W
	27047	27047		3 x 3 mm	28101W	28101W
	27610	27610		4 x 4 mm	28052W	28052W
27048	27048		6 x 6 mm	28053W	28053W	
			8 x 8 mm	28054W	28054W	



ESSENTIAL Series 1-4



EXPERT Series 5-7

		R 402 R 402 V.V.	CL 40	SCHIJVEN		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	CL 50 Gourmet
MACEDOINE UITRUSTINGEN "ES-M" 	■ 27513W			5 x 5 x 5 mm	■ 28110W		■ 28110W
	■ 27514W			8 x 8 x 8 mm	■ 28111W		■ 28111W
	■ 27515W			10 x 10 x 10 mm	■ 28112W		■ 28112W
				12 x 12 x 12 mm	■ 28197W		
				14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W		■ 28181W
				14 x 14 x 10 mm	■ 28179W		■ 28179W
				14 x 14 x 14 mm	■ 28113W		
				20 x 20 x 20 mm	■ 28114W		
				25 x 25 x 25 mm	■ 28115W		
				50 x 70 x 25 mm (salade)	■ 28180W		
FRIETEN "F" 	▲ 27116W			6 x 6 mm*	▲ 29230W		
				8 x 8 mm	▲ 28134W		▲ 28134W
				8 x 16 mm	▲ 28159W		▲ 28159W
	▲ 27117W			10 x 10 mm	▲ 28135W		▲ 28135W
				10 x 16 mm	▲ 28158W		▲ 28158W
BRUNOISES CL50 Gourmet 				2 x 2 x 2 mm			28174W
				3 x 3 x 3 mm			28175W
				4 x 4 x 4 mm			28176W
WAFELTJES CL50 Gourmet 				2 mm			28198W
				3 mm			28199W
				4 mm			28177W
				6 mm			28178W
SCHIJVENSET	1904	1928		Set van 4 schijven			
	1905W	-		Set van 6 schijven			
	-	1906W		Set van 6 schijven			
				Set voor Restauratie / Traiteurs	1929W		1929W
				Set voor Grootkeukens	1927W		1927W
				Set voor Verse voeding	1998W		1998W

■ **MACEDOINE-uitrusting bestaande uit:** 1 macedoine rooster + 1 snijschijf.

▲ **FRIETEN-uitrusting bestaande uit:** 1 frietenrooster + 1 speciale frietensnijfschijf.

***Frietensnijfschijf-uitrusting voor friet 6X6 mm :**

- Compatibel met machines:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Voor deze machines, moet gebruikt worden met Easyloader (pagina 49)
- CL 55 en CL 60 met automatische invoergoot

- Niet compatibel met machines :

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 en CL 60 met trechter met hefboom

NIEUW

EasyClean Xpress

De afvalvrije oplossing om de **EXPERT** snijroosters R 502 tot R 752 en CL 50 tot CL 60 te reinigen

- Snel en eenvoudig reinigen
- Geen afval
- Haal er nog 250 g uit via het blokjesrooster



Voor snijroosters	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



NIEUW

D-Clean Kit

Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster



Support grille

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 tot R 752 - CL 50 tot CL 60

	Ref.
D-Clean Kit	29246

+



Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm en 14 mm

+



Schraper

WANDREK VOOR ACCESSOIRES:

MES EN 8 SCHIJVEN
> van R 101 XL tot R 402 V.V.

Ref.
107810



WANDREK MET 4 ROESTVRIJSTALEN PINNEN:

> 16 kleine schijven of 8 grote schijven

Ref.
107812



SCHIJVENREK:

> van R 502 tot R 752 V.V.
> van CL 50 tot CL 60 V.V.

Ref.
27258



ROESTVRIJSTALEN WANDSCHIJVENHOUDER

> van R 101 XL tot R 402 V.V.
> van R 502 tot R 752 V.V. en CL 50 tot CL 60

Ref.
101230



SCHIJFBESCHERMER:

> van R 502 tot R 752 V.V.
> van CL 50 tot CL 60 V.V.

Ref.
39726



MINIKOM:

> **EXPERT** -gamma van R 502 tot R 752 V.V. en CL 50 tot CL 60
> Niet bruikbaar met snijapparatuur en frietstrijders.

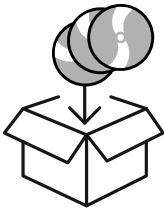
Ref.
39716



DE KANT-EN-KLARE OPLOSSING VOOR ALLE KEUKENS

ESSENTIAL Series 1-4

SET VAN 4 SCHIJVEN



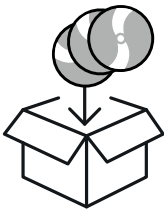
Plakjes 2 mm & 4 mm **Raspen** 2 mm **Julienne** 2 x 2 mm



Ref.	
R 401, R 402, R 402 V.V. en CL 20	1904
CL 40	1928

Roestvrijstalen wandschijvenhouders (set van 2) **GRATIS**

SET VAN 6 SCHIJVEN



Plakjes 2 mm & 4 mm **Raspen** 2 mm **Julienne** 2 x 2 mm **Macedoine** 10 x 10 x 10 mm

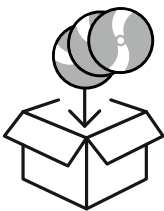


Ref.	
R 402, R 402 V.V.	1905W
CL 40	1906W

Roestvrijstalen wandschijvenhouders (set van 2) **GRATIS**

EXPERT Series 5-7

SET VAN 6 SCHIJVEN - RESTAURATIE / TRAITEURS



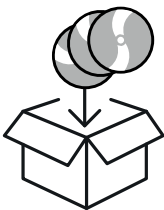
Plakjes 1 mm & 3 mm **Raspen** 2 mm **Julienne** 4 x 4 mm **Macedoine** 10 x 10 x 10 mm



Ref.	
Set voor Restauratie / Traiteurs	1929W

Roestvrijstalen wandschijvenhouders (set van 2) **GRATIS**

SET VAN 8 SCHIJVEN - GROOTKEUKENS



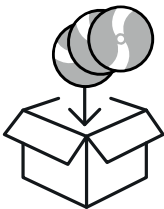
Plakjes 2 mm, 5 mm **Raspen** 2 mm, 3 mm **Macedoine** 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm



Ref.	
Set voor Grootkeukens	1927W

Roestvrijstalen wandschijvenhouders (set van 2) **GRATIS**

SET VAN 13 SCHIJVEN - VERSE VOEDING



Plakjes 0,8 mm, 2 mm, 5 mm **Raspen** 2 mm, 5 mm **Julienne** 2,5 x 2,5 mm, 2 x 10 mm



Macedoine 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 5 mm



Rauwkost op allerlei manieren.

Door de ontwikkeling van de regelgeving op voedingsgebied worden de chef-koks van schoolkantines ertoe gestuurd om meer rauwkost aan te bieden.

10 rauwkostschotels op 20 opeenvolgende maaltijden. Dit is een uitstekende gelegenheid voor alle chef-koks in de restauratie om nieuwe snijmogelijkheden te ontdekken.

Ref.	
Set voor Verse voeding	1998W

Roestvrijstalen wandschijvenhouders (set van 2) **GRATIS**



3 oplossingen van Robot-Coupe om tomaten te snijden en een feilloos gesneden plak



1 CL 50 continue uitvoer

Kleine en grote hoeveelheden



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

6 kg = 1 min



2 CL 50 + Minikom

Tot 9 tomaten gebruiksklaar snijden



	Ref.
Minikom (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716



3 CL 50 + EasyStacker

1 tomaat tegelijk snijden en stapelen



NIEUW

	Ref.
EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332





Friet-oplossingen van Robot Coupe

5 maten = de grootste keuze aan sneden



NIEUW

**Schijf voor frieten van 6x6 mm
frieten voor elke gelegenheid!**



VERHOOGT DE
PRODUCTIVITEIT

6 kg = 1 min

- Supersnel koken
- Frieten die krokanter zijn dan ooit tevoren
- Grotere porties



NIEUW

EasyLoader

- **Continue toevoer** voor een hogere productiviteit.
- **Mooie grote frieten** maken dankzij een optimale aardappelsnede op **lengte**.



VERHOOGT DE
PRODUCTIVITEIT

25 kg = 4 min



		Alleen voor	Ref.
EasyLoader	1	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49323
6x6 mm friet-accessoire	1 + 2		49324
8x8 mm friet-accessoire	1 + 2		49325
8x16 mm friet-accessoire	1 + 2	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49326
10x10 mm friet-accessoire	1 + 2		49327
10x16 mm friet-accessoire	1 + 2		49328
Apparatuur voor friet 6x6 mm	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W

*Geen van de volgende machines is compatibel met deze accessoires: CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 met hefboom, CL 60 met hefboom, R 752, R 752 V. V.

DE GROOTSTE VARIËTEIT

aan snijmogelijkheden

+
50
SCHIJVEN



NIEUW

Oppervlaktebehandeling:

Mineral+[®] Series 5-7



Zeer bestendig

Deze minerale oppervlaktebehandeling garandeert een optimale bescherming aan het oppervlak van de schijf.



Behoud van versheid

De oppervlakte behandeling vermindert de wrijving op de schijf, garandeert een perfect snijresultaat en zorgt dat de groenten en vruchten vers blijven.



Eenvoudige reiniging

Vaatwasserbestendig.

Deze nieuwe snijschijven zijn herkenbaar aan hun nieuwe aanblik en aan de letter W die in de artikelcode wordt vermeld.

PUREEFUNCTIE

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volume en snelheid**

Om in slechts 2 minuten tot 10 kg verse en smakelijke puree te maken.

- **Ergonomisch**

Dankzij de grote ergonomische invoergoot kunnen de gekookte aardappels continu worden ingevoerd. Dit bespaart tijd en inspanning.

- **Veelzijdig**

Geniet van het gemak van een pureefunctie op uw groentesnijder, naast de 50 mogelijkheden voor het raspen en snijden van groenten en fruit.



De pureepers-uitrusting bestaat uit:

- een toevoertrechter om het invoeren van aardappels te vergemakkelijken (uitsluitend voor de R 502, R 502 V.V., CL 50 en CL 50 Ultra)
- een schoep
- een speciale zeef van Ø 3 mm of 6 mm
- een speciale uitwerpschijf voor puree

		Ref.
Pureepers-uitrusting Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Pureepers-onderdelen Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 en CL 60)	2	28208
Pureepers-uitrusting Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Pureepers-onderdelen Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 en CL 60)	2	28210








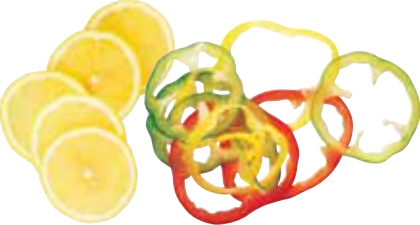
















DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

SNIJSCHIJVEN



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

ESSENTIAL CL 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>Amandelen 0,6 mm Ref. 28166W</p> 	 <p>0,8 mm Ref. 28069W</p> 	 <p>1 mm Ref. 28062W Ref. 27051</p> 	
 <p>2 mm Ref. 28063W Ref. 27555</p> 	 <p>3 mm Ref. 28064W Ref. 27086</p> 	 <p>4 mm Ref. 28004W Ref. 27566</p> 	
 <p>5 mm Ref. 28065W Ref. 27087</p> 	 <p>6 mm Ref. 28196W Ref. 27786</p> 	 <p>8 mm Ref. 28066W</p> 	 <p>10 mm Ref. 28067W</p> 
 <p>14 mm* Ref. 28068W</p> 	 <p>Gekookte aardappels 4 mm Ref. 27244W</p> 	 <p>Gekookte aardappels 6 mm Ref. 27245W</p> 	

De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1

* Behalve de CL 50 Gourmet



RASPEN

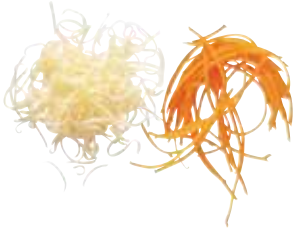
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

ESSENTIAL CL 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.

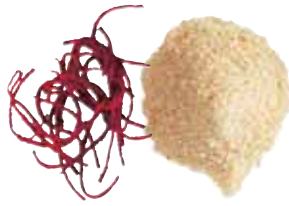
ESSENTIAL Special CL 40



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



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



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



4 mm
Ref. 28073W



5 mm
Ref. 28059W



6 mm
Ref. 27046



7 mm
Ref. 28016W



9 mm
Ref. 28060W
Ref. 27632



Parmezaanse kaas
Ref. 28061W
Ref. 27764



Aardappel voor rösti
Ref. 27164W
Ref. 27191



Rauwe aardappel
Ref. 27219W



Mierikswortel 1 mm
Ref. 28055W
Ref. 27078 0,7 mm
Ref. 27079 1 mm
Ref. 27130 1,3 mm



GEGOLFDE PLAKJES

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

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



2 mm
Ref. 27068W



3 mm
Ref. 27069W
Ref. 27622



NIEUW

5 mm
Ref. 27070W
Ref. 27623



NIEUW

De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1

* Behalve de CL 40

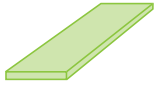


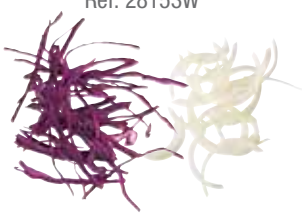



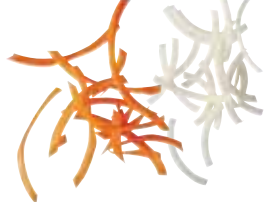


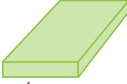














DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

STAAFJES - JULIENNE



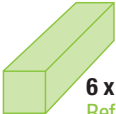

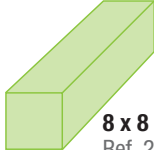

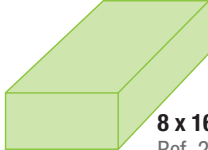

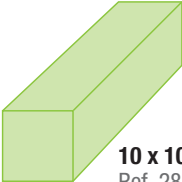

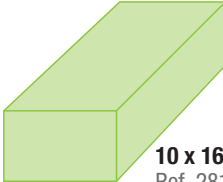

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 1 x 8 mm Tagliatelle Ref. 28172W 	 1 x 26 mm Ui en Kool Ref. 28153W 	 2 x 4 mm Ref. 27072W Ref. 27080 	 2 x 6 mm Ref. 27066W Ref. 27081 
 2 x 8 mm Ref. 27067W 	 2 x 10 mm Tagliatelles Ref. 28173W 	 2 x 2 mm Ref. 28051W Ref. 27599 	 2,5 x 2,5 mm Ref. 28195W 
 3 x 3 mm Ref. 28101W 	 4 x 4 mm Ref. 28052W Ref. 27047 	 6 x 6 mm Ref. 28053W Ref. 27610 	 8 x 8 mm Ref. 28054W Ref. 27048 

FRIETEN

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Apparatuur + EasyLoader*)
EXPERT CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V. (Apparatuur alleen voor friet)
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.



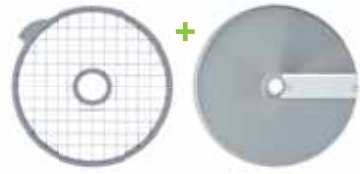
 6 x 6 mm Ref. 49324 Ref. 29230W 	 8 x 8 mm Ref. 28134W Ref. 49325 Ref. 27116W 	 8 x 16 mm Ref. 28159W Ref. 49326 	 10 x 10 mm Ref. 28135W Ref. 49327 Ref. 27117W 	 10 x 16 mm Ref. 28158W Ref. 49328 
--	---	---	---	--

*Ontdek de EasyLoader op pagina 49

De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1



MACEDOINE UITRUSTINGEN



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

ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.

5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27513W



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27514W



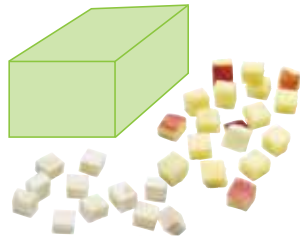
12x12x12 mm*
Ref. 28197W
Ref. 27515W



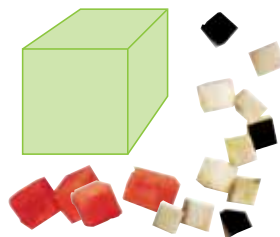
14x14x5 mm
Ref. 28181W



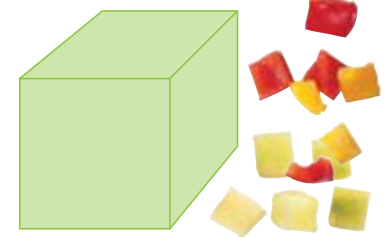
14x14x10 mm
Ref. 28179W



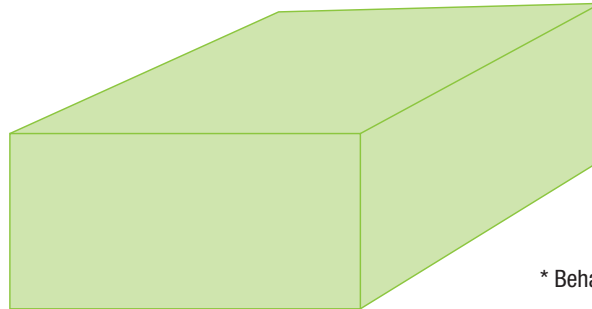
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salades
Ref. 28180W



* Behalve de CL 50 Gourmet

NIEUW

EasyClean Xpress

De afvalvrije oplossing om de **EXPERT** snijroosters R 502 tot R 752 en CL 50 tot CL 60 te reinigen

Voor snijroosters	Ref.
8 mm	49305
10 mm	49309
12 mm	49313
14 mm	49314



- Snel en eenvoudig reinigen
- Geen afval
- Haal er nog 250 g uit via het blokjesrooster



NIEUW

D-Clean Kit

Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster



Support grille

- **ESSENTIAL** R 402 - CL 40
- **EXPERT** R 502 tot R 752 - CL 50 tot CL 60

+



Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm en 14 mm

+



Schraper

	Ref.
D-Clean Kit	29246



NIEUWE SNIJMOGELIJKHEDEN

BRUNOISE



CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176W



WAFELTJES

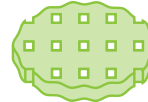


CL50 GOURMET

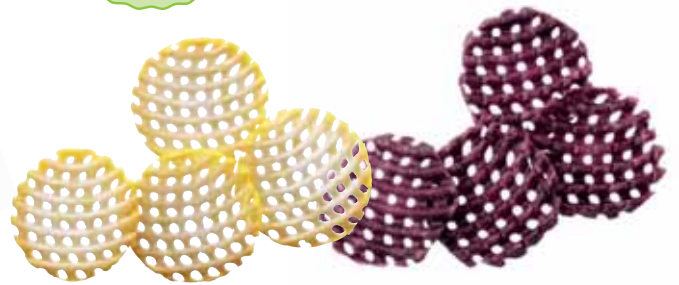
CL 50 Gourmet



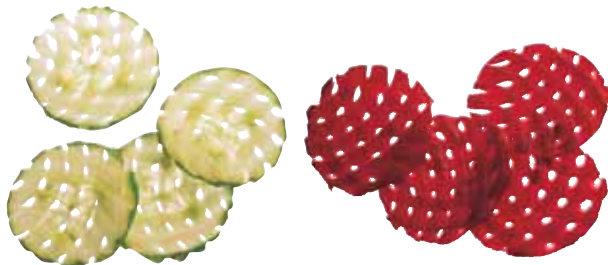
2 mm
Ref. 28198W



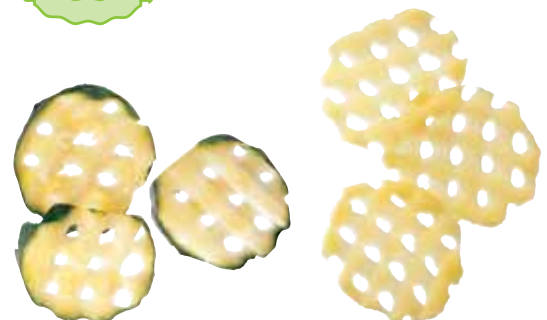
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1



Set voor bladpeterselie en tuinkruiden 1 mm
bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm en 2 inserts om de tuinkruiden aan te duwen tijdens het snijden.

	Ref.
Bladpeterselie-set 1 mm	28194W

Tabouleh-set bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm, macedoine-uitrusting 10x10 mm, 1 brunoise-schrijf 4x4 mm en 3 inserts.

	Ref.
Tabouleh-set	28192W



HET LABEL “HUISGEMAAKT” MET ROBOT-COUPÉ

Verwerk zelf uw aardappels en profiteer van het label “Huisgemaakt”.



Een “Huisgemaakt” gerecht is een gerecht dat volledig ter plaatse is bereid/verwerkt op basis van onbewerkte producten.
Voorbeeld: Diepvriesfrietten mogen niet de vermelding “Huisgemaakt” hebben.

Robot-Coupe heeft veel oplossingen voor de huisgemaakte bereiding van aardappels met of zonder schil bv. :

De grootste verscheidenheid aan frieten!



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Aardappelkoekjes

stro frietjes

Wafeltjes



2 x 2 mm



4 x 4 mm



6 x 6 mm



2 x 2 mm

Gebakken aardappels

Chips

Aardappelschotel uit de oven

Puree



14 x 14 mm of 20 x 20 mm



1 of 2 mm



5 mm



GROENTESNIJDER

TAFELMODEL GROENTESNIJDER p.60
VLOERMODEL GROENTESNIJDER p.72



DE GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

Dankzij ons assortiment Groentesnijders kunt u zich dagelijks meerdere uren werk besparen bij het raspen of het snijden van plakjes, staafjes, macedoine, brunoise, frieten of wafeltjes en zelfs bij het maken van puree.



GROENTESNIJDER

TAFELMODEL

Grote invoergoot

voor het invoeren van omvangrijke groenten zoals kool, aubergines etc. en om de invoer van andere groenten te optimaliseren.



Scharnier met pen

om het deksel eenvoudig te kunnen demonteren voor optimaal schoonmaakgemak.

Easy Guide

Motorblok

in roestvrij staal

Cilindervormige invoergoot

- Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.
- Ø 39 mm voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc. dankzij de Exactitube precisie-pusher.



ASYNCHRONE MOTOR

Uitvoer aan de zijkant

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Meer dan 50 schijven als optie voor het raspen en het snijden van plakjes, gegolfde plakjes, staafjes, julienne, macedoine en frieten.



INNOVATIE

EXACTITUBE PRECISIE-PUSHER

Het geheim van een uitzonderlijke snijkwaliteit!
Voor het snijden van kleine ingrediënten: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven enz...



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Tot 20 kg = 4 min*

Gesneden komkommers



* De gegevens kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de stukken en de ingrediënten

DE GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

De Robot-Coupe groentesnijders beschikken over meer dan 50 schijven niet alleen voor het raspen en snijden van groenten en vruchten, maar ook van kaas of worst.



PUREEFUNCTIE CL 50, CL 52, CL 55, CL 60



De pureeers-uitrusting bestaat uit:

- een toevoertrechter om het invoeren van aardappels te vergemakkelijken (uitsluitend voor de CL 50 en CL 50 Ultra)
- een schoep
- een speciale zeef van Ø 3 mm of 6 mm
- een speciale uitwerpschijf voor puree



		Ref.
Pureeers-uitrusting Ø 3 mm (CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28207
Pureeers-onderdelen Ø 3 mm	2	28208
Pureeers-uitrusting Ø 6 mm (CL 50 en CL 50 Ultra)	1 + 2	28209
Pureeers-onderdelen Ø 6 mm	2	28210

TAFELMODEL GROENTESNIJDER



Praktische verwerkingscapaciteit per uur



Tot 50 kg



Tot 50 kg



Tot 150 kg

ALS OPTIE
24
SCHIJVEN

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

ALS OPTIE
29
SCHIJVEN

+ MACEDOINE + FRIETEN

ALS OPTIE
- dan
50
SCHIJVEN

+ BRUNOISE en WAFELTJES

+ PETERSELIE TUINKRUIDEN

CL 50 Gourmet



- Monofasig of Driefasig
- 1 snelheid

CL 50 Ultra



- Monofasig of Driefasig
- 1 of 2 snelheden
- Pureebers-uitrusting*

CL 20



- Monofasig
- 1 snelheid

CL 40



- Monofasig
- 1 snelheid

CL 50



- Monofasig of Driefasig
- 1 of 2 snelheden
- Pureebers-uitrusting*

Bekijk alle vloermodellen op pagina 74



Tot 150 kg



Tot 250 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauratie / Traiteurs



Set voor Restauratie Traiteurs beschikbaar voor de modellen CL 40, CL 50 (behalve Gourmet), CL 52.

CL 50 Ultra Grootkeukens



Set voor Grootkeukens beschikbaar voor de modellen CL 40, CL 50 (behalve Gourmet), CL 52.

CL 52



- Monofasig of Driefasig
- 1 of 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

TAFELMODEL GROENTESNIJDER



CL 20

Motor	Asynchrone
Vermogen	400 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Deksel en kuip	Composiet materiaal
Motorblok	Composiet materiaal
D-Clean Kit	-
Schijven	Snijschijf 3 mm + Rasp 1,5 mm - inbegrepen

Kies uw model:

CL 20 - 6 schijven	Ref.
CL 20 230V/50/1 - 2 schijven	2493
Set 4 schijven	1904
CL 20	Ref.
CL 20 230V/50/1 - 2 schijven	2493



CL 40

Motor	Asynchrone
Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	500 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Deksel en kuip	Deksel composiet materiaal en kuip in roestvrij staal
Motorblok	Metaal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 40 - 4 schijven	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570M
Set 4 schijven	1928
CL 40 - 6 schijven	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570M
Set van 6 schijven	1906W
CL 40 zonder schijf	Ref.
CL 40 230V/50/1	24570M

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42





CL 50 - 1V

Motor	Asynchrone
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 L Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Composiet materiaal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



CL 50 - 1V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 50 Driefasig - 1V 400V/50/3	24446
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 50 - 1V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 50 Driefasig - 1V 400V/50/3	24446
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 50 - 1V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 50 Driefasig - 1V 400V/50/3	24446
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 50 - 1V zonder schijf	Ref.
CL 50 Monofasig - 1V 230V/50/1	24440
CL 50 Driefasig - 1V 400V/50/3	24446

Complete schijvenverzameling op pagina 44



Kies uw opties:

ZIE PUREEFUNCTIE
PAGINA 61

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49212
Pureepers-uitrusting 3 mm	28207
Pureepers-uitrusting 6 mm	28209
Minikom	39716
EasyLoader	49323
EasyStacker	49332



CL 50 - 2V

Motor	Asynchrone
Vermogen	600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 L Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Composiet materiaal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 50 - 2V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 50 - 2V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 50 - 2V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 50 - 2V zonder schijf	Ref.
CL 50 Driefasig - 2V 400V/50/3	24449

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



TAFELMODEL GROENTESNIJDER



CL 50 Ultra - 1V

Motor	Asynchrone
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



CL 50 Ultra - 1V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 50 Ultra - 1V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 50 Ultra - 1V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 50 Ultra - 1V zonder schijf	Ref.
CL 50 Ultra Monofasig - 1V 230V/50/1	24465
CL 50 Ultra Driefasig - 1V 400V/50/3	24473

Kies uw opties:

ZIE PUREEFUNCTIE
PAGINA 61

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49212
Pureepers-uitrusting 3 mm	28207
Pureepers-uitrusting 6 mm	28209
Minikom	39716
EasyLoader	49323
EasyStacker	49332



CL 50 Ultra - 2V

Motor	Asynchrone
Vermogen	600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 50 Ultra - 2V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 50 Ultra - 2V Grootkeukens	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 50 Ultra - 2V Gezonde voeding	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 50 Ultra - 2V zonder schijf	Ref.
CL 50 Ultra Driefasig - 2V 400V/50/3	24476

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



CL 50 alle modellen



CL 50 Ultra Pizza

Een aanbod op maat voor de bereiding van uw pizza's!

1 plakjesschijf 4 mm
tomaten, aubergines etc.

1 plakjesschijf 2 mm
courgettes, champignons,
paprika's, uien etc.



1 raspschijf 7 mm
Mozzarella of speciale
pizza-kaas.



D-Clean Kit Oppervlakte 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Motor	Asynchrone
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,2 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Minikom	Inbegrepen
Schijven	Plakjesschijven 2 mm en 4 mm + Raspschijf 7 mm - inbegrepen

Kies uw model:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 schijven	2027WF

Kies uw opties:

CL 50 Ultra Pizza	
Optie	Ref.
Macedoine-uitrusting 10x10x10 mm voor bruschetta	28112W
Macedoine-uitrusting 14x14x5 mm alleen mogelijk met verse mozzarella	28181W
Parmezaanse kaas	28061W
EasyLoader	49323
EasyStacker	49332

CL 50 GOURMET

De Uitmuntende keuze




 *58 mm met insert
 *68 mm zonder insert



Buitengewone snijkwaliteit...



3 Brunoiseschijven
2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Motor	Asynchrone
Vermogen	550 W of 600 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergooten	Halvemaanvormige invoergoot 2,1 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 68 mm
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
D-Clean Kit	Inbegrepen
Minikom	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

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

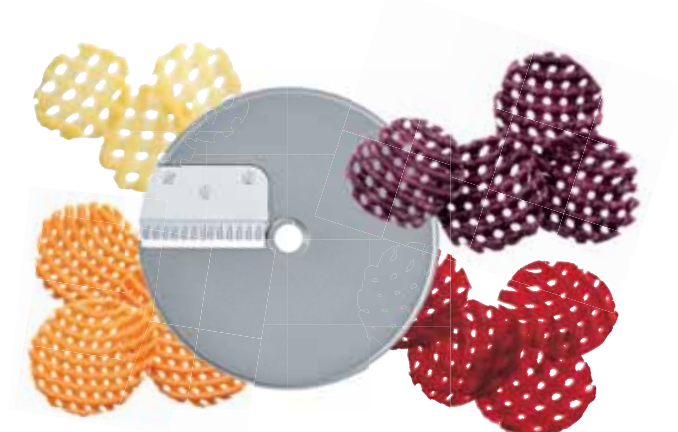
Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



Brunoiseschijven

Opties	Ref.
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W

... van Brunoises en Wafeltjes!



4 Wafeltjesschijven
2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Wafeltjesschijven

Opties	Ref.	
Wafeltjesschijf 2mm	28198W	
Wafeltjesschijf 3 mm	28199W	
Wafeltjesschijf 4 mm	28177W	
Wafeltjesschijf 6 mm	28178W	

SET VOOR BLADPETERSELIE EN TUINKRUIDEN

Een grote hoeveelheid tabouleh
in een handomdraai!



Set voor bladpeterselie en tuinkruiden
2 inserts



Set voor bladpeterselie en tuinkruiden 1 mm
bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm en 2 inserts om
de tuinkruiden aan te duwen tijdens het snijden.

	Ref.	
Bladpeterselie-set 1 mm	28194W	

Tabouleh-set bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm,
macedoine-uitrusting 10x10 mm, 1 brunoise-schrijf
4x4 mm en 3 inserts.

	Ref.	
Tabouleh-set	28192W	

CL 52

Speciaal ontwikkeld om in een handomdraai grote hoeveelheden groenten te snijden.



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning



EXTRA NAUWKEURIG

Cilindervormige invoergoot

- Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.
- Ø 39 mm voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc. dankzij de Exactitube precisie-pusher.

EXTRA GROOT

Dankzij het XL volume van de invoergoot kunnen in één keer tot 15 tomaten tegelijk worden verwerkt.



Easy Guide

EXTRA KRACHTIG

Het motorblok is van roestvrij staal voor groter onderhoudsgemak. Ultracrachtige en geruisloze motor van 750 W.



INNOVATIE



OPMERKELIJKE ERGONOMIE

Hendel met bekrachtigde bediening, de gebruiker hoeft minder kracht te zetten en de productiviteit wordt vergroot.



ASYNCHRONE MOTOR



UITVOER AAN DE ZIJKANT

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.

Speciaal hulpmiddel voor kool voor een optimale uitworp.





CL 52 - 1V

Motor	Asynchrone
Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen

D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



CL 52 - 1V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 52 - 1V Grootkeukens	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 52 - 1V Gezonde voeding	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 52 - 1V zonder schijf	Ref.
CL 52 Monofasig - 1V 230V/50/1	24490
CL 52 Driefasig - 1V 400V/50/3	24498



CL 52 - 2V

Motor	Asynchrone
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen

D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 52 - 2V Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 52 - 2V Grootkeukens	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 52 - 2V Gezonde voeding	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501
Set Gezonde voeding - 13 schijven	1998W
CL 52 - 2V zonder schijf	Ref.
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



Kies uw opties:

ZIE PUREEFUNCTIE
PAGINA 61

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49221
Pureepers-onderdelen 3 mm	28208
Pureepers-onderdelen 6 mm	28210
Borstel voor motoras	49257

GROENTESNIJDER

VLOERMODEL

Oplossingen speciaal ontwikkeld voor het bereiden van grote hoeveelheden.

EXTRA NAUWKEURIG

Cilindervormige invoergoot

- Ø 58 mm voor het gelijkmatig snijden van langwerpige producten.
- Ø 39 mm voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc. dankzij de Exactitube precisie-pusher.

EXTRA GROOT

Dankzij het XL volume van de invoergoot kunnen in één keer tot 15 tomaten tegelijk worden verwerkt.

Easy Guide

EXTRA KRACHTIG

Ultracrachtige en geruisloze industriële motor van 1 100 W voor intensief gebruik. Het motorblok is van roestvrij staal voor groter onderhoudsgemak.



ASYNCHRONE MOTOR

INNOVATIE

OPMERKELIJKE ERGONOMIE

Hendel met bekrachtigde bediening, de gebruiker hoeft minder kracht te zetten en de productiviteit wordt vergroot.



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning

UITVOER AAN DE ZIJKANT

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Automatische invoergoot CL 55



Invoergoot met hefboom CL 55 (oppervlakte 227 cm²) met ingebouwde ronde invoergoot



Invoergoot met 4-buizen CL 55
2 buizen Ø 50 mm / 2 buizen Ø 70 mm



Invoergoot met 2-buizen CL 55
Rechte en schuine buis

DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN!

De efficiënte, robuuste, gemakkelijk te gebruiken en schoon te maken vloermodel groentesnijders van Robot-Coupe zijn speciaal bestemd voor instellingen, centrale keukens, traiteurs en de voedingsmiddelenindustrie.





Praktische
verwerkingscapaciteit per uur



400 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN



CL 55 met hefboom



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

CL 55 2 Invoergoten



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

CL 55 Gezonde voeding



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen

Bekijk al onze tafelmodellen op pagina 62

*Optionele accessoires



600 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN

CL 60 met hefboom

NIEUW



- Driefasig of monofasig
- 2 snelheden of variabele snelheid
- Pureepers-onderdelen*

CL 60 2 Invoergoten

NIEUW



- Driefasig of monofasig
- 2 snelheden of variabele snelheid
- Pureepers-onderdelen*

CL 60 Verse voeding

NIEUW



- Driefasig of monofasig
- 2 snelheden of variabele snelheid
- Pureepers-onderdelen



VLOERMODEL GROENTESNIJDER



CL 55 met hefboom

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot met hefboom 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Uitgerust met 2 wieltjes met rem
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

CL 55 met hefboom Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 55 met hefboom Grootkeukens	Ref.
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 55 met hefboom zonder schijf	Ref.
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214



CL 55 Auto

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Uitgerust met 2 geremde wielen
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 55 Auto Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 55 Auto Grootkeukens	Ref.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 55 Auto zonder schijf	Ref.
CL 55 Auto 400V/50/3	2216

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42





CL 55 2 Invoergoten

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot 4,4 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Uitgerust met 2 wieltjes met rem
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen

D-Clean Kit **Inbegrepen**

Schijven Niet inbegrepen

Kies uw model:

CL 55 Restauratie Traiteurs		Ref.
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3	2211	
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W	
CL 55 Grootkeukens		Ref.
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3	2211	
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W	
CL 55 zonder schijf		Ref.
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3	2211	

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



ACCESSOIRES CL 55



Automatische invoergoot
Ref. 28170 -



Invoergoot met hefboom met ingebouwde buis (oppervlakte 227 cm²)
Ref. 39673 -



Invoergoot met 4-buizen
2 buizen Ø 50 mm
2 buizen Ø 70 mm
Ref. 28161 -



Invoergoot met rechte en schuine buis
Ref. 28155 -



Pureepers-onderdelen
Ref. 28208
Ø 3 mm -
Ref. 28210
Ø 6 mm -



Exactitube precisie-pusher
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 -



Borstel voor motoras
Ref. 49257 -



Verstelbare wagen
3 hoogten GN 1/1
Geleverd zonder bakken
Ref. 49128 -



Opbergrek voor accessoires: 16 schijven, 8 uitrustingen en 3 invoergoten, geleverd met een GN 1/1 bak (accessoires niet inbegrepen)
Ref. 49132 -

CL55 GEZONDE VOEDING

Volledige oplossing

VERSTELBARE WAGEN 3 hoogtes

Voor het gemakkelijk verplaatsen, aan- en afvoeren van groenten en fruit en het opbergen van accessoires.



CL 55 Gezonde voeding

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot met hefboom 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Accessoires	Mobiel onderstel in roestvrij staal - Uitgerust met 2 wieltjes met rem - inbegrepen Verstelbare wagen GN 1/1, 3 hoogten + 3 GN 1/1 bakken - inbegrepen Pureepers-onderdelen 3 mm - inbegrepen Borstel voor motoras - inbegrepen
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Set Gezonde voeding 13 schijven - inbegrepen

CL 55 Gezonde voeding	Ref.
CL 55 Gezonde voeding 400V/50/3	2285WF



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Tot 20 kg/min*

Koolsla



* De gegevens kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de stukken en de ingrediënten

VLOERMODEL GROENTESNIJDER



Oppervlakte 227 cm²



D-Clean Kit



NIEUW

Uitwerpleider
Optimale verdeling
van groenten in de
GN-bak.



D-Clean Kit

CL 60 met hefboom CL 60 V.V. met hefboom

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergooten	Ronde invoergoot met hefboom 4,9 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Uitgerust met	1 verstelbare poot om stabiliteit te garanderen 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgerei
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



CL 60 met hefboom Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319FA
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL V.V. met hefboom 230V/50/1	2323FA
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 60 met hefboom Grootkeukens	Ref.
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319FA
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL V.V. met hefboom 230V/50/1	2323FA
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 60 met hefboom zonder schijf	Ref.
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319FA
CL V.V. met hefboom 230V/50/1	2323FA

CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergooten	Automatische invoergoot in roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Uitgerust met	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgerei
Accessoires	Borstel voor motoras - inbegrepen
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

CL 60 Auto Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313F
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317F
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 60 Auto Grootkeukens	Ref.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313F
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317F
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 60 Auto zonder schijf	Ref.
CL 60 Auto 400V/50/3	2313F
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317F

Bekijk onze selectie van schijven en pakketten op pagina 42



⚡ Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

175 mm
59 mm
Oppervlakte 227 cm²



NIEUW

Uitwerpgeleider

Optimale verdeling van groenten in de GN-container.



CL 60 2 Invoergoten CL 60 V.V. 2 Invoergoten

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot met hefboom 4,4 l Cilindervormige invoerbuisen Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Uitgerust met	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgereedschap
Accesoires	Borstel voor motoras - inbegrepen
D-Clean Kit	Inbegrepen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

CL 60 2 G. Restauratie Traiteurs	Ref.
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325FA
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230v/50/1	2329FA
Set Restauratie Traiteurs - 6 schijven	1929W
CL 60 2G. Grootkeukens	Ref.
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325FA
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230v/50/1	2329FA
Set Grootkeukens - 8 schijven	1927W
CL 60 2G. zonder schijf	Ref.
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325FA
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230V/50/1	2329FA

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

ACCESSOIRES CL 60



Automatische invoergoot in roestvrij staal - met aanvoerplateau
Ref. 49681-



Roestrijstalen Invoergoot met hefboom
Ref. 39680 -



Roestrijstalen Invoergoot met 4 buizen
2 buizen Ø 50 mm
2 buizen Ø 70 mm
Ref. 49682 -



Invoergoot met rechte en schuine buis
Ref. 28157 -



Pureepers-onderdelen
Ref. 28208
Ø 3 mm -
Ref. 28210
Ø 6 mm -



Exactitube precisie-pusher
Ref. 49221 -



Borstel voor motoras
Ref. 49257 -



Ergonomische verrijdbare wagen
Zonder bakken geleverd
Bestemd voor 3 GN 1/1 bakken.
Ref. 49066 -



Opbergrek voor accessoires voor 16 schijven, 8 uitrustingen en 3 invoergoten, geleverd met een GN1/1 bak (accessoires niet inbegrepen)
Ref. 49132 -

CL60 GEZONDE VOEDING

Tot
1800 kg
groenten
per uur

Volledige oplossing



OPBERGREK VOOR
ACCESSOIRES



Verstelbare poot
voor aanpassing aan
hoogteverschillen in de vloer.



CL 60 Verse voeding

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot met hefboom 4,9 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen 4 buizen: 2 buizen Ø 50mm en 2 buizen Ø 70mm

Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Uitgerust met	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren, 2 wieltjes, 1 bak in roestvrij staal voor het snijgereedschap

Accessoires	Toebehoren Ergonomische verrijdbare wagen met 3 GN 1/1 bakken - inbegrepen Opbergrek voor accessoire met 1 GN 1/1 bak inbegrepen Pureepers-onderdelen 3 mm - inbegrepen Borstel voor motoras - inbegrepen
--------------------	--

D-Clean Kit **inbegrepen**

Schijven Verse voeding set 13 schijven - **inbegrepen**

NIEUW

Uitwerpleider
Optimale verdeling
van groenten in de
GN-bak.



**VERHOOGT DE
PRODUCTIVITEIT**

Tot 50 kg in 5 min*

Frieten



* De gegevens kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de stukken en de ingrediënten

CL 60 Verse voeding	Ref.
CL 60 Verse voeding 400V/50/3	2298FA
CL 60 V.V. Verse voeding 230V/50/1	2299FA



Vereist aansluiting op een
differentieelschakelaar type A.

TERUG NAAR INHOUD

EEN COMPLETE COLLECTIE TOEBEHOREN INBEGREPEN !



Automatische invoergoot

Voor alle losse groenten (tomaten, uien, aardappels etc.).



Invoergoot met hefboom

Speciaal voor omvangrijke groenten, zoals kool of knolselderij.



Invoergoot met 4 buizen

Speciaal voor langwerpige groenten zoals komkommers en courgettes.



Exactitube precisie-pusher

Voor het snijden van kleine groenten en vruchten, Spaanse peper, augurkjes, droge worstjes, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc.



Pureepers-onderdelen 3 mm

Om gemakkelijk grote hoeveelheden verse en smakelijke puree te maken.



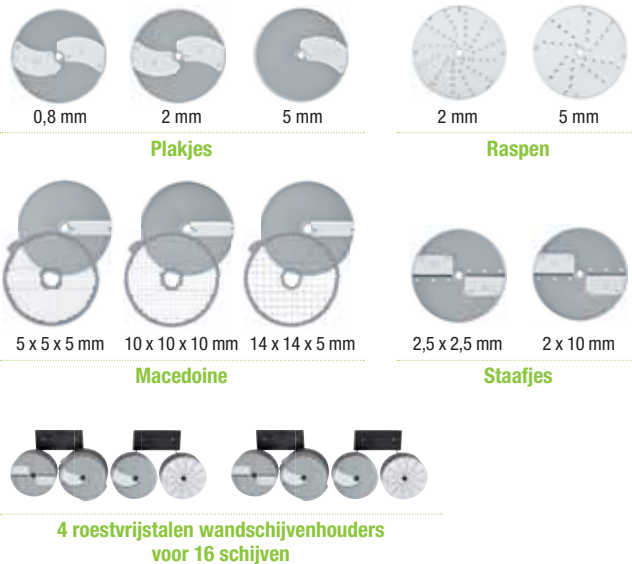
Opbergrek voor accessoires

Voor het opbergen en verplaatsen van alle Verse voeding toebehoren! Plateau voor 16 schijven en 8 uitrustingen. GN1X1 bak voor keukengerei.



Verse voeding set

13 schijven inbegrepen.



Ergonomische verrijdbare wagen

Voor het verplaatsen, aan- en afvoeren van producten en het opbergen van toebehoren. 3 GN 1/1 bakken inbegrepen.



CUTTERS

TAFELMODEL CUTTERS

p.86

VLOERMODEL VERTICALE CUTTERS

p.96



ONMISBAAR VOOR BANKETBAKERIJ EN IN DE KEUKEN!

De ideale hulp van de chef-kok dankzij het mes op de kuipbodem - een exclusiviteit van Robot-Coupe. Maak al uw bereidingen in kleine of grote hoeveelheden met een simpele druk op een knop: sausen, vlees, vis, uien of tuinkruiden en specerijen fijn hakken, kneden, gedroogde vruchten of chocolade en noten malen etc.



CUTTERS

TAFELMODEL

DEKSEL

Geschikt om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.

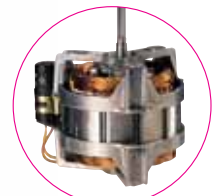
KUIP

7,5 liter: om tijd te besparen door het verwerken van grotere hoeveelheden.

ERGONOMISCHE HANDGREEP

Voor het gemakkelijk hanteren van de kuip.

Easy Guide



ASYNCHROME MOTOR

TIMER

Nog meer gebruiksgemak, precisie en regelmatigheid bij het bereiden van recepten.



INNOVATIE

MES OP DE KUIPBODEM

Om zowel kleine als grote hoeveelheden even goed te kunnen verwerken. Volledig roestvrijstalen messen met demonteerbare snijbladen. Gekartelde en getande snijbladen als optie.

Modellen met **variabele snelheid**: van 300 tot 3500 tpm voor grotere flexibiliteit in het gebruik en een grotere verscheidenheid aan toepassingen.



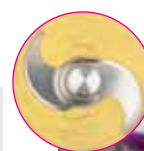
Glad mes
Standaard
inbegrepen



GROF HAKKEN



FIJN HAKKEN



SAUSEN, EMULSIES



Gekarteld mes

SPECIAAL
Vermalen
Gebak



KNEDEN



VERMALEN



Getand mes

SPECIAAL
Tuinkruiden
Specerijen



TUINKRUIDEN HAKKEN



SPECERIJEN HAKKEN



**VERHOOGT DE
PRODUCTIVITEIT**

R 7 V.V.

4 kg = 2 min

Amandelpoeder



R-MIX [®]

R-Mix[®]

Op de R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Voor het mengen van delicate ingrediënten zonder ze te snijden.
- Met de R-Mix[®] functie kunt u de variabele snelheid van 60 tot 500 tpm in tegengestelde draairichting gebruiken om al uw mengsels te maken bijv. met zeer dunne plakjes vlees en om hele ingrediënten door uw bereidingen te mengen zoals rozijnen door uw brioches of rivierkreeftjes, brunoise of macedoine van groenten door uw terrines etc.



TAFELMODEL CUTTERS



Hoeveelheden* 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 4 V.V.



4,5 L

- Monofasig

R 5 V.V.



5,9 L

- Monofasig
- R-Mix®

1 SNELHEID 3000 tpm

R 3-3000



3,7 L

- Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 4 - 2V



4,5 L

- Driefasig

R 5 - 2V



5,9 L

- Driefasig

1 SNELHEID 1500 tpm

R 2



2,9 L

- Monofasig

R 3



3,7 L

- Monofasig

R 4 - 1V



4,5 L

- Monofasig

R 5 - 1V



5,9 L

- Monofasig

* Per keer verwerkte maximale hoeveelheden



3,5 kg



5 kg



6 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 7 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®

ALS OPTIE
3
MESSEN
7,5 L

R 8 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
8 L

R 10 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
11,5 L

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 7



- Driefasig

ALS OPTIE
3
MESSEN
7,5 L

R 8



- Driefasig
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
8 L

R 10



- Driefasig
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
11,5 L

R-Vac®: Vacuümfunctie als optie

R-Mix®: Mengfunctie in tegengestelde draairichting

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werk-tijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 tot 50	1 tot 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 tot 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 tot 50	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 tot 100	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 tot 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 tot 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 tot 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 tot 300	

* Hoeveelheid 60% gehydrateerd, gerezen deeg

Bekijk alle vloermodellen op pagina 99

TAFELMODEL CUTTERS



R 2

Motor	Asynchrone
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Kuip	2,9 l in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 3

Motor	Asynchrone
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 3 - 3000

Motor	Asynchrone
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen

Kies uw model:



R 2	Ref.
R 2 230V/50/1	22100D

R 3	Ref.
R 3 230V/50/1	22382

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

Kies uw opties:



	R 2		R 3 alle modellen	
Opties	Ref.		Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27138		27288	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27061		27287	
Aanvullend glad mes	27055		27286	
Wandrek voor mes	107810		107810	



R 4 - 1V

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 4 - 2V

Motor	Asynchrone
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen



R 4 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen

Kies uw model:



R 4 - 1V	Ref.
R 4 - 1V 230/50/1	22430M

R 4 - 2V	Ref.
R 4 - 2V 400/50/3	22437M

R 4 V.V.	Ref.
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411M

Kies uw opties:



R 4 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27346
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27345
Aanvullend glad mes	27344
Wandrek voor mes	107810



TAFELMODEL CUTTERS



R 5 - 1V

Motor	Asynchrone
Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
R-Mix®	-

R 5 - 2V

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
R-Mix®	-

R 5 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Mes	Gladde snijbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
R-Mix®	✓

Kies uw model:



R 5 - 1V	Ref.
R 5 - 1V 230V/50/1	24608M

R 5 - 2V	Ref.
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M

R 5 V.V.	Ref.
R 5 V.V. 230V/50-60/1	24620M

Kies uw opties:



R 5 alle modellen		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27305	
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27304	
Aanvullend glad mes	27303	
Schraaparm	49552	
Reinigingshulpstuk voor het mes	49258	



R 7

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Mes	Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde snijbladen - inbegrepen
R-Mix®	-

Kies uw model:



R 7	Ref.
R 7 400V/50/3	24658M



R 7 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Mes	Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde snijbladen - inbegrepen
R-Mix®	✓

R 7 V.V.	Ref.
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709M

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:



R 7 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	27308
Getand mes in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27307
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27306
Onderste gekarteld snijblad	49162
Bovenste gekarteld snijblad	49163
Onderste getand snijblad	49164
Bovenste getand snijblad	49165
Onderste glad snijblad	49160
Bovenste glad snijblad	49161
Schraaparm	49552

TAFELMODEL CUTTERS



R 8

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 200 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Mes	2 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 8 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 200 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Mes	2 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 8 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 200 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Mes	2 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	Nee
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



R 8	Ref.
R 8 400V/50/3	21291

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

R 8 SV	Ref.
R 8 SV 400V/50/3	2040

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:



R 8 alle modellen		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes 2 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	27383	
Getand mes 2 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27385	
Aanvullend glad mes 2 snijbladen in roestvrij staal	27381	
Gekarteld snijblad	59281	
Getand snijblad	59282	
Glad snijblad	59280	
R-VAC® vacuümsysteem	29996	
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012	



Aanvullende minikuip als optie verkrijgbaar		
	Ref.	
Kuip 3,5 liter in roestvrij staal R 8 glad mes in roestvrij staal	27374	
Gekarteld mes in roestvrij staal	27107	
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27106	
Gekarteld snijblad	101801S	
Glad snijblad	101800S	

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 97



R 10

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

R 10 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 600 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 10 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



R 10	Ref.
R 10 400V/50/3	21391

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

R 10 SV	Ref.
R 10 SV 400V/50/3	2044

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:



R 10 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	27384
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27386
Aanvullend glad mes 3 snijbladen in roestvrij staal	27382
Gekarteld snijblad	59281
Getand snijblad	59282
Glad snijblad	59280
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m ³ /h	69012

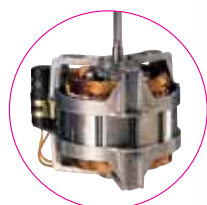


Aanvullende minikuip als optie verkrijgbaar	Ref.
Kuip 4,5 liter in roestvrij staal R 10-R 15 glad mes in roestvrij staal	27375
Gekarteld mes in roestvrij staal	27107
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27106
Gekarteld snijblad	101801S
Glad snijblad	101800S

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 97

VERTICALE CUTTERS

VLOERMODELLEN



**ASYNCHRONE
MOTOR**

Easy Guide

BEDIENINGSPANEEL

Timer van 0 tot 15 minuten, roestvrijstalen drukknoppen en pulsbediening voor een grotere snijprecisie.

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN MES OP DE KUIPBODEM

Nieuw profiel van de snijbladen, een Robot-Coupe patent, voor optimale snijkwaliteit.

ROESTVRIJSTALEN CONSTRUCTIE

Volledig roestvrijstalen constructie met een systeem met 3 ruim gedimensioneerde poten voor perfecte stabiliteit, weinig ingenomen vloeroppervlakte en gemakkelijke reiniging.

WIELTJES INBEGREPEN

3 inklapbare wieltjes voor gemakkelijke verplaatsing en reiniging.



Waterdicht transparant deksel, dat met één handbeweging bevestigd kan worden. Deksel en dichting kunnen in een handomdraai worden gedemonteerd.

DEKSELSCHRAPER

Voor perfect zicht op de bereiding tijdens de werking.













VERGRENDHELLENDEDEL VOOR DE KUIP

Ergonomische hendel waarmee de kuip gekanteld kan worden en in tussenliggende en horizontale stand kan worden vergrendeld.

ROESTVRIJSTALEN KUIP

Kantelbare en afneembare kuip om het legen te vergemakkelijken.

3 MESSEN VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT

 <p>Glad mes standaard inbegrepen</p>	 <p>GROF HAKKEN</p>	 <p>FIJN HAKKEN</p>	 <p>SAUSEN, EMULSIES</p>
 <p>Gekarteld mes SPECIAAL Vermalen Gebak</p>	 <p>KNEDEN</p>	 <p>VERMALEN</p>	
 <p>Getand mes SPECIAAL Tuinkruiden Specerijen</p>	 <p>TUINKRUIDEN HAKKEN</p>	 <p>SPECERIJEN HAKKEN</p>	

VACUÛMFUNCTIE **R-Vac®**

Met het **R-Vac®** systeem kan onder vacuüm worden gewerkt om tot ongeëvenaarde resultaten te komen bij allerlei bereidingen, zoals vismousses, fijne vullingen, groenteterrines, ganzenleverpastei, ganaches etc.

De voordelen van werken onder vacuüm zijn:

- betere houdbaarheid
- aantrekkelijkere presentatie
- meer aroma en smaak
- betere gaarheid



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

R 45

20 kg = 2 min

Hummus







Hoeveelheden*

3 tot 9 kg



3 tot 12 kg



4 tot 14 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 15



ALS OPTIE
3
MESSEN

15 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 20



ALS OPTIE
3
MESSEN

20 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 23



ALS OPTIE
3
MESSEN

23 L

- Driefasig
- R-Vac®



Hoeveelheden*

4 tot 17 kg



6 tot 27 kg



6 tot 36 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 30



ALS OPTIE
3
MESSEN

28 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 45



ALS OPTIE
3
MESSEN

45 L

- Driefasig
- R-Vac®

R 60



ALS OPTIE
3
MESSEN

60 L

- Driefasig
- R-Vac®

* Per keer verwerkte maximale hoeveelheden

R-Vac®: vacuümfunctie als optie

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Maximale inhoud				Aantal maaltijden	Werk-tijd
	Hakken (tot*)	Emulgeren (tot*)	Deeg** (tot*)	Vermalen (tot*)		
R 15	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	300 tot 600	1 tot 4 min.
R 20	11 kg	11 kg	9 kg	8 kg	300 tot 600	
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	600 tot 1200	
R 30	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	600 tot 1200	
R 45	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	1200+	
R 60	44 kg	33 kg	18 kg	28 kg	1200+	

* Afhankelijk van de toepassing

** Tot 60% gehydrateerde, gerezen hoeveelheid deeg

Bekijk alle tafelmodellen op pagina 88

TERUG NAAR INHOUD



R 15

Motor	Asynchrone
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	-

R 15 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



R 15	Ref.
R 15 400V/50/3	51491

R 15 SV	Ref.
R 15 SV 400V/50/3	2048

Kies uw opties:

R 15 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57098
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57099
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57097
Gekarteld snijblad	59393
Getand snijblad	59359
Glad snijblad	59392
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



Aanvullende minikuipen als optie verkrijgbaar	Ref.
Kuip 4,5 liter in roestvrij staal R 15 glad mes in roestvrij staal inbegrepen	27375
Gekarteld mes in roestvrij staal	27107
Aanvullend glad mes in roestvrij staal	27106
Gekarteld snijblad	101801S
Glad snijblad	101800S

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 97



R 20

Motor	Asynchrone
Vermogen	4 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	20 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	-

R 20 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	4 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	20 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Vac®*	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



R 20	Ref.
R 20 400V/50/3	51591

R 20 SV	Ref.
R 20 SV 400V/50/3	2052

Kies uw opties:

R 20 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57098
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57099
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57097
Gekarteld snijblad	59393
Getand snijblad	59359
Glad snijblad	59392
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 97



R 23

Motor	Asynchrone
Vermogen	4 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	23 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	-

Kies
uw model:



Kies
uw opties:

Verstelbare wagen -
3 hoogtes GN1/1.
Zonder bakken
geleverd.
Ref. 49128

R 23 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	4 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	23 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

R 23	Ref.
R 23 400V/50/3	51331C

R 23 SV	Ref.
R 23 SV 400V/50/3	2100C

R 23 alle modellen

Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57070
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57072
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57069
Gekarteld snijblad	118294S
Getand snijblad	118292S
Glad snijblad	118217S
Verstelbare wagen - 3 hoogtes GN1/1	49128
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



R 30

Motor	Asynchrone
Vermogen	5 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	28 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wielletjes	✓
R-Vac®	-

R 30 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	5 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	28 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wielletjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies
uw model:



R 30	Ref.
R 30 400V/50/3	52331C

R 30 SV	Ref.
R 30 SV 400V/50/3	2102C

Kies
uw opties:

R 30 alle modellen		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57075	
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57077	
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57074	
Gekarteld snijblad	118286S	
Getand snijblad	118241S	
Glad snijblad	117950S	
Verstelbare wagen - 3 hoogtes GN1/1	49128	
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012	



R 45

Motor	Asynchrone
Vermogen	10 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	-

R 45 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	10 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

Kies uw model:



R 45	Ref.
R 45 400V/50/3	53331C

R 45 SV	Ref.
R 45 SV 400V/50/3	2104C

Kies uw opties:

R 45 alle modellen		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57082	
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57084	
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57081	
Gekarteld snijblad	118287S	
Getand snijblad	118243S	
Glad snijblad	117952S	
Verstelbare wagen - 3 hoogtes GN1/1	49128	
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012	



R 60

Motor	Asynchrone
Vermogen	11 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	60 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	-

Kies
uw model:



R 60	Ref.
R 60 400V/50/3	54331C

R 60 SV

Motor	Asynchrone
Vermogen	11 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	60 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Vac®	✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

R 60 SV	Ref.
R 60 SV 400V/50/3	2106C



Kies
uw opties:

R 60 alle modellen		
Opties	Ref.	
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57092	
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57095	
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57091	
Gekarteld snijblad	118290S	
Getand snijblad	118245S	
Glad snijblad	117954S	
Verstelbare wagen - 3 hoogtes GN1/1	49128	
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012	

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





DE 1^{STE} PROFESSIONELE VERWARMENDE KEUKENMACHINE!

Emulgeren, vermalen, mixen, hakken, mengen en kneden : de Robot Cook voert al deze functies tot in de perfectie uit. Bovendien beschikt hij over een instelbaar verwarmingsvermogen tot 140°, nauwkeurig tot op de graad. Dankzij de grote kuipenhoud kunt u voldoende hoeveelheden bereiden voor professionele behoeften.



Robot Cook®

DE KEUKENHULP VAN DE CHEF-KOK

Vernuftig: Het deksel is waterdicht en heeft een ingebouwde beveiliging tegen spatten. Dampwerende dekselwisser om de bereiding nauwlettend in het oog te houden.



Handig: Een volkomen nieuw systeem houdt het mes op zijn plaats terwijl de kuip wordt geleegd.

Hygiënisch: Alle onderdelen die in contact komen met voedsel zijn eenvoudig demonteerbaar en vaatwasmachinebestendig.

Easy Guide

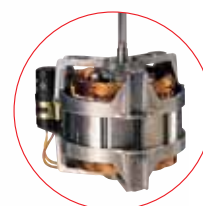
Stille werking : In de drukte van de keuken waarderen de chef-koks de stille werking.

Praktisch: Vulopening in het deksel om ingrediënten toe te voegen zonder het recept te onderbreken.

Efficiënt: Schraaparm in de kuip voor ultrafijne en homogene bereidingen.

Functioneel: Grote kuipinhoud van 3,7 liter voor de bereiding van professionele hoeveelheden.

Krachtig: Het vermogen van de Robot Cook® berust op een zeer robuuste, industriële asynchrone motor.



ASYNCHROME MOTOR

Ultranauwkeurig: Instelbaar verwarmingsvermogen tot 140°C, nauwkeurig tot op de graad.



BEDIENINGSPANEEL

Draaiknop (afstellen van de parameters)

BEDIENINGSPANEEL

Klein en groot verwarmingsvermogen tot 140°C

Snelheidsknop van 500 tot 3500 tpm

Timerknop

PROGRAMMEERPANEEL

P Programmeerknop

Δ Faseknop

BEDIENINGSPANEEL

1 Turbo/Pulse knop: tot 4500 tpm

2 Startknop

3 Stopknop

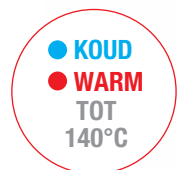
VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Een onafhankelijke hulp

tot 140°



Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER



Robot Cook®

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 800 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	<ul style="list-style-type: none"> Variabele snelheid van 100 tot 3500 tpm Hoge snelheid Turbo van 4500 tpm R-Mix mengsnelheid van 100 tot 500 tpm Intermitterende snelheid : mesrotatie om de 2 seconden op lage snelheid
Verwarmingstemperatuur	Tot 140°C
Pulse	✓
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Schraaparm	✓
Messen	<p>Mes met getande snijbladen speciaal voor de Blender-functie - inbegrepen</p> <p>Mes met gladde snijbladen speciaal voor de Cutter-functie - inbegrepen</p> <p>Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen</p>

Kies uw model:



Robot Cook®	Ref.
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R
Robot Cook 230V/50-60/1 + aanvullende kuipenheid	2074

Kies uw opties:

Opties	Ref.
Aanvullende kuipenheid met getand mes	39854
Aanvullend glad mes voor de Cutter-functie	49691
Aanvullend getand mes voor de Blender-functie	39691

● ● EMULGEREN



● ● HAKKEN



● ● MIXEN



● ● FIJNMALEN



● ● MENGEN



● ● KNEDEN



Blixer®



Blixer® TAFELMODEL p.112
Blixer® VLOERMODELLEN p.122



DE UNIEKE OPLOSSING VOOR VOEDING MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE!

Speciaal ontworpen voor keukens in de zorgsector: met de Blixer tovert u rauwe producten om tot aangepaste texturen. Alle voedingsmiddelen, rauw of gekookt, zout of zoet, geserveerd van voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of dessert, worden zo toegankelijk voor alle tafelgenoten, zelfs voor de oudsten.



Blixer®

TAFELMODEL

INNOVATIE

Blixer® SCHRAAPARM

Voor een betere homogenisering. Eenvoudig te demonteren en te reinigen voor een **optimale hygiëne**.



ASYNCHRONE MOTOR

Zeer krachtig, bestemd voor intensief gebruik met zeer grote betrouwbaarheid en een lange levensduur.

Easy Guide



Mes met getande snijbladen.



OPENING

Bestemd voor het toevoegen van vloeistoffen of ingrediënten tijdens de bereiding.

DEKSEL

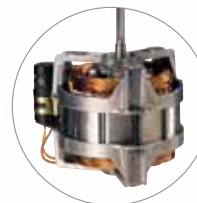
Uitgerust met een dichtingsring voor een perfecte afdichting.



HOGE SCHACHT IN DE KUIP

Voor het verwerken van grote hoeveelheden vloeistoffen.

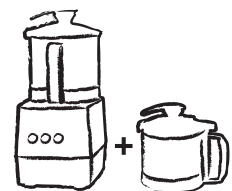
Standaard snelheid van 3000 tpm voor een **perfect homogene textuur**.



ASYNCHRONE MOTOR

WAT IS HET VOORDEEL VAN EEN 2E KUIPEENHEID?

- Voor een betere organisatie in de keuken
- Minder wachten tussen 2 wasbeurten



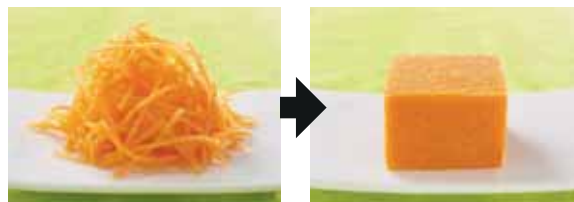
1 kuip voor
koude
bereidingen



1 kuip voor
warme
bereidingen



DUO VAN RAUWE RODE KOOL EN KNOLSELDERIJ



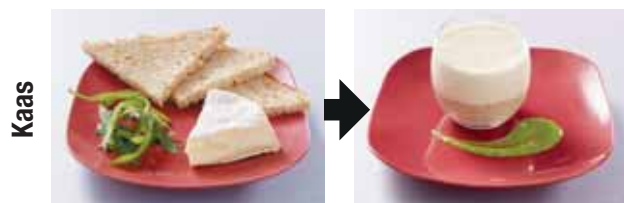
VERSE RAUWE WORTELS



ZALMSTEAK EN SPRUITJES



KALFSRAGOUT



CAMEMBERT EN VOLKORENBROOD



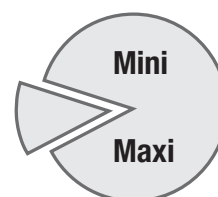
MOES VAN RAUWE GRANNY SMITH

HOE KIEST U UW Blixer®

1 > Bereken het totale gewicht van de te bereiden maaltijden met gewijzigde consistentie.

	Gemiddelde portie	Aantal porties	Totaal gewicht
Voorgerecht	80 g	X Porties =	g
Vlees / Vis	100 g	X Porties =	g
Groente / Zetmeelproducten	200 g	X Porties =	g
Nagerecht	80 g	X Porties =	g

Aantal porties van 200 g



2 > Zie de aanduidingen over de per keer verwerkte hoeveelheden, vermeld in de productbeschrijving.

RESTAURATIE - GASTRONOMIE

De chef-koks in de traditionele en Aziatische restauratie hebben de Blixer® al heel snel ingevoerd voor het maken van al hun bereidingen:

Emulsies, verrines, amuses, tapenade, hummus, tarama, pesto etc.

Speciale "poeder"-functie voor het fijnmalen van droge of gevriesdroogde voedingsmiddelen.

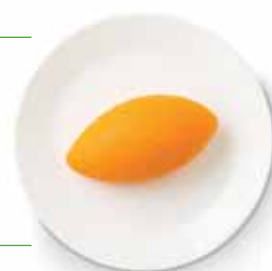


VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Blixer® 7

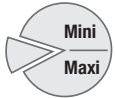
4 kg = 90 sec

Rauwe wortelen met aangepaste textuur



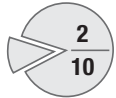
Blixer® TAFELMODEL

Aantal porties van 200 g

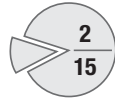


Per keer verwerkte hoeveelheden

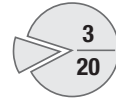
Speciaal monoportie



0,3 tot 2 kg



0,4 tot 3 kg



0,5 tot 3,8 kg

VARIABLE SNELHEID VAN 300 tot 3500 tpm

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



- Monofasig

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



- Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



- Driefasig

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



- Driefasig

1 SNELHEID 3000 tpm

Blixer® 2

2,9 L



- Monofasig

Blixer® 3

3,7 L



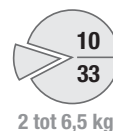
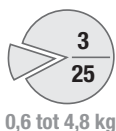
- Monofasig

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



- Monofasig



VARIABLE SNELHEID VAN 300 tot 3500 tpm

Blixer® 7 V.V.

7,5 L



• Monofasig

Blixer® 8 V.V.

8 L



• Monofasig

Blixer® 10 V.V.

11,5 L



• Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 7

7,5 L



• Driefasig

Blixer® 8

8 L



• Driefasig

Blixer® 10

11,5 L



• Driefasig

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Verwerkte hoeveelheden (kg)			Aantal porties van 200 g
	Kuipinhoud (liter)	Mini	Maxi	
Blixer® 2	2,9	Speciaal monoportie		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 tot 10
Blixer® 4	4,5	0,4	3	2 tot 15
Blixer® 5 -2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 tot 20
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 tot 25
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	5 tot 28
Blixer® 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 tot 33

Bekijk alle vloermodellen op pagina 124



Blixer® 2

Motor	Asynchrone
Vermogen	600 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Composiet materiaal
Kuip	2,9 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	Monoportie



Blixer® 3

Motor	Asynchrone
Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Composiet materiaal
Kuip	3,7 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-10



Blixer® 4 - 1V

Motor	Asynchrone
Vermogen	900 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-15

Kies uw model:



Blixer® 2	Ref.
Blixer® 2 230V/50/1	33228D
Blixer® 2 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2340D

Blixer® 3	Ref.
Blixer® 3 230V/50/1	33197
Blixer® 3 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2341

Blixer® 4 - 1V	Ref.
Blixer® 4-1V 230V/50/1	33208M
Blixer® 4-1V 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2343M

Kies uw opties:

Opties	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Ref.		Ref.	
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27369		27337	
Aanvullend getand mes	27370		27447	
Gekarteld mes	27371		27448	



Blixer® 4 - 2V

Blixer® 4 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-15

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 100 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	4,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	2-15



Kies uw model:



Blixer® 4 - 2V	Ref.
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215M
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2342M

Blixer® 4 V.V.	Ref.
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + aanvullende kuipeenheid	2344M



Kies uw opties:

Blixer® 4 alle modellen		
Opties	Ref.	
Aanvullende kuipeenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27338	
Aanvullend getand mes	27449	
Gekarteld mes	27450	



Blixer® 5 - 2V

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	3-20



Blixer® 5 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	5,9 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal - inbegrepen Reinigingshulpstuk voor het mes - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	3-20

Kies uw model:



Blixer® 5 - 2V	Ref.
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259M
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2369M

Blixer® 5 V.V.	Ref.
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + aanvullende kuipeenheid	2374M

Kies uw opties:

Blixer® 5 alle modellen	
Opties	Ref.
Aanvullende kuipeenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27322
Aanvullend getand mes	27310
Gekarteld mes speciaal fijnmalen	27311
Reinigingshulpstuk voor het mes	49258



Blixer® 7

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓

Mes Getande mesbladen in roestvrij staal - **inbegrepen**
Reinigingshulpstuk voor het mes - **inbegrepen**

Aantal porties van 200 g 3-25

Kies uw model:



Blixer® 7	Ref.
Blixer® 7 400V/50/3	33269M
Blixer® 7 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2375M

Blixer® 7 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓

Mes Getande mesbladen in roestvrij staal - **inbegrepen**
Reinigingshulpstuk voor het mes - **inbegrepen**

Aantal porties van 200 g 3-25

Blixer® 7 V.V.	Ref.
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + aanvullende kuipeenheid	2376M

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Blixer® 7 alle modellen

Kies uw opties:

Opties	Ref.
Aanvullende kuipeenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27323
Aanvullend mes van composiet materiaal met getande snijbladen	27316
Mes van composiet materiaal met gekartelde snijbladen speciaal fijnmalen	27317
Aanvullend mes met getande snijbladen in roestvrij staal	27313
Roestvrijstalen mes met gekartelde snijbladen speciaal fijnmalen	27314
Aanvullend onderste getand snijblad	49166
Aanvullend bovenste getand snijblad	49167
Aanvullend onderste gekarteld snijblad	49168
Aanvullend bovenste gekarteld snijblad	49169
Reinigingshulpstuk voor het mes	49258





Blixer® 8

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 200 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	5-28

Kies
uw model:

Blixer® 8	Ref.
Blixer® 8 400V/50/3	21311
Blixer® 8 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2349



Blixer® 8 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 200 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	8 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	5-28



Vereist aansluiting op een
differentieel-schakelaar type A.

Kies
uw opties:

Blixer® 8 alle modellen	
Opties	Ref.
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27387
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	27377
Getand snijblad	59282



Blixer® 10

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 600 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	10-33

Kies
uw model:

Blixer® 10	Ref.
Blixer® 10 400V/50/3	21411
Blixer® 10 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2351

Blixer® 10 V.V.

Motor	Asynchrone
Vermogen	2 600 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	11,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	10-33

Blixer® 10 V.V.	Ref.
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2352

 Vereist aansluiting op een
differentieelschakelaar type A.

Kies
uw opties:

Blixer® 10 alle modellen		
Opties	Ref.	
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	27388	
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	27378	
Getand snijblad	59282	

ONGEWIJZIGDE CONSISTENTIE



GEWIJZIGDE CONSISTENTIE



FINGERFOOD



Blixer®

VLOERMODEL

INNOVATIE

Blixer® SCHRAAPARM

Zorgt voor betere turbulentie en een fijnere textuur.



Easy Guide

BEDIENINGSPANEEL

Timer van 0 tot 15 minuten, roestvrijstalen drukknoppen en pulsbediening voor een grotere snijprecisie.

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN MES OP DE KUIPBODEM

Een exclusiviteit van Robot-Coupe® voor een perfecte homogeniteit van de verwerkte producten, zelfs bij kleine hoeveelheden.

ROESTVRIJSTALEN CONSTRUCTIE

Volledig roestvrijstalen constructie met een systeem met 3 ruim gedimensioneerde poten voor perfecte stabiliteit, kleine werkoppervlakte nodig en gemakkelijke reiniging.



ASYNCHROME MOTOR



Waterdicht transparant deksel dat met slechts één handbeweging bevestigd kan worden. Deksel en dichting kunnen in een handomdraai worden gedemonteerd.

DEKSELSCHRAPER

Voor perfect zicht op de bereiding tijdens de werking.

HENDEL VERGRENDING KUIP

Ergonomische hendel waarmee de kuip gekanteld en in horizontale stand kan worden vergrendeld.

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN KUIP

Kantelbare en afneembare kuip, een exclusiviteit van Robot-Coupe. Inhoud: 23, 28, 45 of 60 liter, afhankelijk van het model.

WIELTJES INBEGREPEN

3 inklapbare wieltjes voor gemakkelijke verplaatsing, om te kunnen schoonmaken.

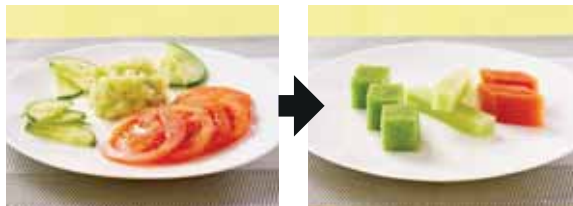


ZORGSECTOR - VOEDING MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE

Voorgerechten



DUO VAN RAUWE RODE KOOL EN KNOLSelderij

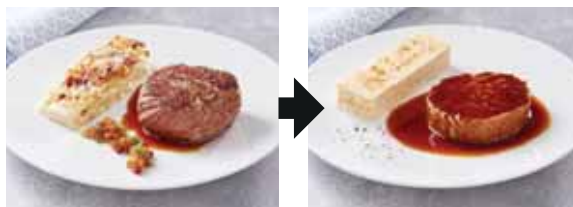


VARIATIE OP KOMKOMMER EN TOMATEN

Hoofdgerechten

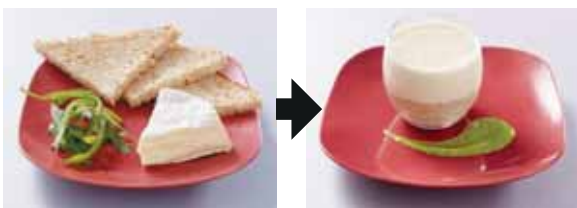


WITTE VIS EN QUENELLES VAN RADIS



BIEFSTUK EN GEGRATINEERDE AARDAPPELS

Kaas



CAMEMBERT EN VOLKORENBROOD

Nagerecht



CITROENTAART

INGREDIËNTEN DIE MET Blixer WORDEN VERWERKT, VOLDOEN AAN DE IDDSI-NORMEN.

PROUD SUPPORTER OF

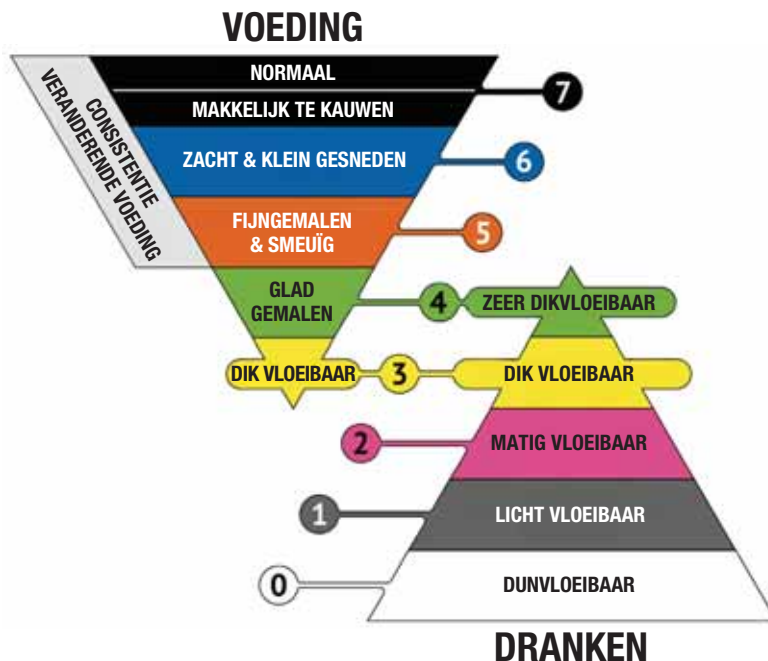


IDDSI

International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

GOLD SPONSOR

De met de Blixer® verwerkte ingrediënten voldoen aan de IDDSI regels.

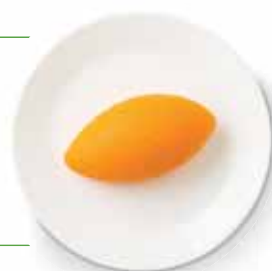


VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Blixer® 45

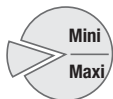
20 kg = 2 min

Rauwe wortelen met aangepaste textuur

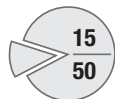


Blixer® VLOERMODELLEN

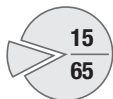
Aantal porties van 200 g



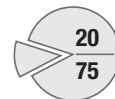
Per keer verwerkte hoeveelheden



3 tot 10 kg



3 tot 13 kg



4 tot 15 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 15



15 L

• Driefasig

Blixer® 20



20 L

• Driefasig

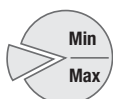
Blixer® 23



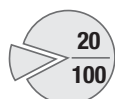
23 L

• Driefasig

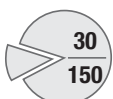
Aantal porties van 200 g



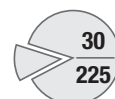
Per keer verwerkte hoeveelheden



4 tot 20 kg



6 tot 30 kg



6 tot 45 kg

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 30



28 L

• Driefasig

Blixer® 45



45 L

• Driefasig

Blixer® 60



60 L

• Driefasig

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Verwerkte hoeveelheden (kg)			Aantal porties van 200 g
	Kuipinhoud (liter)	Mini	Maxi	
Blixer® 15	15	3	10	15 tot 50
Blixer® 20	20	3	13	15 tot 65
Blixer® 23	23	4	15	20 tot 75
Blixer® 30	28	4	20	20 tot 100
Blixer® 45	45	6	30	30 tot 150
Blixer® 60	60	6	45	30 tot 225

Bekijk alle tafelmodellen op pagina 114



Blixer® 15

Motor	Asynchrone
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	in roestvrij staal met 3 demonteerbare en verstelbare mesbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	15-50

Kies
uw model:



Blixer® 15	Ref.
Blixer® 15 400V/50/3	51511
Blixer® 15 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2353



Blixer® 20

Motor	Asynchrone
Vermogen	4 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Pulse	✓
Kuip	20 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	in roestvrij staal met 3 demonteerbare en verstelbare mesbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	15-65

Blixer® 20	Ref.
Blixer® 20 400V/50/3	51611
Blixer® 20 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2355

Kies
uw opties:

Opties	Blixer® 15	Blixer® 20
	Ref.	Ref.
Aanvullende kuipenheid: kuip, getand mes, deksel en Blixer® schraaparm	57065	57066
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	57102	57102
Getand snijblad	59359	59359



Blixer® 23

Motor	Asynchrone
Vermogen	4 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	23 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
Aantal porties	20-75

Kies uw model:

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

Blixer® 30

Motor	Asynchrone
Vermogen	5 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	28 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
Aantal porties	20-100

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

Kies uw opties:

	Blixer® 23		Blixer® 30	
Opties	Ref.		Ref.	
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	57071		57076	
Getand snijblad	118292S		118241S	



Blixer® 45

Motor	Asynchrone
Vermogen	10 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wielletjes	✓
Aantal porties	30-150

Kies uw model:

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



Blixer® 60

Motor	Asynchrone
Vermogen	11 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	60 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wielletjes	✓
Aantal porties	30-225

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

Kies uw opties:

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Opties	Ref.		Ref.	
Aanvullend getand mes in roestvrij staal	57083		57093	
Getand snijblad	118243S		118245S	

KITCHEN BLENDERS



IN EEN PAAR SECONDEN PROFESSIONEEL GEBLEND...

De krachtige, duurzame Kitchen Blenders BL 3 en BL 5 zijn uitgerust met de X-Flow®-technologie voor een bijzonder snel en bijzonder fijn resultaat, zowel voor kleine als voor grote hoeveelheden.

Allerlei hartige of zoete vloeibare toepassingen: (gebonden) soepen, sauzen, puree of moes, pannenkoekenbeslag of cakebeslag ...



KITCHEN BLENDERS

KRACHTIG & DUURZAAM

AFNEEMBARE DOP

Mogelijkheid om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen.

De stilste
Blender op de markt

EXCLUSIVITEIT

WATERDICHT DEKSEL

Met een veiligheidsfunctie tegen spatten.



MOTORBLOK

- Krachtige motor van 1200 W.
- Special ontwerp om de vulhoogte te beperken.

Easy Guide



Geheel roestvrijstalen mes.
Eenvoudig te demonteren met het meegeleverde gereedschap, reinigen met water.

EXCLUSIVITEIT

Stevige bevestiging van de kom en motorbasis om trillingen te dempen

NIEUW



HANDVAT

- **Soft Touch**
- **Tweede**

Eenvoudig te hanteren, ook met volle kuip.

ROESTVRIJSTALEN KUIP

Grote inhoud van 5 liter. Grote hoeveelheden in één keer verwerken.

TIMER

Nog meer comfort, nauwkeurigheid en regelmatigheid in de uitvoering van recepten.



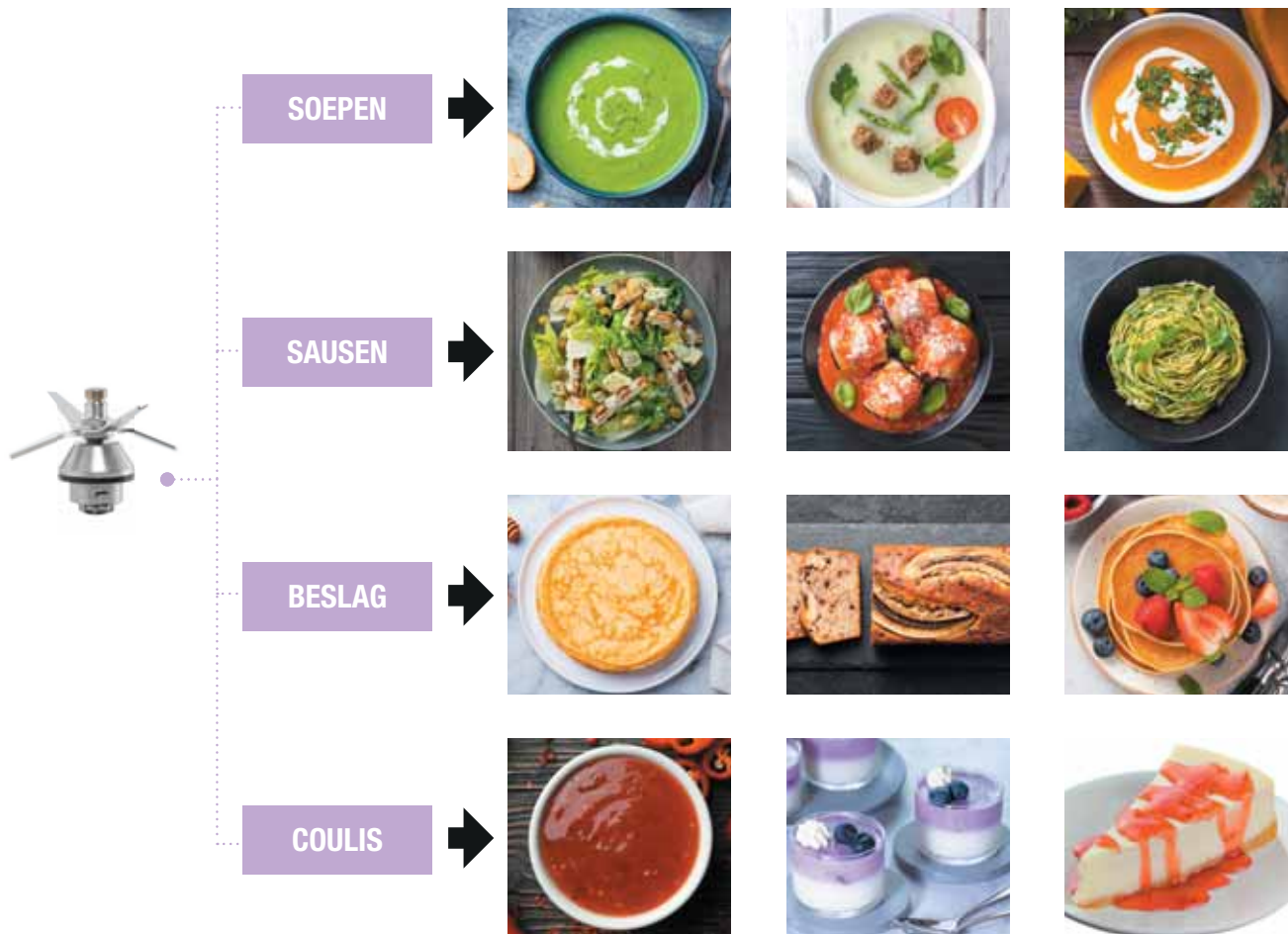
VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Tot 3,5L in 35 sec*

Soepen



* De gegevens kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de stukken en de ingrediënten



X-Flow[®] Technology

Maximale turbulentie !

- 1 MES**
4 grote asymmetrische messen
 → voor een maximaal mengvolume
- 2 KOMRIBBEN**
Speciaal ontworpen
 → voor een verbeterde ingredientenstroom
- 3 DEKSEL**
Stroomgeleidingswanden
 → geleiden het mengsel naar de messen



NIEUW



BL 3

Vermogen	1 100 W
Voltage	Monofasig
Snelheid	500 tot 12 600 tpm
Pulse	✓
R-Crush	✓
Timer	✓
Kuip	3 liter in roestvrij staal
Mes	4 roestvrijstalen messen - inbegrepen
X-Flow® technology	✓

Kies uw model:



Kies uw opties:

BL 3	Ref.
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A

NIEUW



BL 5

Vermogen	1 200 W
Voltage	Monofasig
Snelheid	500 tot 12 600 tpm
Pulse	✓
R-Crush	✓
Timer	✓
Kuip	5 liter in roestvrij staal
Mes	4 roestvrijstalen messen - inbegrepen
X-Flow® technology	✓

BL 5	Ref.
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A

	BL 3	BL 5
Opties	Ref.	Ref.
Met kuip van 3 l.	28230	28230
Met kuip van 5 l.	-	28250

NIEUW



BL 5+3

Vermogen	1 200 W
Voltage	Monofasig
Snelheid	500 tot 12 600 tpm
Pulse	✓
R-Crush	✓
Timer	✓
Kuip	5 liter + 3 liter in roestvrij staal
Mes	2 roestvrijstalen messen met 4 bladen - inbegrepen
X-Flow® technology	✓

Kies uw model:

BL 5+3	Ref.
BL 5 220-240V/50-60/1 + Met kom van 3 l.	2066A



WAAROM ZOU JE EEN BLENDER MET EEN KOM VAN 5 LITER EN EEN KOM VAN 3 LITER KOPEN?

- Voor een efficiëntere organisatie in de keuken
- Hiermee kun je zowel kleine als grote hoeveelheden verwerken
- Minder wachttijd tussen 2 wasbeurten



+



STAAFMIXERS



OPTIMALE RESULTATEN, ONGEACHT DE HOEVEELHEID...

...ongeacht de inhoud, ongeacht het gebruik, Robot-Coupe staafmixers voldoen aan elke behoefte. Ze kunnen bereidingen in een handomdraai mixen, mengen, emulgeren, kloppen of zelfs kneden ! Hun prestaties op het gebied van hygiëne, gebruiksgemak, veelzijdigheid en levensduur maken hen de beste op de markt.



STAAFMIXERS

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikscomfort.



Bij de modellen MP V.V. en MP Combi is de knop voor de snelheidsregeling nog ergonomischer voor optimaal gebruikscomfort.

EFFICIËNT

Versterkte motor en verbeterde prestaties om de **mengtijd te optimaliseren**.

Easy Guide

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.



INNOVATIE



HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak. Gepatenteerd Robot-Coupe systeem.



INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Het oog zorgt voor het vlot oprollen van het snoer om het opbergen te vergemakkelijken en de slijtage te beperken.

NIEUW



Nieuwe afneembare EasyGrip handgreep.

Betere verdeling van het gewicht van de machine voor nog gemakkelijker werken!

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- 1 Dankzij een gepatenteerd "EasyPlug" systeem kan het snoer gemakkelijk worden vervangen bij een eventuele kabelbreuk.
- 2 Spanningsindicatielampje: voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).





SOEPEN



SAUSEN



MOES



SPECIAAL EMULSIES



Aeromix hulpstuk beschikbaar voor het Mini en Micromix assortiment.



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

MP 450 Ultra

100 L = 5 min

Soepen

MP 800 Turbo

400 L = 6 min















Soepen

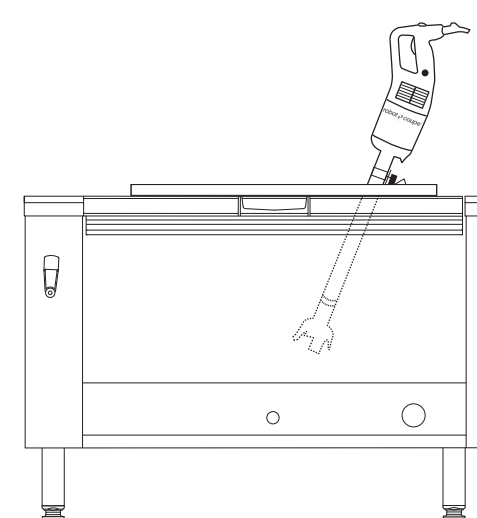
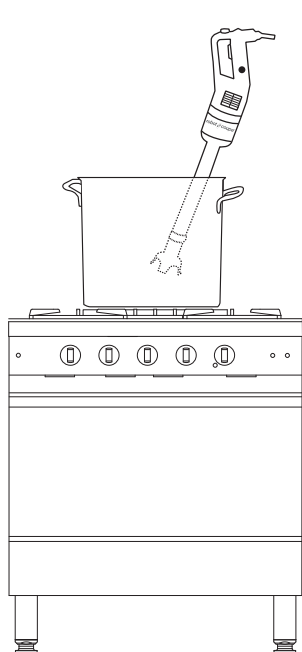
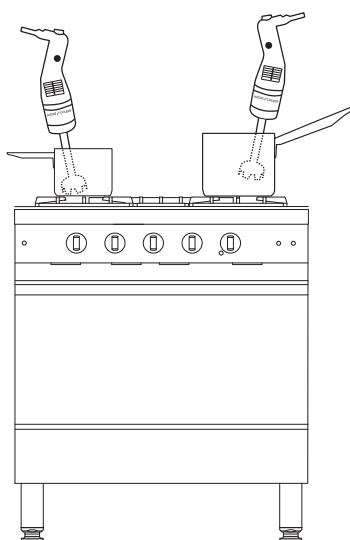
ONTDEK ONZE PANNENSTEUNEN VOOR MOEITeloos WERKEN

Pagina 146



STAAFMIXERS

	MINI				COMPACT			GROOT					
	Mini MP Zie pagina 142				CMP Zie pagina 144			MP Zie pagina 147					
													
	165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm	
	220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo	
					15 liter	30 liter	45 liter	50 liter	100 liter	200 liter	300 liter	400 liter	
	Commerciële catering							Instellingen, traiteur, intensief gebruik					
	Emulsies	Kleine bereidingen			Regelmatig gebruik			Grote inhoud					



SPECIAAL VOOR BRAADPANNEN

CMP - MP Ultra
Zie pagina 151

NIEUW



350 W
CMP 300
V.V.

440 W
MP 350
Ultra TP

1000 W
MP 800
Turbo TP

30 liter 50 liter 100+ litres

Commerciële catering, instellingen

Speciaal voor braadpannen

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Zie pagina 153



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 Ultra

500 W
MP 450
Combi Ultra

500 W
MP 450
FW Ultra

500 W
MP 450 XL
FW Ultra

15 liter 30 liter 50 liter 100 liter 100 liter 100 liter

Commerciële catering

Regelmatig gebruik

Instellingen, traiteur

Intensief gebruik

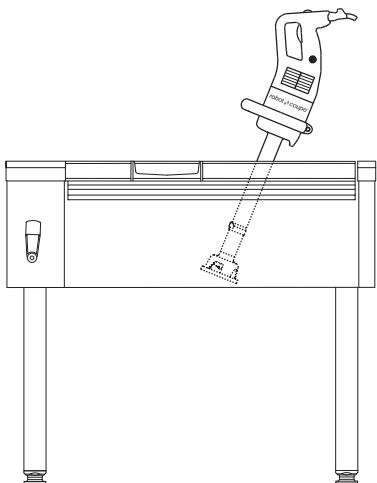


REINIGING



Snel en gemakkelijk te reinigen:

- 1 Roestvrijstalen mes en beschermkap gemakkelijk te verwijderen.
- 2 Demontagegereedschap wordt bij elke machine meegeleverd.



In het kader van de HACCP procedure adviseren wij gebruikers om de klok en het mes na reiniging in de koelcel te bewaren.

MICROMIX®

De beste keuze van de chef-koks. Enkele seconden volstaan voor het maken van een perfecte emulsie!

EFFICIËNT

De vormgeving van de klok is speciaal ontwikkeld voor zeer snel resultaat. Een krachtig en geruisloos apparaat.

ROBUUST

Staf, klok, motorblok en hulpstukken volledig van roestvrij staal..

ERGONOMISCH

Handig geplaatste en nauwkeurige snelheidsregelaar. Rekbaar spiraalsnoer voor gemakkelijke hantering. Maximale lengte 1300 mm. Ideaal voor gebruik vlak voor het serveren.



HYGIËNISCH

Staf en hulpstukken zijn demonteerbaar voor gemakkelijke reiniging. Praktisch opbergsysteem voor mixer en hulpstukken.



INNOVATIE

AEROMIX

Gepatenteerd hulpstuk speciaal ontwikkeld voor het snel maken van luchtige emulsies met veel volume, die uitstekend in vorm blijven op het bord



HET MES

Mixt al uw soepen en sausen in kleine hoeveelheden.



ENKELE SECONDEN VOLSTAAN VOOR HET MAKEN VAN EEN PERFECTE EMULSIE!





Wandsteun



MicroMix®

Vermogen	220 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 14 000 tpm
Mes en staaf	Lengte 165 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 430 mm, Ø 61 mm
Bruto gewicht	1,4 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal - inbegrepen Wandsteun - inbegrepen



Speciaal Merchandising pakket om 6 MicroMix te presenteren in de winkel

	Ref.	Verkoop-eenheid		Verpakt per
Micromix 230/50/1	34900	1		1
Pakket van 6 Micromix 230/50/1	34950	1		6



MINI ASSORTIMENT

Mini-formaat, maxi-prestaties!
Speciaal voor sausen, emulsies en kleine hoeveelheden.

VORM VAN DE HANDGREEP
Voor een goede handgreep en moeiteloos werken.



Mes en staaf in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor een perfecte hygiëne.



Mes speciaal ontwikkeld voor optimale mixkwaliteit.



REGLKNOP VARIABLE SNELHEID
Voor het gemakkelijk en zichtbaar instellen.

MOTORBLOK IN ROESTVRIJ STAAL
Voor een langere levensduur van het apparaat.

INNOVATIE AEROMIX

Gepatenteerd hulpstuk speciaal ontwikkeld voor het perfect maken van luchtige, volumineuze emulsies. Deze blijven uitstekend in vorm op het bord.



MES



AEROMIX Speciaal voor emulsies





Mini MP 160 V.V.

Vermogen	240 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm
Mes, klok en staaf	Lengte 160 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	Nee
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 455 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,4 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Mini MP 190 V.V.

Vermogen	270 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm
Mes, klok en staaf	Lengte 190 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 485 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,5 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Mini MP 240 V.V.

Vermogen	290 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm
Mes, klok en staaf	Lengte 240 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Afmetingen	Lengte 535 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,5 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

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

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



Klopperfunctie

Mini MP 190 Combi

Zie pagina 154



Klopperfunctie

Mini MP 240 Combi

Zie pagina 154



Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

ASSORTIMENT COMPACTE STAAFMIXERS (CMP)

Compact, handelbaar en efficiënt.
Speciaal voor Restaurants



EFFICIËNT

Optimale mixkwaliteit voor een eindproduct van grote fijnheid in een mum van tijd.



ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

DUURZAAMHEID

Uitgevoerd met een dichtheidssysteem op 3 niveaus.



INNOVATIE



HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak.



KRACHTIG

Sterkere motor:

+15% voor een steeds efficiënter werkende machine.

COMFORTABEL

Variabele snelheid voor verfijnde bereidingen en flexibiliteit in het gebruik.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Het oog zorgt voor het vlot oprollen van het snoer om het opbergen te vergemakkelijken en de slijtage te beperken.

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- 1 Dankzij een nieuw gepatenteerd "EasyPlug" systeem** kan het snoer gemakkelijk worden vervangen bij een eventuele kabelbreuk.
- 2 Spanningsindicatielampje:** voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).





CMP 250 V.V.

Vermogen	310 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm automatisch geregeld
Mes, klok en staaf	Lengte 250 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 650 mm, Ø 94 mm
Bruto gewicht	3,9 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

CMP 300 V.V.

Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm automatisch geregeld
Mes, klok en staaf	Lengte 300 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 660 mm, Ø 94 mm
Bruto gewicht	3,9 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

CMP 350 V.V.

Vermogen	400 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm automatisch geregeld
Mes, klok en staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 700 mm, Ø 94 mm
Bruto gewicht	4,1 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

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

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



Klopperfunctie
CMP 250 Combi
Zie pagina 155



Klopperfunctie
CMP 300 Combi
Zie pagina 155



Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

PANNENSTEUNEN MP/CMP

De pannensteunen verminderen het risico op RSI, vergemakkelijken het werk van de gebruikers en verbeteren de controle over de bereiding.

Hiermee kan de mixer moeiteloos worden gekanteld of volledig zelfstandig werken.

Ze zijn volledig in roestvrij staal en geheel demonteerbaar, dus gemakkelijk schoon te maken en zeer praktisch in het gebruik.

1 Universele pannensteun:

Past zich gemakkelijk aan pannen van elke doorsnede aan.



2 Verstelbare pannensteunen:

Drie pannensteunen zijn als optie verkrijgbaar. Ze passen zich aan de diameter van de pan aan:

- Pandiameter van 330 mm tot 650 mm.
- Pandiameter van 500 mm tot 1 000 mm.
- Pandiameter van 850 mm tot 1 300 mm.



Roestvrijstalen pannensteunen

1 universele roestvrijstalen pannensteun 1	Ref.
Op de rand van de pan te bevestigen	27358
3 verstelbare roestvrijstalen pannensteunen 2	Ref.
Voor pandiameter van 330 tot 650 mm	27363
Voor pandiameter van 500 tot 1000 mm	27364
Voor pandiameter van 850 tot 1 300 mm	27365

ASSORTIMENT GROTE MP ULTRA

Nog efficiënter en ergonomischer!

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikskomfort.

EFFICIËNT

Versterkte motor en verbeterde prestaties om de **mengtijd te optimaliseren**.

Easy Guide

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

INNOVATIE



ROESTVRIJ-
STALEN
KLOK



HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak. Gepatenteerd Robot-Coupe systeem.



Bij de modellen MP V.V. en MP Combi is de knop voor de snelheidsregeling nog ergonomischer voor optimaal gebruikskomfort.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

De nok op het motorblok kan worden gebruikt als steun- en draaipunt op de rand van de pan voor betere hanteerbaarheid en groter werkcomfort.

Het oog zorgt voor het vlot oprollen van het snoer om het opbergen te vergemakkelijken en de slijtage te beperken.

NIEUW



Nieuwe afneembare

EasyGrip handgreep. Betere verdeling van het gewicht van de machine voor nog gemakkelijker werken!

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER

- 1 Dankzij een gepatenteerd "EasyPlug" systeem kan het snoer gemakkelijk worden vervangen in het kader van een service-ingreep.
- 2 **Spanningsindicatielampje:** voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten (wandstopcontact en EasyPlug).



INNOVATIE





MP 350 Ultra

Vermogen	440 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 740 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,2 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 350 Ultra V.V.

Vermogen	440 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm automatisch geregeld
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 740 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,4 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

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



Klopperfunctie

MP 350 Combi Ultra

Zie pagina 156

Kies uw opties:

MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.		
Optie	Ref.	
Afneembare EasyGrip handgreep	27359	



MP 450 Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 450 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 840 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,3 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 450 Ultra V.V.

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm automatisch geregeld
Mes, klok, staaf	Lengte 450 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 840 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,5 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

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



Klopperfunctie

MP 450 Combi Ultra

Zie pagina 156

Kies uw opties:

MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V.		
Optie	Ref.	
Afneembare EasyGrip handgreep	27359	

STAAFMIXERS



MP 550 Ultra

Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9000 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 550 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
Tweede handgreep	Afneembare EasyGrip handgreep
Electronic booster system	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 940 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	6,6 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 600 Ultra

Vermogen	850 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 600 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
Tweede handgreep	Afneembare EasyGrip handgreep
Electronic booster system	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 980 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	7,4 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen



MP 800 Turbo

Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 740 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Tweede handgreep	Ingebouwde roestvrijstalen handgreep
Electronic booster system	Elektronisch systeem dat de motorprestaties verhoogt.
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 1130 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	9,2 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

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

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

Roestvrijstalen pannensteunen

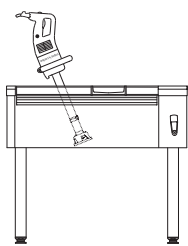


1 universele roestvrijstalen pannensteun 1	Ref.
Op de rand van de pan te bevestigen	27358
3 verstelbare roestvrijstalen pannensteunen 2	Ref.
Voor pandiameter van 330 tot 650 mm	27363
Voor pandiameter van 500 tot 1000 mm	27364
Voor pandiameter van 850 tot 1 300 mm	27365

SPECIALE ASSORTIMENT VOOR BRAADPANNEN

NIEUW

Het assortiment MP Speciaal voor Braadpannen is perfect geschikt voor alle braadpannen, of ze nu klein, groot of kantelbaar zijn. Deze kortere en wendbare Robot-Coupe staafmixers zijn THEsolution voor handig en comfortabel gebruik.



EFFICIËNT

Versterkte motor om de **mengtijd te optimaliseren**.

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok. Roestvrijstalen buis, beschermkap en mes. Versterkte beschermkap.



DUURZAAMHEID

Uitgevoerd met een dichtheidssysteem op 6 niveaus.

INNOVATIE

HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaken en onderhoudsgemak. Gepatenteerd Robot-Coupe systeem.



ERGONOMIE

Dankzij een gepatenteerd "EasyPlug" systeem kan het snoer gemakkelijk worden vervangen in het kader van een service-ingreep.

Spanningsindicatielampje: voor snelle detectie van een defect snoer. Het lampje brandt als het snoer niet beschadigd is en aan beide uiteinden goed is aangesloten.



INNOVATIE

ERGONOMIE

Dubbele handgreep - Maximaal comfort! Ergonomisch ontworpen handgrepen voor optimaal gebruikerscomfort en gebruiksgemak dankzij een betere gewichtsverdeling van de machine!

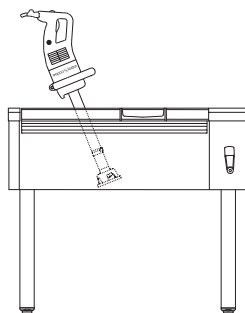


GEBRUIKSGEMAK

Versterkte beschermkap met roestvrijstalen ring voor gemakkelijk schuiven en manoeuvreren.

STAAFMIXERS

SPECIAAL VOOR BRAADPANNEN



CMP 300 V.V.

Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm automatisch geregeld
Mes, klok, staaf	Lengte 300 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Versterkte beschermkap	Nee
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
Tweede handgreep	Nee
Electronic booster system	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 660 mm, Ø 94 mm
Bruto gewicht	3,9 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

NIEUW



MP 350 Ultra TP

Vermogen	440 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Versterkte beschermkap	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	Nee
Tweede handgreep	Afneembare EasyGrip handgreep
Electronic booster system	Nee
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 763 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	8 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

MP 350 Ultra TP	Ref.
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L

NIEUW



MP 800 Turbo TP

Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	9500 tpm
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Versterkte beschermkap	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Tweede handgreep	Ingebouwde roestvrijstalen handgreep
Electronic booster system	Elektronisch systeem dat de motorprestaties verhoogt.
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 845 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	8,2 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

MP 800 Turbo TP	Ref.
MP 800 Turbo TP - 230V/50/1	34790L

WELKE MACHINE VOOR WELK FORMAAT PAN?

	Braadpannen van 150-200 mm diep	Braadpannen van 250-300+ mm diep
Inhoud (l)	< 30	50-100
Motorblok	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP

COMBI ASSORTIMENT

Met het Robot-Coupe klopper hulpstuk, beschikbaar op de Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra en MP FW, kunt u emulgeren, mengen, verkorrelen, kloppen en doorenmengen.

VERMOGEN

Sterkere motor: +15% voor een steeds efficiënter werkende machine.

WERKCOMFORT

De snelheidsregelaar is gemakkelijk met één hand te bedienen

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikskomfort.

COMFORTABEL

Principe van automatische snelheidsregeling voor verfijnde bereidingen.



EMULGEREN



Dressing, mayonaise, rouille, groene of cocktailsaus etc.

MENGEN



Pannenkoekenbeslag, tomatenpuree, saus etc.

VERKORRELEN



Gries, rijst, tarwe quinoa etc.

KLOPPEN



Eiwit, chocolademousse, slagroom etc.

DOORENMENGEN



Aardappelpuree, beignetbeslag, bakbeslag etc.

INNOVATIE



METALEN KLOPPERKAST

ROBUUST

Metalen tandwielen in 2 metalen flenzen voor een grote robuustheid, waardoor grote belastingen verdragen kunnen worden.

HYGIËNISCH

Omsmolten kloppers om een perfecte hygiëne te verzekeren.

ERGONOMISCH

Snelle bevestiging van de kloppers in de houder en van de klopperhouder op het motorblok voor een eenvoudige montage en demontage.

STAAFMIXERS



Wandsteun



Wandsteun

Mini MP 190 Combi

Vermogen	270 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm als mixer 350 tot 1560 tpm als klopper
Mes, klok, staaf	Lengte 190 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 485 mm met klopper 550 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,7 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal - inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Mini MP 240 Combi

Vermogen	290 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm als mixer 350 tot 1560 tpm als klopper
Mes, klok, staaf	Lengte 240 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 535 mm met klopper 550 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,8 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal- inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

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

Kies uw opties:

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Optie	Ref.	Ref.
Klopper hulpstuk Mini MP	27333	27333
Complete staafmixervoet	27361	27362



Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

Vermogen	310 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm als mixer 500 tot 1800 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 250 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓ Uitgerust met een afdichtingssysteem op 3 niveaus
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 640 mm met klopper 610 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	5,6 kg

Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	2300 tot 9600 tpm als mixer 500 tot 1800 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 300 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓ Uitgerust met een afdichtingssysteem op 3 niveaus
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf 700 mm met klopper 610 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	5,7 kg

Hulpstukken

Wandsteun - **inbegrepen**

Wandsteun - **inbegrepen**

Kies uw model:



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

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

Kies uw opties:

Opties	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Ref.		Ref.	
Klopper hulpstuk CMP Combi	27248		27248	
Complete staafmixervoet	27249		27250	

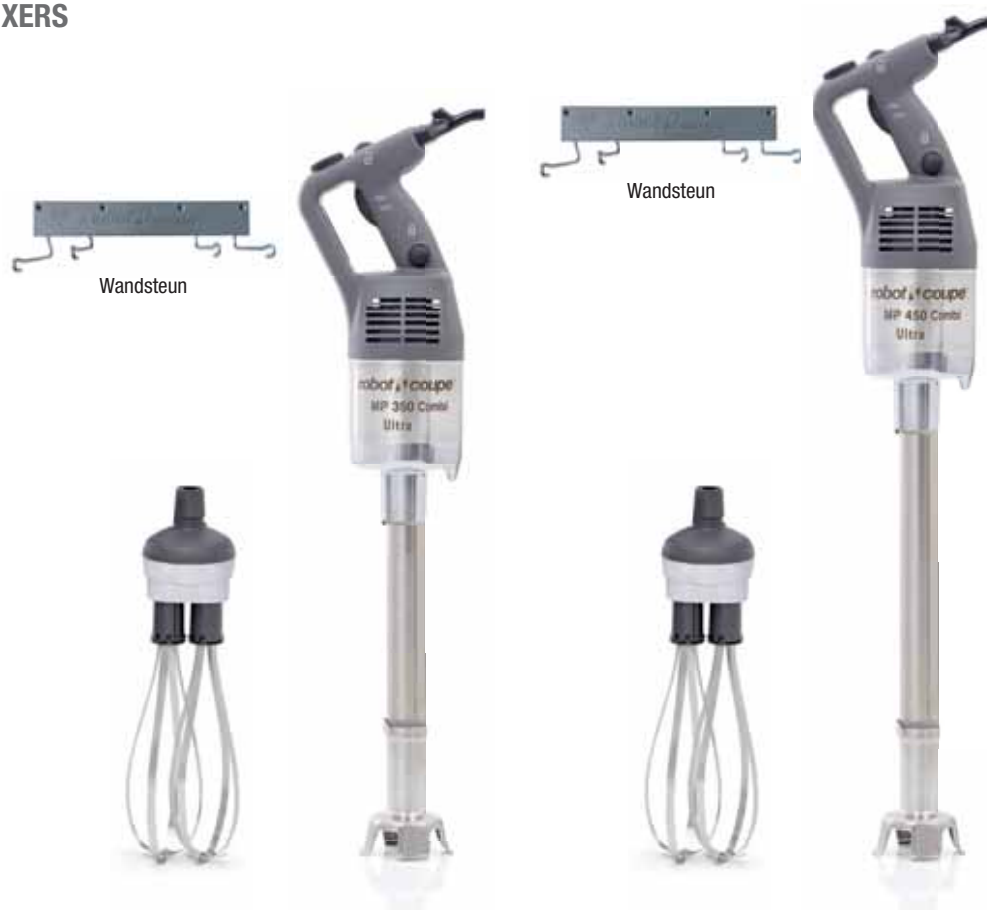


Minipot® en Mixipot®

Volledig roestvrijstalen inductiepannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen.

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

STAAFMIXERS



MP 350 Combi Ultra

Vermogen	440 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm als mixer 250 tot 1500 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 350 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf: 790 mm met klopper: 805 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	7,9 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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

MP 450 Combi Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tot 9000 tpm als mixer 250 tot 1500 tpm als klopper met automatische snelheidsregeling
Mes, klok, staaf	Lengte 450 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓
Demonteerbare klok	✓
Demonteerbare voet	✓
Metalen klopperkast	✓
Demonteerbare klopper	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Totale lengte met staaf: 890 mm met klopper: 840 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	8,2 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

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

Kies uw opties:

	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Opties	Ref.	Ref.
Klopper hulpstuk MP Combi	27210	27210
Menger hulpstuk	27355	27355
Complete staafmixervoet	39354	39355
Afneembare EasyGrip handgreep	27359	27359



Wandsteun



MP 450 FW Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	250 tot 1500 tpm automatische snelheidsregeling
Klopper	Demonteerbare klopper met een lengte van 280 mm
Metalen klopperkast	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 800 mm, Ø 125 mm
Bruto gewicht	8,6 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:



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



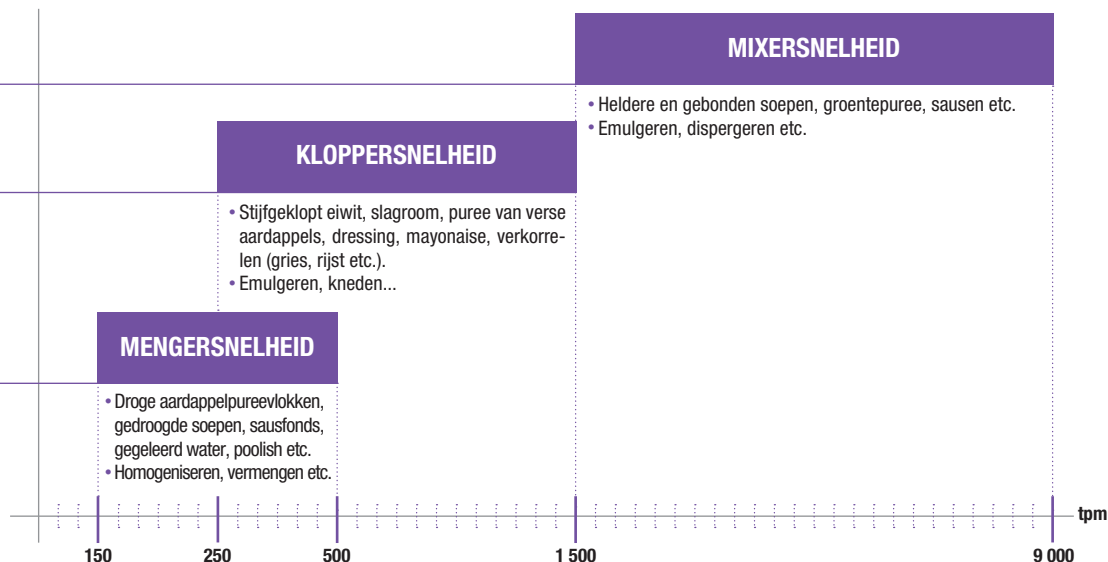
Wandsteun



MP 450 XL FW Ultra

Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	150 tot 510 tpm automatische snelheidsregeling
Klopper	Demonteerbaar menger hulpstuk met een lengte van 690 mm
Metalen klopperkast	✓
EasyPlug	✓
Afmetingen	Lengte 1 210 mm, Ø 175 mm
Bruto gewicht	8,6 kg
Hulpstukken	Wandsteun - inbegrepen

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



SAPEXTRACTORS



ULTRAVERS SAP IN ENKELE SECONDEN

De Robot-Coupe sapextractors ondersteunen professionals in zeer uiteenlopende sectoren: bars, restaurants, hotels, instellingen en supermarkten.

Deze snelle, efficiënte, robuuste en rendabele apparaten bieden een ideale oplossing voor het maken van uitstekende ultraverse groente- en vruchtensappen in grote hoeveelheden.



SAPEXTRACTORS

INNOVATIE

TOEVOERGoot Ø 79 mm

Voor het invoeren van hele vruchten en groenten.



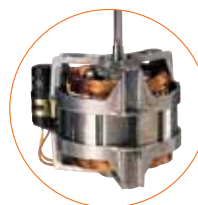
AUTOMATISCHE TOEVOERGoot

- Moeiteloos vruchten en groenten persen dankzij het exclusieve automatische aandrijfsysteem.
- Verwerkingssnelheid: 25 cl in slechts 6 seconden.



ZEEF

Met twee hengsels voor een betere greep, uitnemen zonder gereedschap en gemakkelijke reiniging.



ASYNCHRONE MOTOR

Easy Guide

NIEUW

2 maten tuiten met antispatsysteem*

- 1 Karaf / Blenderkom
- 2 Per glas



NIEUW

DRUPPELVANGER*

Grote druppelvanger voor een altijd schone werkplek.



NIEUW

SCHUIN ONDERSTEL*

Voor optimale sapuitvoer.

MOTOR

- Geruisloos om ten overstaan van de consument gebruikt te kunnen worden.
- 1 000 W motor bestemd voor intensief gebruik de hele dag lang**.



Uitworp van resten onder het werkblad**.

2 gebruiksmogelijkheden:



- 1 **Uitvoer van resten in een afvalbak:** Grote doorschijnende afvalbak met een inhoud.

- 2 **Doorlopende afvoer van resten**.** De afvoertrechter zorgt voor de doorlopende afvoer van resten direct onder het werkblad.



ONZE GEBRUIKERS



BARS, RESTAURANTS EN DE MEDISCHE-SOCIALE SECTOR

Verse groente- en vruchtensappen voegen een vleugje frisheid toe aan de kaart van bars en restaurants.

Ze worden ook zeer gewaardeerd in ziekenhuizen en verzorgingstehuizen om dagelijkse hydratatie van de bewoners te verbeteren.



HOTELS, SCHOOL- EN BEDRIJFSKANTINES

De geruisloze en gemakkelijk te gebruiken Robot-Coupe sappy extractors vinden gemakkelijk hun plaats in zelfbediening op het buffet van een hotel of in een kantine.



SAPPENBARS EN SUPERMARKTEN

Ons assortiment sappy extractors, speciaal ontwikkeld voor intensief gebruik, is perfect geschikt voor het maken van grote hoeveelheden sap.



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

2L = 1 min

Vers sap



ROI



20 glazen / dag

=

**Afschrijving
J 100 in
25 dagen**



GEEN VERSPILLING

100% duurzame winst



Voeg groente- of fruitpulp toe aan het beslag voor cakes, wafels, salades en zelfs omeletten.



Scan de QR-code voor recepten zonder verspilling!



J 80

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Verwerkingssnelheid	120 liter / uur
Kuip	Roestvrij staal
Invoergoot	✓ - Automatisch Ø 79 mm
Zeef	Roestvrij staal
Raspschijf	Roestvrij staal
Nuttige hoogte onder de tuit	155 mm
SERVICE: Glas	✓
Karaf	✓
Blenderkom	-
Tuit met antispatsysteem	✓ - 1 maat
Schuin onderstel	-
Druppelvanger	✓
Automatische uitworp van resten	✓
Doorschijnende afvalbak	6,5 L
Trechter voor doorlopende uitvoer van resten	-

J 80 Buffet

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Verwerkingssnelheid	120 liter / uur
Kuip	Roestvrij staal
Invoergoot	✓ - Automatisch Ø 79 mm
Zeef	Roestvrij staal
Raspschijf	Roestvrij staal
Nuttige hoogte onder de tuit	177 mm
SERVICE: Glas	✓
Karaf	✓
Blenderkom	-
Tuit met antispatsysteem	✓ - 2 maten
Schuin onderstel	✓
Druppelvanger	✓ - Grote inhoud
Automatische uitworp van resten	✓
Doorschijnende afvalbak	6,5 L
Trechter voor doorlopende uitvoer van resten	-

Kies uw model:



J 80	Ref.
J 80 230V/50/1	56000B

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

Kies uw opties:

J 80 alle modellen	
Hulpstukken	Ref.
Set onderstel + XL druppelvanger + lange tuit	49230



J 100

Motor	Asynchrone
Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Verwerkingsnelheid	160 liter / uur
Kuip	Roestvrij staal
Invoergoot	✓ - Automatisch Ø 79 mm
Zeef	Roestvrij staal
Raspschijf	Roestvrij staal - Speciaal intensief gebruik
Nuttige hoogte onder de tuit	251 mm
SERVICE: Glas	✓
Karaf	✓
Blenderkom	✓
Tuit met antispatsysteem	✓ - 2 maten
Schuin onderstel	✓
Druppelvanger	✓ - Grote inhoud
Automatische uitworp van resten	✓
Doorschijnende afvalbak	7,2 L
Trechter voor doorlopende uitworp van resten	✓

Kies uw model:



J 100	Ref.
J 100 230V/50/1	56100B

Kies uw opties:

J 100	
Hulpstukken	Ref.
Set onderstel + XL druppelvanger + lange tuit	49230

SAP- EN SAUSEXTRACTOR

- Extractie van groente- en vruchtensappen rijk aan pulp.
- Extractie van kleine hoeveelheden saus aan zachte of gekookte groenten en vruchten
- **Houdt schil, pitten en vezels vast.**



C 40

Motor	Asynchrone
Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Verwerkingssnelheid	12 liter / uur
Kuip	Composiet materiaal

Kies uw model:	C 40	Ref.
	C 40 230V/50/1	55040D

Gazpacho, tomatensaus, marinades voor vlees en vis, smoothies, vruchtensaus, vruchten- en roomijs etc.



Dik tomatensap voor gazpacho en sausen.



Citroensap voor dranken, vruchtenijs en marinades.



AUTOMATISCHE ZEVEN

MAXIMALE OPBRENGST, MINIMALE INSPANNING

De veelzijdige en robuuste automatische zeven zijn speciaal bestemd voor het maken van vruchtensaus, puree, groentemousses, sausbasissen, kreeftensoep, vissoep etc. door pitjes, pitten, vezels, botjes en graten te scheiden zonder ze te verbrijzelen.

De doorlopende invoer van producten vergemakkelijkt het gebruik en zorgt voor een aanzienlijke tijdbesparing bij het aanbieden van huisgemaakte gerechten.



AUTOMATISCHE ZEVEN

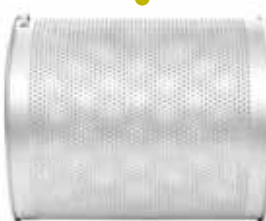
TRECHTER

Doorlopende invoer van de gewassen producten, zelfs met steeltjes of pitten en al.



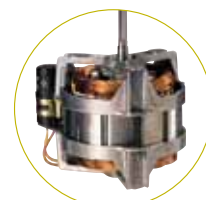
ZEEF

De producten vallen in de zeef en worden gecentrifugeerd.



SCHOEPEN

Schoepensysteem dat met 1500 tpm draait en zorgt voor het centrifugeren van de producten die zich in de zeef bevinden.



ASYNCHRONE
MOTOR



UITVOERGOOT VOOR HET EINDPRODUCT

Aan de uitgang van deze goot wordt het eindproduct opgevangen, zonder dat dit een bittere bijmaak heeft gekregen, daar pitjes, pitten, graten of botjes etc. niet verbrijzeld worden.



UITWORPGOOT VOOR RESTEN

Namelijk schillen, pitjes, pitten, schalen, botjes, vezels etc.



Easy
Guide



VERHOOGT DE
PRODUCTIVITEIT

C 120

120 kg = 60 min

Appelmoes





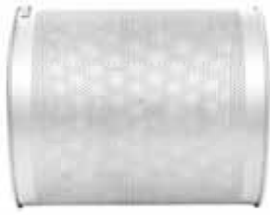
1 mm
(Standaard inbegrepen)



**TOMATEN, PAPRIKA'S,
APPELMOES ETC.**



**VISSEEP,
SCHAALDIEREN ETC.**



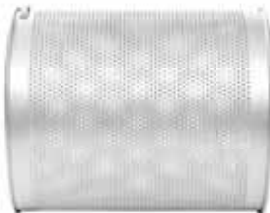
2 mm



OLIJVEN



KERSEN, PRUIMEN ETC.



3 mm



5 mm



ABRIKOZEN



**PERZIKEN,
PRUIMEDANTEN ETC.**



0,5 mm
Bestemd voor het zeven van de fijnste vezels en onzuiverheden. Te gebruiken in aanvulling op de 1 mm zeef.



**RODE VRUCHTEN,
KASTANJES ETC.**



**PLANTAARDIGE DRANKEN
(KOKOSNOOT, AMANDELEN ETC.)**

Neem voor meer toepassingen contact op met uw regionale vertegenwoordiger.



C 80

Motor	Asynchrone
Vermogen	650 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm
Verwerkingssnelheid	60 kg/h
Doorlopende invoer van producten	✓
Doorlopende uitwerp van resten	✓
Motorblok	Roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal
Voetstuk	-
Trechter	Roestvrij staal
Tafelmodel	✓
Vloermodel	-
Zeef	Zeef met mazen van 1 mm - inbegrepen



C 120

Motor	Asynchrone
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm
Verwerkingssnelheid	120 kg/h
Doorlopende invoer van producten	✓
Doorlopende uitwerp van resten	✓
Motorblok	Roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal
Voetstuk	Roestvrij staal
Trechter	Roestvrij staal
Tafelmodel	-
Vloermodel	✓
Zeef	Zeef met mazen van 1 mm - inbegrepen

Kies uw model:



C 80	Ref.
C 80 230V/50/1	55012

C 120	Ref.
C 120 230-400V/50/3	55000

Kies uw opties:

	C 80		C 120	
Opties	Ref.		Ref.	
Zeef met mazen van 0,5 mm	57009		57211	
Zeef met mazen van 1,5 mm	-	-	57042	
Zeef met mazen van 2 mm	-	-	57019	
Zeef met mazen van 3 mm	57008		57156	
Zeef met mazen van 5 mm	57023		57020	
Aanvullende zeef met mazen van 1 mm	57007		57145	
Aanvullende rubber schraper (per stuk)	59644		59549	



C 200 Speciaal Industrie

C 200 V.V.

Motor	Asynchrone	Asynchrone
Vermogen	1 800 W	1 800 W
Voltage	Driefasig 400 V	Monofasig 230 V
Snelheid	1500 tpm	100 tot 1800 tpm
Verwerkingssnelheid	150 kg/h	150 kg/h
Doorlopende invoer van producten	✓	✓
Doorlopende uitworp van resten	✓	✓
Motorblok	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Voetstuk	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Trechter	Roestvrij staal	Roestvrij staal
Tafelmodel	-	-
Vloermodel	✓	✓
Zeef	Zeven met mazen van 1 mm en 3 mm - inbegrepen	Zeven met mazen van 1 mm en 3 mm - inbegrepen

Kies uw model:

C 200 Speciaal Industrie	Ref.
C 200 Speciaal Industrie 230-400V/50/3	55006

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

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:

C 200 alle modellen	
Opties	Ref.
Zeef met mazen van 0,5 mm	57211
Zeef met mazen van 1,5 mm	57042
Zeef met mazen van 2 mm	57019
Zeef met mazen van 3 mm	57156
Zeef met mazen van 5 mm	57020
Aanvullende zeef met mazen van 1 mm	57145
Aanvullende rubber schraper (per stuk)	59549

KLOPPER MENGELAAR



ONGEËVENAARDE RESULTATEN. ONGEËVENAARDE ERGONOMIE.

De Klopper-Mengers van Robot-Coupe zijn de ideale hulp voor alle dagelijkse bereidingen van chef-koks en banketbakkers.



KLOPPER MENGELAAR

NIEUW

Ultrageruisloze werking voor een groot gebruiksgemak.

EFFICIËNT

De vorm van het hulpstuk sluit perfect aan op het profiel van de kom. Sterk geronde kuipbodem wat het kneden vergemakkelijkt en de verwerking van zeer kleine hoeveelheden mogelijk maakt.

PRODUCTIEF

Roestvrijstalen kuip met grote inhoud. Ergonomische handgreep.

ROBUUST

Volledig metalen onderstel voor perfecte stabiliteit en onderhoudsgemak.

ERGONOMISCH

De kop kan gekanteld worden om de hulpstukken geheel vrij te maken en de kuip gemakkelijk op zijn plaats te brengen. Door Robot-Coupe gepatenteerd kuipvergrendelingsysteem.

Easy Guide

KRACHTIG

Industriële motor voor intensief gebruik

ROESTVRIJSTALEN ACCESSOIRES



KLOPPER

Heel luchtig opkloppen van room.

Met 1 liter vloeibare krijgt u 3 liter slagroom*.



PALET

Mengt homogeen, dankzij de beweging van het hulpstuk dat de bereiding naar het midden van de kom brengt.

Tot 1,5 kg zachte boter in een mum van tijd*.



SPIRAAL

Optimaal kneden van brooddeeg dankzij de gepatenteerde kneedschijf.

Tot 4 kg brooddeeg* (63% vochtigheid).

*De hoeveelheden zijn gemeten op de klop-mengmachines RM 8.

VEILIG

Sinds 10 januari 2015 vereist de norm EN 454: 2015 dat klopper-mengers in een professionele omgeving voorzien moeten zijn van 3 beveiligingen:

- > Beschermkap die de toegang tot het bewegende gereedschap onmogelijk maakt.
- > Systeem van vergrendeling in de juiste werkstand.
- > Kuipdetectiesysteem.

NIEUW



RM 5 SP

Zonder accessoireaansluiting

Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 90 tot 600 tpm
Kuip	5,5 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	-

Hulpstukken Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

RM 5 AP

Met accessoireaansluiting

Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 90 tot 600 tpm
Kuip	5,5 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	✓

Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

Kies uw model:

RM 5 SP	Ref.
RM 5 Zonder accessoireaansluiting	26160D

RM 5 AP	Ref.
RM 5 Met accessoireaansluiting	26150D

Kies uw opties:

	RM 5 SP/AP	
Opties	Ref.	
Aanvullende kuip 5,5 liter in roestvrij staal met handgreep	28413	
Klopper hulpstuk	28443	
Palet hulpstuk	28442	
Spiraal met kneedschijf hulpstuk	28441	
Kuip 5,5 liter met 3 hulpstukken	28444	



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT



Klopper

2 tot 10 Eiwitten





Palet

Tot 1 kg Zachte boter





Spiraal

Tot 1,2kg Brooddeeg*



*63% vochtigheid

KLOPPER MENGELAAR



RM 8 SP

Zonder accessoireaansluiting

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm
Kuip	7,6 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	-

Hulpstukken

Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

Kies uw model:

RM 8 SP	Ref.
RM 8 Zonder accessoireaansluiting	26230D

RM 8 AP

Met accessoireaansluiting

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm
Kuip	7,6 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	✓

Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

Kies uw opties:

	RM 8 SP/AP	
Opties	Ref.	
Aanvullende kuip 7,6 liter in roestvrij staal met handgreep	28419	
Klopper hulpstuk	28439	
Palet hulpstuk	28438	
Spiraal met kneedschijf hulpstuk	28437	
Kuip 7,6 liter met 3 hulpstukken	28440	

VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

Klopper

2 tot 16 Eiwitten

Palet

Tot 1,5kg Zachte boter

Spiraal

Tot 4kg Brooddeeg*

*63% vochtigheid



RM 8+5 SP

Zonder accessoireaansluiting

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm
Kuip	7,6 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	-

Hulpstukken

Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

RM 8+5 AP

Met accessoireaansluiting

Motor	Asynchrone
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 60 tot 600 tpm
Kuip	7,6 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	✓

Klopper, palet, spiraal in roestvrij staal - **inbegrepen**

Kies uw model:

RM 8+5 SP	Ref.
RM 8 Zonder accessoireaansluiting + Kuip 5,5 liter met 3 hulpstukken	1851

RM 8+5 AP	Ref.
RM 8 Met accessoireaansluiting + Kuip 5,5 liter met 3 hulpstukken	1850

WAAROM MOET JE EEN KLOPPER-MENGELAAR MET EEN 7,6 L KOM EN EEN 5,5 L KOM KOPEN?

- Voor een betere organisatie in de keuken
- Hiermee kun je zowel kleine als grote hoeveelheden verwerken
- Minder wachten tussen 2 wasbeurten



STOKBROODSNIJMACHINE

De meest compacte broodsnijmachine op de markt, met **tot 360 sneden per minuut**.
Gegarandeerd een gelijkmatig resultaat op **verschillende soorten brood**, wat een maximale tijdsbesparing oplevert.



VEELZIJDIG

Instelbare invoertrechter (150x125 mm) die zich aan **elk type brood** aanpast.

ROBUUST

Volledig van roestvrij staal voor verhoogde duurzaamheid.

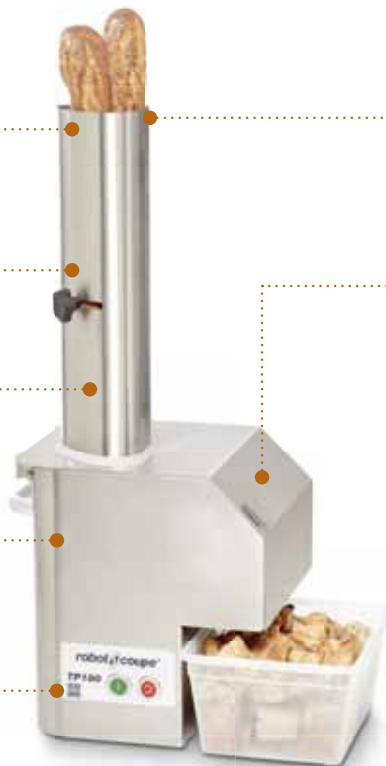
GEMAKKELIJK

Verstelbaar mes voor sneden van **8 tot 80 mm** dik.

VEILIG

Veiligheidssysteem met infraroodbarrière en dekselbeveiliging.

Easy Guide



SNEL

Tot **360 sneden per minuut**. Kan twee stokbroden tegelijk snijden.

HANDIG

Hoge uitworp voor direct gebruik op het werkblad.

HYGIËNISCH

Makkelijk demonteerbaar mes zonder gereedschap en verwijderbare kruimellade.



10 mm



20 mm



30 mm



60 mm



VERHOOGT DE PRODUCTIVITEIT

360 sneden = 1 min



ROI

20% besparing
VS individuele broodjes



Mobiele roestvrijstalen basis voor maximaal werkcomfort.

Verstelbare plateauhoogte voor verschillende hoeveelheden.

TP 180

Motor	Asynchrone
Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Rotatiesnelheid	180 tot 360 sneden per minuut
Toestel	Volledig roestvrij staal
Veiligheidssysteem	Exclusief infrarood

Plateau Instelbaar voor het bepalen van de dikte van de sneden van 8 tot 80 mm

Kruimelbak ✓

Kies uw model:

TP 180	Ref.
TP 180 230V/50/1	23001

Kies uw optie:

Optie TP 180	Ref.
Verplaatsbaar onderstel in roestvrij staal TP 180	27187

TECHNISCHE GEGEVENS

GECOMBINEERDE					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
R 101 XL 230V/50/1	22580D	450	•		245	305	520	400	300	540	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570D	550	•		245	305	560	400	300	540	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2124D	550	•		245	385	510	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2523	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	610	410	570	14	17
R 401 230V/50/1	2425M	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453M	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433M	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444M	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

GROENTESNIJDERS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
CL 20 230V/50/1	2493	400	•		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 40 230V/50/1	24570M	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	34	53
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319FA	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. met hefboom 230V/50/1	2323FA	1 500	•		335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 Auto 400V/50/3	2313F	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317F	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325FA	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230V/50/1	2329FA	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

TECHNISCHE GEGEVENS

CUTTERS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
R 2 230V/50/1	22100D	550	•		245	305	380	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 400V/50/3	22430M	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 1500 230V/50/1	22437M	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411M	1 000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608M	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614M	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620M	1 500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	700	470	700	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	700	470	700	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212

Robot Cook®					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

Blixer®					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	600	•		245	305	400	390	295	560	10	12
Blixer® 3 230V/50/1	33197	750	•		245	305	460	390	295	560	12	14
Blixer® 4 - 1V 230V/50/1	33208M	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer® 4 - 2V 400V/50/3	33215M	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer® 5 - 2V 400V/50/3	33259M	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	1 500	•		280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer® 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer® 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer® 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000	•		315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer® 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400	•		380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer® 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	210

KITCHEN BLENDERS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	15
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	16

STAAFMIXERS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine		Verpakking			Netto	Bruto	
					Ø	H	L	D	H			
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1	
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2	
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4	
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4	
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4	
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7	
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6	
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6	
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7	
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7	
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7	
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9	
MP 350 Ultra TP 230V/50/1	34590L	440	•		125	763	930	275	155	5	8	
MP 800 Turbo TP 230V/50/1	34790L	1 000	•		125	845	930	275	155	6	8	
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3	
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3	
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6	
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6	
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8	
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8	
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9	
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9	

TECHNISCHE GEGEVENS

SAPEXTRACTORS					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

AUTOMATISCHE ZEVEN					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	880	585	885	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1 800	•		1 030	400	860	880	585	885	45	59

KLOPPER MENGELAAR					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
RM 5 SP 230V/50/1	26160D	550	•		320	500	405	540	335	475	14	15
RM 5 AP 230V/50/1	26150D	550	•		320	500	405	540	335	475	14	15
RM 8 SP 230V/50/1	26230D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21
RM 8 AP 230V/50/1	26220D	700	•		320	513	405	540	335	475	17	21

BROODSNIJMACHINE					Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
Désignation	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Machine			Verpakking			Netto	Bruto
					L	D	H	L	D	H		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

ALGEMENE VERKOOPVOORWAARDEN

INLEIDING

Robot-Coupe ontwerpt en vervaardigt professionele keukenmachines van topklasse, die zowel in Frankrijk als internationaal worden verspreid onder voorwaarden die uiting geven aan haar industriële knowhow en haar imago van kwaliteitsproducten, ontwikkeld in het hart van Bourgondië.

De distributie van Robot-Coupe producten houdt in dat aan de gebruikers een totaalaanbod van advies, dienstverlening en garantie wordt geboden dat samenhangt met de kwaliteit en het merkimago van de Robot-Coupe producten.

Om Robot-Coupe producten op adequate wijze te kunnen verkopen, moeten de distributeurs daarom voldoen aan een aantal kwalitatieve criteria die met name betrekking hebben op hun vermogen om de gebruikers over de prestaties en de werking van de Robot-Coupe producten te informeren, om deze producten te promoten en op de voorgrond te stellen, om de levering, de installatie en de inbedrijfstelling van de verkochte producten uit te voeren en voor de garantie en reparatie ervan te zorgen.

ALGEMEEN

Artikel 1 :

De in dit document vermelde algemene verkoopvoorwaarden zijn van toepassing op alle klanten van Robot-Coupe.

Overeenkomstig artikel L441-6 van het Franse wetboek van handelsrecht vormen de algemene verkoopvoorwaarden de juridische basis voor de onderhandelingen, behoudens schriftelijke en door Robot-Coupe aanvaarde, afwijkende bijzondere bepalingen. Deze algemene verkoopvoorwaarde gaan boven alle algemene of bijzondere koopvoorwaarden. Er mag in geen geval van worden afgeweken zonder dat wij hiertoe een uitdrukkelijke overeenkomst hebben ondertekend.

Het plaatsen van een bestelling bij Robot-Coupe houdt in dat men zonder voorbehoud met de onderhavige voorwaarden instemt.

Iedere bestelling die te kwader trouw wordt geplaatst of die een abnormaal karakter heeft, zal door Robot-Coupe worden geweigerd.

TARIEVEN EN PRIJSREDUCTIES

Artikel 2 :

De apparaten worden gefactureerd op basis van het op de dag van verzending geldende tarief.

Het basistarief kan worden gewijzigd in functie van de evolutie van de grondstofkosten.

Artikel 3 :

Aleen onze algemene voorwaarden zijn van toepassing.

De algemene koopvoorwaarden van onze klanten binden onze firma slechts voor zover zij met onze voorwaarden niet in tegenspraak zijn.

Artikel 4 :

Onze koopwaar reist in ieder geval steeds op risico van de koper, zelfs bij verkoop vrachtvrij zonder kosten. Bij verlies, averij, enz... zal de koper zich slechts tot de vervoerder of verantwoordelijke derde kunnen richten zonder enige tussenkomst van ons.

Artikel 5 :

De koopwaar wordt geacht voor het vertrek, in onze magazijnen te zijn goedgekeurd. In elk geval zal geen enkele klacht nog worden aanvaard na de achtste dag na ontvangst van de goederen of na de derde dag na ontvangst van de factuur.

Wij aanvaarden geen enkele retourzending zonder onze voorafgaande instemming. Zo wij met de terugzending instemden moet deze steeds geschieden vrachtvrij ons adres.

Bij ontvankelijkheid en gegrondheid van enige klacht betreffende de kwaliteit van de koopwaar, zijn onze verplichtingen beperkt tot de kosteloze vervanging van de koopwaar, zonder dat ons enige schadevergoeding van geëist worden.

Artikel 6 :

Onze facturen zijn contant betaalbaar op onze maatschappelijke zetel. Wij behouden ons het recht voor om van kontante betaling voor verzending van de koopwaar te eisen.

Wanneer een faktuur niet betaald is op de vervaldag, zal de interestvoet die door de Europese Centrale Bank wordt aangerekend, verhoogd met invorderingskosten van 12 % met een minimum bedrag van 50,00 € en dit, zonder voorafgaande aanmaning. De verkoper heeft bovendien, wanneer de koper niet betaalt binnen de overeengekomen betalingstermijn, of bij gebreke hieraan, binnen de wettelijke betalingstermijn, onverminderd zijn recht op vergoeding van de gerechtskosten overeenkomstig de bepalingen van het Gerechtelijk Wetboek, recht op een redelijke schadeloosstelling door de koper voor alle relevante invorderingskosten ontstaan door de betalingsachterstand, zoals bepaald door de Koning. De betaling wordt slechts als gedaan beschouwd, wanneer wij vrij over het bedrag kunnen beschikken.

Het rekken van een wissel op een koper betekent geen schuldvernieuwing.

Artikel 7 :

Voor alle geschillen of rechtvorderingen tussen ons en de koper, zijn enkel de rechtbanken van Charleroi bevoegd, zelfs bij oproep in vrijwaring of verknochtheid.

Artikel 8 :

De leveringstermijn begint te lopen bij ontvangst van de regelmatige en volledige bestelling. Wanneer de levering vertraagd werd door de schuld van de koper, zullen we nog slechts tot deze levering gehouden zijn, binnen een normale en redelijke termijn.

Bij uitdrukkelijke overeenkomst worden stakingen, rellen of alle andere oorzaken waardoor onze bevoorrading zou gestoord worden, aanzien als gevallen van overmacht, welke automatisch de termijnen voor levering en uitvoering der bestellingen opschorten, zonder dat de koper zijn bestelling kan vernietigen of enige schadevergoeding vorderen.

Artikel 9 :

Clausule van het behoud van eigendom : wij blijven de eigenaar van de goederen totdat de factuur volledig betaald wordt.

Artikel 10 :

Gebrek aan betaling van een factuur, maakt het saldo der rekening opeisbaar.

Niet-betaling van een onzer mandaten maakt alles wat verschuldigd zou kunnen zijn opeisbaar.

Wanneer onze waren verkocht worden op termijn, tegen afgifte van wissel of ander door de koper aanvaard effect, maakt het zelfs gedeeltelijke gebrek aan betaling op de vervaldatum onmiddellijk en zonder ingebrekestelling, het saldo opeisbaar.

Artikel 11 :

Het gebrek aan betaling op de vervaldag brengt van rechtswege ontbinding met alle lopende overeenkomsten met verbintenis tot nog te verrichten levering en on der voorbehoud van schadevergoeding.

Artikel 12 :

Alle koopwaar wordt gedekt door een waarborg tegen fabricagefouten.

Onze machines hebben 1 jaar waarborg.

De waarborg «onderdeel» wordt door ons gedaan, de waarborg «werkuren» den verzendkosten door de verdeler, behalve bij speciale overeenkomst.

Worden van de garantie uitgesloten:

- aan normale slijtage onderhavige stukken (messen, dichtingen, schrapers, ...)

- schade als gevolg van gebruik dat niet overeenstemt met de instructies of veroorzaakt door een slechte aansluiting.

Voor herstellingen onder waarborg of levering van stukken verzoeken wij u ons de defecte stukken binnen de veertien dagen op te sturen, met vermelding van het type machine, het fabricagenummer en een kopie van de aankoopfactuur. Na deze termijn worden de stukken u gefactureerd.

Binnen de geografische gebieden waarin de distributeur zijn activiteiten uitoefent, verbindt hij zich ertoe een dienst na verkoop (SAV) te organiseren die voldoet aan het door Robot-Coupe vereiste kwaliteitsniveau.

Bij niet-nakoming van deze verplichting is Robot-Coupe gerechtigd de distributeur formeel in gebreke te stellen en hem te sommeren zich alsnog aan deze bepalingen te conformeren. Indien de distributeur binnen 30 dagen na deze ingebrekestelling niet kan aantonen dat hij in staat is om aan deze verplichting te voldoen, behoudt Robot-Coupe zich het recht voor om zijn commerciële voorwaarden onmiddellijk te wijzigen of zelfs de levering van zijn producten op te schorten.

GEBUIK VAN HET MERK ROBOT-COUPÉ EN VAN ANDERE INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN:

Artikel 13 :

De distributeur zal buiten de verkoopovereenkomst, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Robot-Coupe, geen gebruik maken van het merk Robot-Coupe en in het algemeen van alle elementen waarop het intellectuele eigendomsrecht van Robot-Coupe van toepassing kan zijn (foto's van producten of reclameafbeeldingen, teksten van kookboeken en andere teksten enz.).

In het bijzonder moet van iedere reclame waarin, in hoofdzaak of in bijzaak, van het merk Robot-Coupe gebruik wordt gemaakt, mededeling worden gedaan en moet hiervoor voorafgaande schriftelijke toestemming van Robot-Coupe worden gevraagd.

BEHANDELING VAN AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN:

Artikel 14 :

Voor zover de verkochte producten elektrische en elektronische apparaten zijn in de zin van het Franse besluit nr. 2005-829 van 20 juli 2005, waarin de Europese richtlijn 2002-96-CE van 27 januari 2003 is overgezet, wordt overeengekomen dat de koper die de apparaten in bezit heeft, behoudens een overeenkomst tot het tegendeel, de afvoer van het van deze apparaten afkomstige afval zal financieren en organiseren onder de voorwaarden bepaald in de artikelen 21 en 22 van genoemd besluit.

In geval van controle zal de fabrikant zijn koper kunnen vragen om hem de documenten te verschaffen waaruit blijkt dat hij voor zijn apparaten voldoet aan alle verplichtingen die krachtens de verkoopovereenkomst aan hem zijn overgedragen.

Indien deze documenten niet worden verstrekt, wordt de klant verondersteld verantwoordelijk te zijn voor niet-nakoming van de hem opgelegde verplichtingen en behoudt de fabrikant zich het recht voor hem herstel te vragen van alle schade die hij hierdoor zou kunnen lijden.

KLACHTEN:

Artikel 15 :

Vanaf de datum van toepassing van deze bepalingen worden geen klachten inzake tariefvoordelen of diensten meer aanvaard, indien deze meer dan 12 maanden na de datum van het ontstaan van de vordering worden ingediend.

OVERMACHT:

Artikel 16 :

Indien zich een geval van overmacht voordoet heeft dit als gevolg dat de uitvoering van deze contractuele verplichtingen wordt opgeschort.

Onder overmacht wordt verstaan alle gebeurtenissen die onafhankelijk zijn van de wil van Robot-Coupe en die haar normale functioneren in de fase van het fabriceren of verzenden van de producten belemmeren.

Gevallen van overmacht zijn met name brand, overstromingen, totale of gedeeltelijke werkstakingen die het goed functioneren van Robot-Coupe of van een van haar leveranciers, toeleveranciers of transporteurs belemmeren, evenals transportonderbrekingen of onderbrekingen in de levering van energie, grondstoffen of onderdelen.

Artikel 17 :

Robot-Coupe behoudt zich het recht voor wijzigingen aan te brengen aan de producten die in haar catalogi en andere reclamemedragers worden beschreven.



Robot-Coupe S.N.C. BeLux : Tel.: (071) 59 32 62
26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève
Email : info@robot-coupe.be - [http : www.robot-coupe.be](http://www.robot-coupe.be)

Robot-Coupe Netherlands: Telefoon : 06 30 37 50 82
Email: nederland@robot-coupe.eu - www.robot-coupe.com/nl

www.robot-coupe.com

