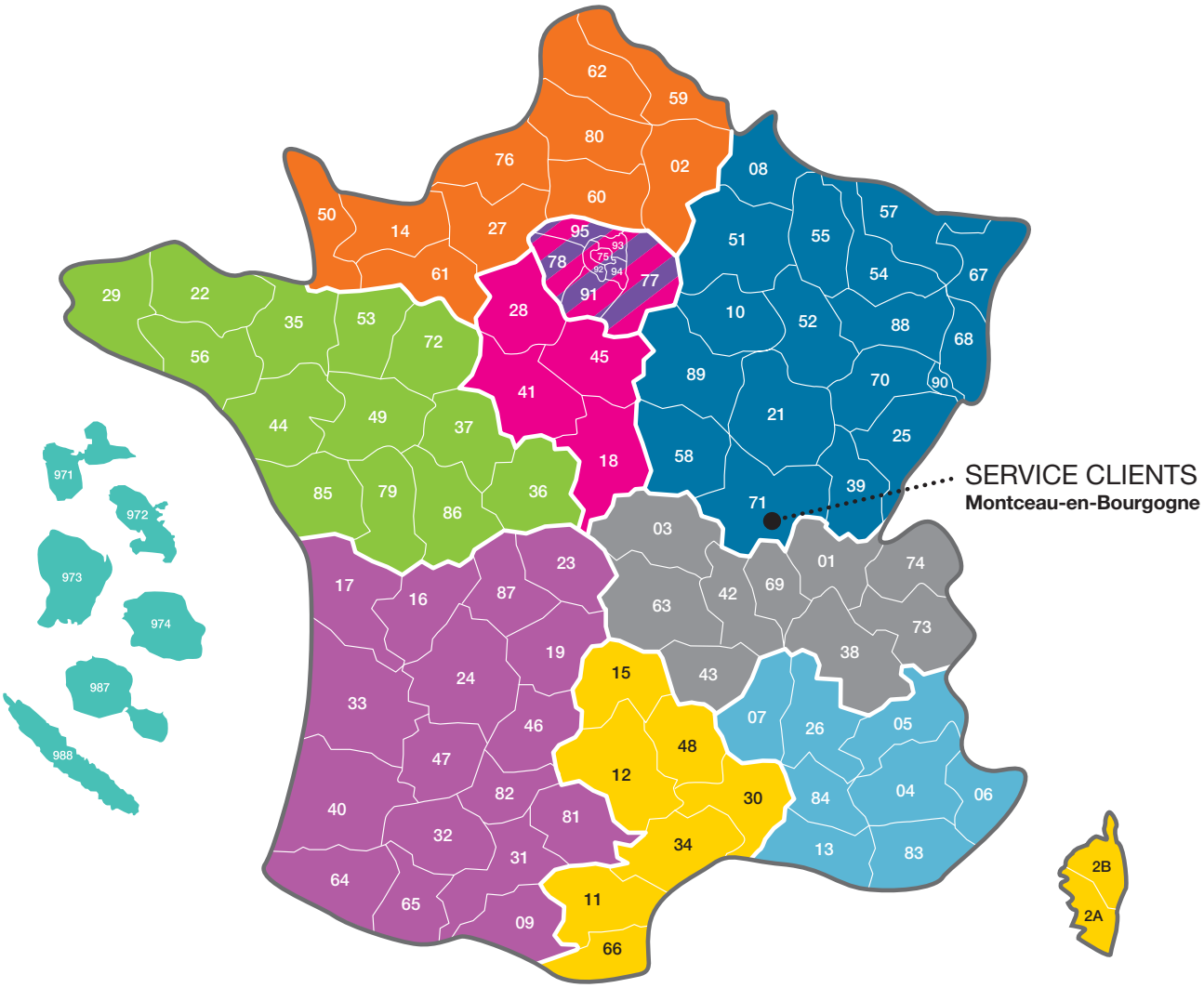
robot coupe®



CATALOGUE
01/01/2026

robot coupe®



RÉGION 1

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

RÉGION 2

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

RÉGION 3

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

RÉGION 4

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

RÉGION 5

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

RÉGION 6

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

RÉGION 7

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

RÉGION 8

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

RÉGION 9

Service Clients : **03 85 69 50 03 - france3@robot-coupe.fr**
Responsable régional : **Régis ABESSOLO - 06 80 82 16 50**

DROM-COM

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

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

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

LES NOUVEAUTÉS PRODUITS

COMBINÉS ET COUPE-LÉGUMES : LA SOLUTION PRÊTE À L'EMPLOI

A l'écoute des utilisateurs, Robot-Coupe a toujours proposé des gammes de machines avec disques inclus pour une utilisation immédiate et pour faciliter le démarrage de leur activité dans tous les domaines de la restauration et des métiers de bouche.
La gamme s'élargit : découvrez toutes nos nouveautés.

READY



PAGE 80

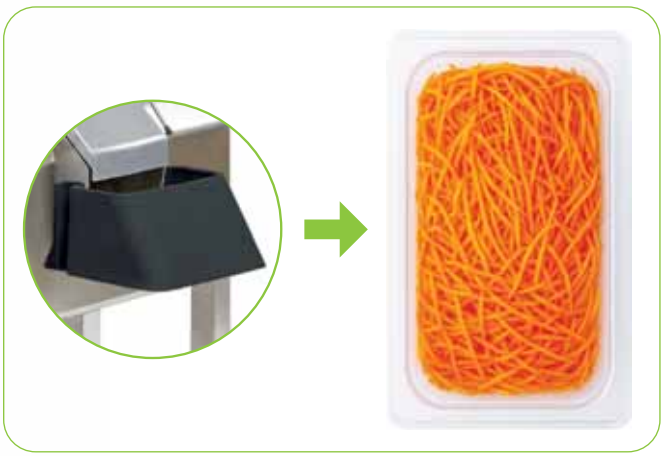
NOUVEAU



CL 60

Nouveau guide d'éjection intégré

- Guide les légumes en sortie de la chambre de coupe.
- Conçu pour une répartition optimale des ingrédients dans le bac GN.



LES NOUVEAUTÉS PRODUITS

PAGE 132

KITCHEN BLENDERS

Nouveau modèle BL 5+3 pour une polyvalence accrue. Travail en petite et en grande quantité.

NOUVEAU





PUISSANT & DURABLE

VELOUTÉS SAUCES APPAREILS COULIS

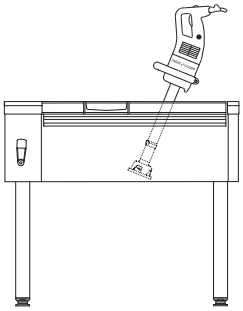
PAGE 153

NOUVELLE GAMME MP SAUTEUSES

Nouvelle gamme MP Spéciale Sauteuses parfaitement adaptée pour l'usage dans les sauteuses, du plus petit au plus grand format.

NOUVEAU







PAGE 170

TAMIS AUTOMATIQUES

Découvrez la nouveauté : plateau de chargement XL et outil racleurs en inox pour une productivité et un rendement optimal.

NOUVEAU









LES NOUVEAUTÉS PRODUITS ET ACCESSOIRES

PAGE 172

BATTEURS MÉLANGEURS

Exclusivité, Nouveaux modèles :

Nouveaux modèles 2 en 1 RM8+5 AP et RM8+5 SP

NOUVEAU

EXCLUSIVITÉ





PAGE 48

LES SOLUTIONS POUR ÉMINCER DES TOMATES

Découvrez les toutes !





PAGE 49

DES FRITES MAISON PLUS GRANDES, PLUS BELLES, PLUS VITE !

EasyLoader permettant la réalisation de belles et grandes frites en continu avec une coupe optimisée sur la longueur de la pomme de terre. Nouvelle taille de frites en 6x6 mm.





L'INNOVATION AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE

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



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

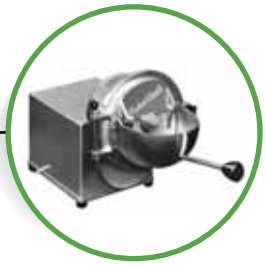


PLUS DE 60 ANS D'INNOVATIONS

PLUSIEURS CENTAINES DE BREVETS EXCLUSIFS

1960 / 1970

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



1970 / 1980



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



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

1990 / 2000



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



2000 : Gamme Mixeurs Plongeants
2008 : 1er Extracteur de jus automatique
2012 : 1er Cutter Blender chauffant Professionnel



2020 : Lancement nouvelle gamme Extracteurs de jus et 13 nouveaux modèles de table grande capacité Combinés, Cutters et Blixer®
2022 : Lancement nouvelle gamme Kitchen Blenders

2024 : MP TP
EasyStacker
EasyLoader







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

LEADER MONDIAL IMPLANTÉ DANS PLUS DE 130 PAYS



UN ENGAGEMENT MONDIAL AUSSI BIEN QUE LOCAL

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









UNE CULTURE DE L'ENGAGEMENT



CONCEVOIR ET FABRIQUER EN FRANCE

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

INNOVER ET DURER

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





INSPIRER ET SATISFAIRE

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

UNE ENTREPRISE ENGAGÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

" Nos machines robustes
sont conçues pour durer "

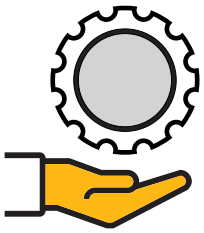
" Nous dépassons toutes les exigences en vigueur
pour garantir des performances
irréprochables "



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

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

DES ENGAGEMENTS CONCRETS TOUT AU LONG DE LA VIE DES PRODUITS



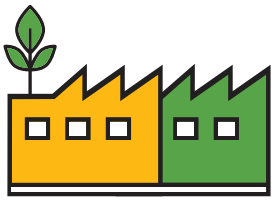
LA CONCEPTION

Des produits conçus pour durer :

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

LA PRODUCTION

Éthique et responsable :



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

LES RESSOURCES

Une gestion durable des ressources :



- 35% des matières premières utilisées sont issues de filières de recyclage.
- Une réduction des emballages dès la conception et une diminution des déchets de production.
- Une précision des machines réduisant le gaspillage en cuisine.
- Des produits recyclables à plus de 95%.
- Une participation aux modalités de collecte et de recyclage en vigueur dans chaque pays.

LES HOMMES

Une entreprise socialement engagée :



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



À VOTRE SERVICE



A VOS CÔTÉS SUR LE TERRAIN

- Démonstration machines
- Audit du matériel existant
- Formation technique en restaurant
- Accompagnement machine réparation, entretien et pièces détachées
- Partage d'expérience

DEMANDE DE DEMO

UN SERVICE AU QUOTIDIEN

QR code machine pour obtenir toutes les infos produit sur le site robot-coupe.com : vidéos, notices, documentations, entretien, accessoires, fiches de sécurité...

Easy Guide



UN PARTENAIRE DE CONFIANCE



SERVICE CLIENT À VOTRE ÉCOUTE

- Equipe dédiée pour répondre sur votre commande, devis, facturation, transport
- Livraison produits et accessoires en 48h / Pièces détachées 24h

CENTRE LOGISTIQUE PERFORMANT

- Entrepôt avec 90% des références disponibles
- Equipe dédiée pour suivre et organiser les commandes et la traçabilité des expéditions

ASSISTANCE TECHNIQUE POINTUE

- Equipe dédiée
- Aide au diagnostic, réparations, entretien
- Tutoriels vidéo

SAV EFFICACE

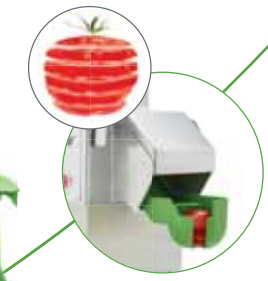
- Site internet SAV pour
  - Consulter les schémas éclatés et électriques de pièces détachées
  - Rechercher les références & les prix
  - Commander en temps réel



EASY LIFE

OBTENIR UNE COUPE PARFAITE, HOMOGÈNE & PRÉCISE

Coupe-légumes - Combinés



EasyStacker
Pour une tomate parfaitement émincée et empilée



EasyLoader
Pour la réalisation de belles et grandes frites en continu



Exactitube
Pour couper en tranches régulières les ingrédients de petits calibres

RÉDUIRE LA PÉNIBILITÉ → PRÉVENTION TMS

Mixeurs Plongeants - Extracteurs de jus

RÉPARER FACILEMENT

Mixeurs Plongeants



EasyPlug
Pour un remplacement facilité du cordon d'alimentation



EasyGrip
Poignée amovible pour une meilleure prise en main



Goulotte automatique
Passer les fruits et légumes sans effort grâce au système exclusif d'auto-entraînement

VOUS REND LA VIE PLUS FACILE

EASY CLEANING

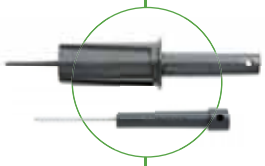
COUTEAUX



Couteaux inox démontables



Couteaux compatibles Lave-vaisselle



Outils de nettoyage couteau



EasyBell

Mixeurs Plongeants

Cloche et couteaux démontables

DISQUES



Disques Mineral+

Nettoyage facilité au lave vaisselle



D-Clean Kit

Nettoyage grilles macédoines



EasyClean XPress

Solution zéro déchets pour nettoyer les grilles macédoine

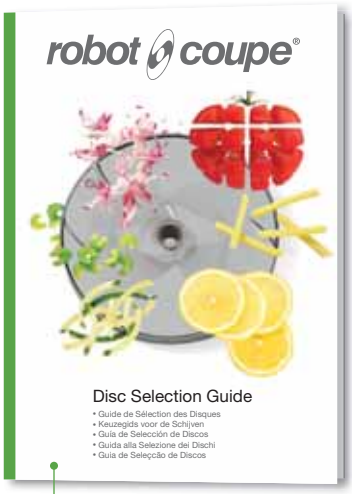


robot coupe®

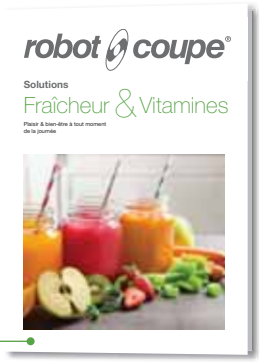
VOUS ACCOMPAGNE



MINI CATALOGUE
France
Réf. 450 899



GUIDE SÉLECTION
Disques
Réf. 430 401



LIVRE RECETTE
Solutions Fraîcheur et Vitamines
Réf. 451 737



LIVRE RECETTE
Solutions Nutrition Santé
Réf. 451 530



LIVRE RECETTE
Robot Cook - Réf. 450 957

SUR LES SALONS EN 2026



DANS VOS MAGASINS & SHOWROOMS



Set 3 displays
Réf. 451 581
Dimensions : L126 x H60 x P40 cm



Présentoir 3 machines
Réf. 407 818
Fronton seul : **Réf.** 430 356



ILV Disques R 301
Réf. 450 367



ILV Disques CL 50
Réf. 450 366



Présentoir mixte
Réf. 450 421
Fronton seul : **Réf.** 450 767



Présentoir Mixeurs plongeants
Réf. 407 435
Fronton seul : **Réf.** 430 323

VOUS ACCOMPAGNE

AVEC TOUTES NOS VIDÉOS SUR LA CHAÎNE YOUTUBE

YouTube





Vidéo Robot-Coupe R 301 Ultra



Vidéo Robot-Coupe CL 50 Ultra



Vidéo Robot-Coupe J 100

VIDÉOS AUSSI SUR
robot-coupe.fr

SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Linkedin
robot-coupe-official

Facebook
RobotCoupeOfficial

Youtube
Robot-Coupe Official

Instagram
robotcoupe_official

ET AVEC NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE





Commande Pièces détachées
sur notre site internet SAV.



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

Vidéos SAV
Destinées à former vos techniciens.

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

UN SITE INTERNET COMPLET

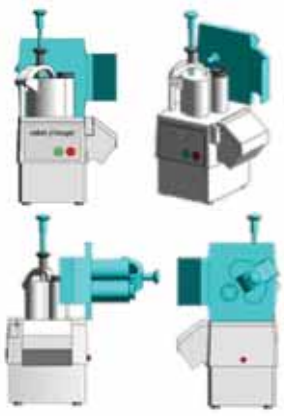
NOUVEAU



- **Design réactif et convivial:** accès facile aux informations quel que soit votre appareil (ordinateur de bureau, mobile, tablette)
- **Formez-vous avez nos vidéos :** découverte, mise en service, utilisation et entretien !

POUR VOUS, DISTRIBUTEURS ET BE

- **Accès réservé :** consultez et téléchargez fiches spécifications, documentations commerciales, notices techniques pour vos DOE, figurines aux formats DWG, DXF, IFC et RFA, ainsi que les fiches consignes et sécurité.





POUR VOS CLIENTS

- **Guide de sélection :** trouver la bonne machine en quelques clics seulement.
- **Enregistrez votre machine :** téléchargez la notice d'utilisation et les fiches consignes de sécurité.

DES SOLUTIONS POUR TOUS LES MÉTIERS

RESTAURATION COMMERCIALE



RESTAURATION RAPIDE

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



RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles
et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales



ARTISANS ET GMS



BOULANGERS PÂTISSIERS

Boulangers
Patissiers
Salons de thé
Glaciers
Chocolatiers
Confiseurs



RESTAURATION COMMERCIALE



RESTAURATION A TABLE

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

RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurant du personnel



RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION D'ENTREPRISE

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

RESTAURATION SANTÉ

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



ARTISANS ET GMS



CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateur de réception

SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe
Primeurs
Bar à jus
Traiteurs
Snacking
Food Courts



#THEsolution

AMÉLIORER LE QUOTIDIEN DE L'UTILISATEUR

Moins de tâches manuelles pour plus de confort















GAGNER DU TEMPS

Augmenter la productivité

JUS ULTRA-FRAIS
2 L = 1 min



SOUPE
45 L = 6 min



FRITES MAISON
20 kg = 4 min



MAYONNAISE
2 L = 1 min



MACÉDOINE
10 kg = 2 min



LÉGUMES ÉMINCÉS
300 kg = 1 h



GAGNER DE L'ARGENT

Retour sur investissement en moins de 6 mois !

Exemples :



Investir dans un CL 50
= Economiser 1 heure de travail par jour.



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

coupe®

#THEsolution

REDUIRE LE GASPILLAGE



BOOSTER SA CRÉATIVITÉ

Laisser libre cours à son imagination



SATISFAIRE LES CONSOMMATEURS



ORIGINE ET FRAÎCHEUR DES PRODUITS

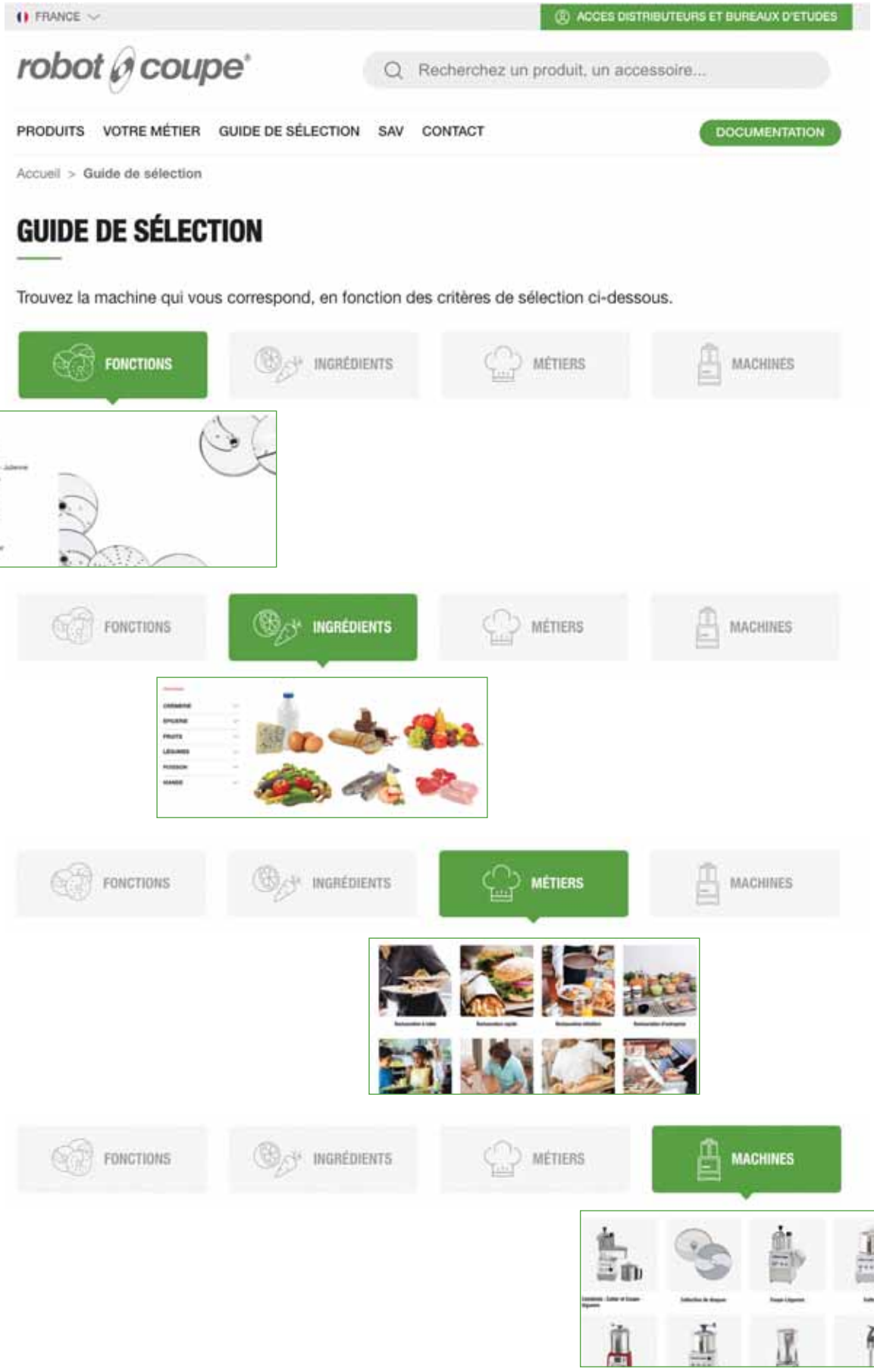
FAIT MAISON

LOCAL ET CIRCUITS COURTS

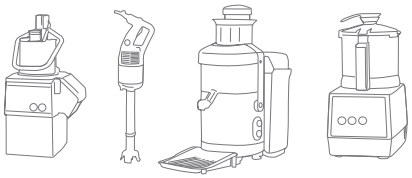
PRODUITS DE SAISON

GUIDE DE SÉLECTION

A DECOUVRIR SUR NOTRE SITE WEB



SOMMAIRE



COMBINÉS ..... PAGE 26

COLLECTION DE DISQUES ..... PAGE 42

COUPE-LÉGUMES ..... PAGE 58

CUTTERS ..... PAGE 84

ROBOT COOK® ..... PAGE 106

BLIXER® ..... PAGE 110

KITCHEN BLENDERS ..... PAGE 130

MIXEURS PLONGEANTS ..... PAGE 136

EXTRACTEURS DE JUS ..... PAGE 160

TAMIS AUTOMATIQUES ..... PAGE 167

BATTEURS MÉLANGEURS ..... PAGE 172

ÉPLUCHEUSES ESSOREUSE ..... PAGE 178

TRANCHEUR À PAIN ..... PAGE 183

DONNÉES TECHNIQUES
(dimensions, poids...) PAGE 184

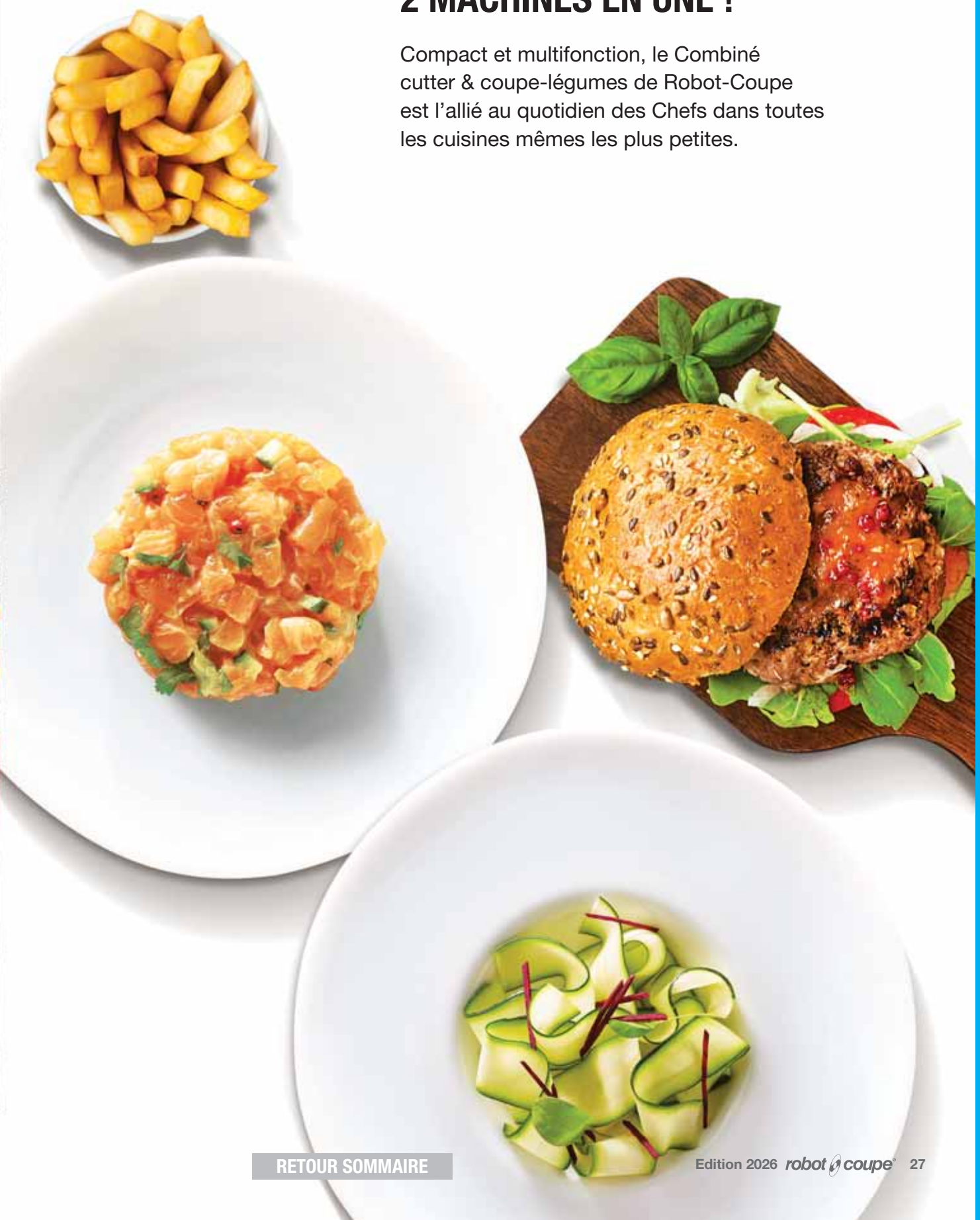
COMBINÉS
CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



RETOUR SOMMAIRE

2 MACHINES EN UNE !

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



COMBINÉS
CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

4 MACHINES en 1!

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

Grande goulotte: Légumes volumineux

NOUVEAU



Goulotte cylindrique avec Poussoir Exactitube:
- ∅58 mm : produits longs
- ∅39 mm : ingrédients de petit calibre

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

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



MOTEUR ASYNCHRONE



Easy Guide

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

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

Nettoyage facile en machine

INNOVATION



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



Gamme **de 29 disques disponibles** en option.

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Cutter

1,5 kg = 2 min*

boulettes de viande



Coupe-Légumes

10 kg = 2 min*

Cubes de tomate



* les données peuvent varier en fonction des coupes et des ingrédients.

RETOUR SOMMAIRE

FONCTION CUTTER



Couteau lisse
En standard



HACHAGES GROS



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

FONCTION COUPE-LÉGUMES



ÉMINCÉ





BÂTONNET / JULIENNE



NOUVEAU



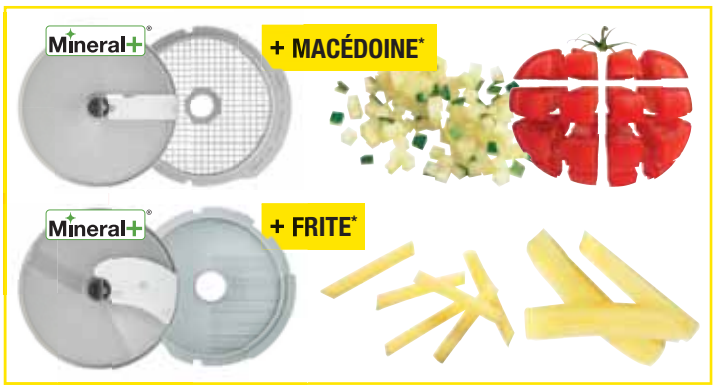
ONDULÉ





RÂPÉ





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

FONCTION EXTRACTEUR DE JUS & COULIS*

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

FONCTION PRESSE-AGRUMES

- Pour tout type d'agrumes.



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

RETOUR SOMMAIRE

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

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

EN OPTION 24 DISQUES — EN OPTION 3 COUTEAUX

NOUVEAU READY

R 201 XL

2,9 L — READY 2



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

R 101 XL

1,9 L — READY 2



- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve

R 211 XL

2,9 L — READY 4



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

R 301 Ultra

3,7 L — READY 4



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

R 301

3,7 L — READY 4



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

1 / 100 — 50 / 300 — 200 / 600

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

jusqu'à EN OPTION 29 DISQUES — EN OPTION 3 COUTEAUX

+ MACÉDOINE + FRITE

EN OPTION +de 50 DISQUES — EN OPTION 3 COUTEAUX

R 402 V.V.

4,5 L

READY 6



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

R 502 V.V.

5,9 L



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

R 752 V.V.

7,5 L



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

R 402

4,5 L

READY 6



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

R 502

5,9 L



- Triphasé
- 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

R 752

7,5 L



- Triphasé
- 2 vitesses
- Equipement presse-purée*

R 401

4,5 L

READY 4



- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*
- 23 disques disponibles en option

*Accessoire en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

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





R 101 XL

R 201 XL

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

Choisissez votre modèle :

R 101XL - READY 2 disques	Réf.	€
R 101 XL 230V/50/1 - READY 2 disques	22580D	

R 201 XL - READY 2 disques	Réf.	€
R 201 XL 230V/50/1 - READY 2 disques	22570D	

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

Choisissez vos options :

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



R 211 XL

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

Choisissez votre modèle :

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

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







RETOUR SOMMAIRE

KIT EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

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

FONCTION COULIS + FONCTION PRESSE-AGRUMES





COULIS DE FRAMBOISES POUR SORBETS



COULIS POUR VERRINES



LAIT DE COCO



JUS DE CITRON



TARTE AU CITRON



JUS D'ORANGE



	Réf.	€
Kit Extracteur de jus et coulis pour R 201 XL / R 211 XL	27393	
Kit Extracteur de jus et coulis pour R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V	27396	
Accessoire presse-agrumes pour R 201 XL / R 211 XL	27392	
Accessoire presse-agrumes pour R 301 / R 301 Ultra / R 401 / R 402 / R 402 V.V.	27395	



Surface 104 cm²







Surface 104 cm²





R 301

R 301 Ultra

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

Choisissez vos options :



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

RETOUR SOMMAIRE

NOUVEAU



Surface 104 cm²

READY





R 401

NOUVEAU



D-Clean Kit



Surface 104 cm²

READY





R 402

	R 401	R 402	
Moteur	Asynchrone	Asynchrone	
Puissance	700 W	750 W	
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn	500-1 500 tr/mn	750-1 500 tr/mn
Pulse	✓	✓	
Support moteur	Métallique	Métallique	
Cutter	Cuve 4,5 L inox	Cuve 4,5 L inox	
Couteau	Lames lisses en inox **- Inclus**	Lames lisses en inox **- Inclus**	
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube **- Inclus** Cuve inox	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube **- Inclus** Cuve inox	
Ejection	Continue	Continue	
D-Clean Kit	-	**Inclus**	
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Julienne 2x2 mm + support mural **- Inclus**	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Julienne 2x2mm, Macédoine 10x10mm + support mural **- Inclus**	

Choisissez votre modèle :

R 401 - READY 4 disques	Réf.	€
R 401 230V/50/1 - READY 4 disques	1833M	

R 401 sans disque	Réf.	€
R 401 230V/50/1	2425M	

R 402 - READY 6 disques	Réf.	€
R 402 230V/50/1 - READY 6 disques	1834M	
R 402 400V/50/3 - READY 6 disques	1835MW	

R 402 sans disque	Réf.	€
R 402 230V/50/1	2453M	
R 402 400V/50/3	2433M	

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44



Choisissez vos options :



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









R 402 V.V.

Moteur	Asynchrone
Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox **- Inclus**
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube **- Inclus** Cuve inox
Ejection	Continue
D-Clean Kit	**Inclus**
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Julienne 2x2mm, Macédoine 10x10mm + support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

R 402 V.V. - READY 6 disques	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1 - READY 6 disques	1836MW	

R 402 V.V. sans disque	Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1	2444M	

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

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

RETOUR SOMMAIRE

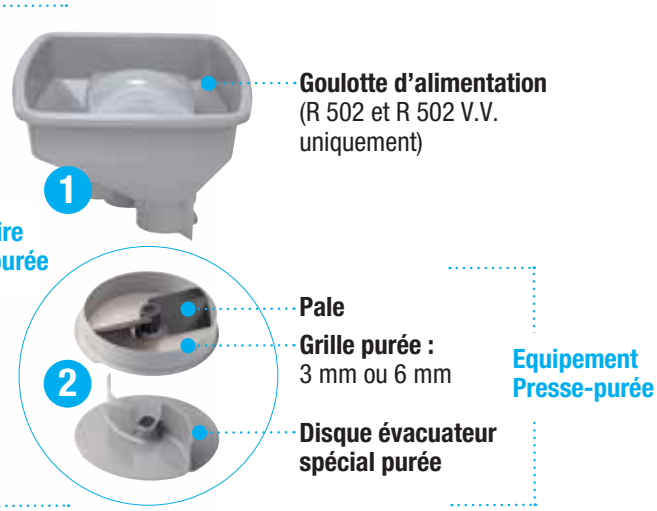




PRESSE-PURÉE

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





L'accessoire presse-purée se compose de :

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




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

RETOUR SOMMAIRE





R 502

R 502 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

Choisissez vos options :



R 502 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27305	
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27304	
Couteau lisse supplémentaire	27303	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27320	
Outil de nettoyage couteau	49258	
EasyLoader	49323	

RETOUR SOMMAIRE

COMBINÉS R 752 ET R 752 V.V.

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

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

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



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



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



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



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

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

INNOVATION

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



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

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

Easy Guide

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

Puissance moteur : Pour réaliser les préparations les plus exigeantes.



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



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

Options pour R 752 et R 752 V.V.	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27318	
Lame crantée inférieure	49162	
Lame crantée supérieure	49163	
Lame dentée inférieure	49164	
Lame dentée supérieure	49165	
Lame lisse inférieure	49160	
Lame lisse supérieure	49161	
Equipement presse-purée 3 mm	28208	
Equipement presse-purée 6 mm	28210	
Brosse axe moteur	49257	

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

RETOUR SOMMAIRE



D-Clean Kit



Surface 227 cm²



R 752



D-Clean Kit



Surface 227 cm²



R 752 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

R 752 V.V. Restauration Traiteur	Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	
Pack 6 disques	1929W	
R 752 V.V. Collectivités	**Réf.**	**€**
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	
Pack 8 disques	1927W	
R 752 V.V. Nutrition Fraîcheur	**Réf.**	**€**
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	
Pack 13 disques	1998W	
R 752 V.V. sans disque	**Réf.**	**€**
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	

Choisissez vos options ci-contre :

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

RETOUR SOMMAIRE

COLLECTION DE DISQUES



RETOUR SOMMAIRE

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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

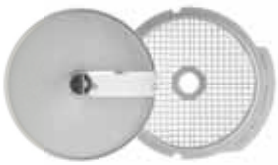


COLLECTION DE DISQUES

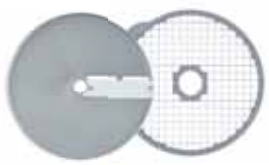




	ESSENTIAL Series 1-4					EXPERT Series 5-7			
	R 101 XL R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	Prix €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Prix €	**DISQUES**	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	Prix €	CL 50 Gourmet	Prix €
ÉMINCEURS Marquage disque : S						**Amandes 0,6 mm**	28166W		28166W	
						0,8 mm	28069W		28069W	
	27051		27051			**1 mm**	28062W		28062W	
	27555		27555			**2 mm**	28063W		28063W	
	27086		27086			**3 mm**	28064W		28064W	
	27566		27566			**4 mm**	28004W		28004W	
	27087		27087			**5 mm**	28065W		28065W	
	27786		27786			**6 mm**	28196W		28196W	
						8 mm	28066W		28066W	
						10 mm	28067W		28067W	
						14 mm	28068W			
						PdT cuites 4 mm	27244W		27244W	
						PdT cuites 6 mm	27245W		27245W	
ONDULÉS Marquage disque : R	NOUVEAU 27622		NOUVEAU 27622			**2 mm**	27068W		27068W	
	27622		27622			**3 mm**	27069W		27069W	
	27623		27623			**5 mm**	27070W		27070W	
RÂPEURS Marquage disque : G	27588		27588	27148		**1,5 mm**	28056W		28056W	
	27577		27577	27149		**2 mm**	28057W		28057W	
	27511		27511	27150		**3 mm**	28058W		28058W	
						4 mm	28073W		28073W	
						5 mm	28059W		28059W	
	27046		27046			**6 mm**				
						7 mm	28016W		28016W	
	27632		27632			**9 mm**	28060W		28060W	
	27764		27764			**Parmesan**	28061W		28061W	
	27191		27191			**PdT type Röstis**	27164W		27164W	
						PdT crues	27219W		27219W	
	27078		27078			**Raifort 0,7 mm**				
	27079		27079			**Raifort 1 mm**	28055W		28055W	
	27130		27130			**Raifort 1,3 mm**				
BÂTONNETS JULIENNE Marquage disque : J						**1 x 8 mm** (tagliatelles)	28172W		28172W	
						1 x 26 oignon/chou	28153W		28153W	
	27080		27080			**2 x 4 mm**	27072W		27072W	
	27081		27081			**2 x 6 mm**	27066W		27066W	
						2 x 8 mm	27067W		27067W	
						2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W		28173W	
	27599		27599			**2 x 2 mm**	28051W		28051W	
						2,5 x 2,5 mm	28195W		28195W	
						3 x 3 mm	28101W		28101W	
	27047		27047			**4 x 4 mm**	28052W		28052W	
	27610		27610			**6 x 6 mm**	28053W		28053W	
	27048		27048			**8 x 8 mm**	28054W		28054W	



ESSENTIAL Series 1-4



EXPERT Series 5-7

	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Prix €	DISQUES	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	Prix €	CL 50 Gourmet	Prix €
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE Marquage disque : D Marquage grille : taille du disque				**5 x 5 x 5 mm**	■ 28110W		■ 28110W	
	■ 27513W			**8 x 8 x 8 mm**	■ 28111W		■ 28111W	
	■ 27514W			**10 x 10 x 10 mm**	■ 28112W		■ 28112W	
	■ 27515W			**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			
EQUIPEMENTS FRITES Marquage disque : F				**6 x 6 mm*** NOUVEAU	▲ 29230W			
	▲ 27116W			**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 CL 50 Gourmet Marquage disque : B				**2 x 2 x 2 mm**			28174W	
				3 x 3 x 3 mm			28175W	
				4 x 4 x 4 mm			28176W	
GAUFRETTES CL 50 Gourmet Marquage disque : W				**2 mm**			28198W	
				3 mm			28199W	
				4 mm			28177W	
				6 mm			28178W	
PACK DISQUES	1904	1928		**Pack 4 disques**				
	1905W	-		**Pack 6 disques**				
	-	1906W		**Pack 6 disques**				
				Pack 6 disques Restaurations-traiteurs	1929W		1929W	
				Pack 8 disques Collectivités	1927W		1927W	
				Pack 13 disques Nutrition Fraîcheur	1998W		1998W	

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

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

*** Équipement Frites 6 x 6 mm :**

- Compatible avec les machines :
  - CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Pour ces machines, il doit être utilisé avec l'EasyLoader (page 49)
  - CL 55 et CL 60 avec les goulottes automatiques
- Non compatible avec les machines :
  - R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
  - CL 55 et CL 60 avec la goulotte à levier

ACCESSOIRES

NOUVEAU

EasyClean Xpress

La solution zéro déchet pour nettoyer les grilles macédoines EXPERT R 502 à R 752 et CL 50 à CL 60

- Nettoyage facile et rapide
- Pas de perte = zéro déchet
- Récupérez 250g par grille macédoine

Pour grilles macédoines :	Réf.	€
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	



NOUVEAU

D-Clean Kit

Nettoyage des grilles macédoines



Support grille
- ESSENTIAL R 402 - CL 40
- EXPERT R 502 à R 752 - CL 50 à CL 60

+



Outil nettoyage de la grille macédoine
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm et 14 mm

+



Outil racleur

	Réf.	€
D-Clean Kit	29246	

RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES :
COUTEAU et 8 DISQUES
> Du R 101 XL au R 402 V.V.

Réf.	€
107810	



PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX :
> 16 petits disques ou 8 grands disques

Réf.	€
107812	



CASIER POUR DISQUES :
> Du R 502 au R 752 V.V.
> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.	€
27258	



PORTE DISQUES MURAL INOX

Réf.	€
101230	



PROTECTION DE DISQUES :
> Du R 502 au R 752 V.V.
> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.	€
39726	



MINI CUVE
> Gamme EXPERT du R 502 au R 752 V.V. et du CL 50 au CL 60 V.V.
> Non compatible avec équipements macédoines et frites

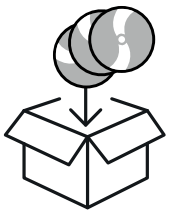
Réf.	€
39716	



LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR TOUTES LES CUISINES

ESSENTIAL Series 1-4

PACK 4 DISQUES



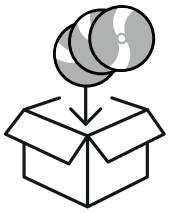
Éminceurs 2 mm & 4 mm **Râpeurs** 2 mm **Julienne** 2 x 2 mm



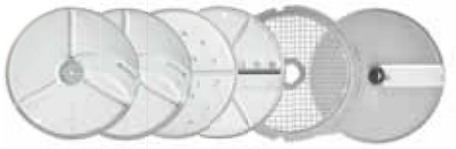
	Réf.	€
R 401, R 402, R 402 V.V. et CL 20	1904	
CL 40	1928	

Porte-disques mural (lot de 2) OFFERT

PACK 6 DISQUES



Éminceurs 2 mm & 4 mm **Râpeurs** 2 mm **Julienne** 2 x 2 mm **Macédoine** 10 x 10 x 10 mm

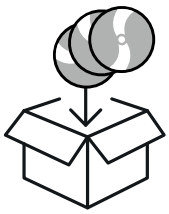


	Réf.	€
R 402, R 402 V.V.	1905W	
CL 40	1906W	

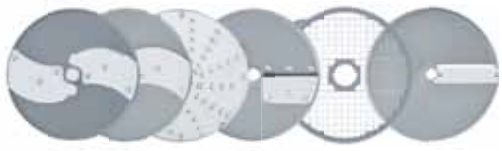
Porte-disques mural (lot de 2) OFFERT

EXPERT Series 5-7

PACK 6 DISQUES - RESTAURATION - TRAITEURS



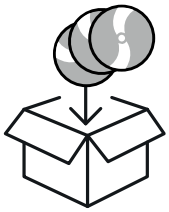
Éminceurs 1 mm & 3 mm **Râpeurs** 2 mm **Julienne** 4 x 4 mm **Macédoine** 10 x 10 x 10 mm



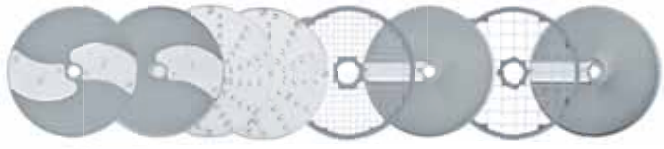
	Réf.	€
Pack Restauration / Traiteurs	1929W	

Porte-disques mural (lot de 2) OFFERT

PACK 8 DISQUES - COLLECTIVITÉS



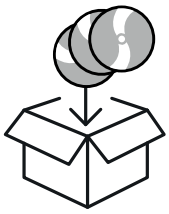
Éminceurs 2 mm, 5 mm **Râpeurs** 2 mm, 3 mm **Macédoine** 10 x 10 x 10 mm, 20 x 20 x 20 mm



	Réf.	€
Pack Collectivités	1927W	

Porte-disques mural (lot de 2) OFFERT

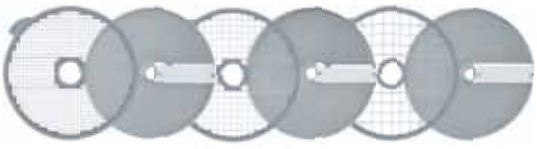
PACK 13 DISQUES - NUTRITION FRAÎCHEUR



Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm **Râpeurs** 2 mm, 5 mm **Julienne** 2,5 x 2,5 mm, 2 x 10 mm



Macédoine 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 5 mm



Les crudités dans tous leurs états.

Avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Le tableau de fréquence alimentaire édité par le GEMRCN impose une fréquence de minimum : **10 crudités sur 20 repas consécutifs**. C'est ainsi **la meilleure opportunité pour les Chefs de toute la restauration de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour tous leurs plats**.

	Réf.	€
Nutrition Fraîcheur	1998W	

2 porte-disques muraux (lot de 2) OFFERTS

Les 3 Solutions Robot-Coupe pour émincer des tomates et obtenir une coupe glacée parfaite





1 CL50 éjection continue

Petite et grande quantité



kg

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

6 kg = 1 min





2 CL 50 Mini cuve

Jusqu'à 9 tomates prêtes à l'emploi







	Réf.	€
Mini cuve (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	





3 CL 50 EasyStacker

Une tomate parfaitement empilée



NOUVEAU



	Réf.	€
EasyStacker (CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	



Les solutions frites Robot-Coupe

5 tailles = la gamme de coupe la plus large



NOUVEAU

Equipement frite taille 6x6 mm : des frites fraiches pour toutes les envies !



GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

6 kg = 1 min

- Cuisson ultra rapide
- Des frites encore plus croustillantes
- Des portions plus volumineuses





NOUVEAU

EasyLoader

- Alimentation continue pour une productivité accrue.
- Position parfaite des pommes de terre pour couper des frites plus longues.

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

25 kg = 4 min





		Uniquement pour	Réf.	€
EasyLoader	1	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49323	
Accessoire frites 6x6 mm	1+2	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49324	
Accessoire frites 8x8 mm	1+2		49325	
Accessoire frites 8x16 mm	1+2		49326	
Accessoire frites 10x10 mm	1+2		49327	
Accessoire frites 10x16 mm	1+2		49328	
Équipement frites 6x6mm	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W	

*Aucunes des machines suivantes n'est compatible avec ces accessoires : CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55 Levier, CL 60 Levier, R 752, R 752 V. V.

RETOUR SOMMAIRE

LA PLUS GRANDE
variété de coupes

+50 DISQUES



NOUVEAU

Traitement de surface : Mineral+® Series 5-7



Haute Résistance
Ce traitement à base minérale assure une protection optimale à la surface du disque.



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



Nettoyage facile
Au lave-vaisselle.

Ces nouveaux disques EXPERT sont reconnaissables à leur nouvel aspect et à la lettre W présente dans le code article.

PRESSE-PURÉE

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.
CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60



- **Volume et rapidité**
  Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.
- **Ergonomie**
  Une grande goulotte ergonomique permet de charger en continu les pommes de terre en limitant les manipulations.
- **Polyvalence**
  Bénéficiez d'une fonction supplémentaire presse-purée sur votre coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes.









L'accessoire presse-purée se compose de :

- une goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement des pommes de terre (pour R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra uniquement)
- une pâle
- une grille spéciale Ø 3 mm ou 6 mm
- un disque évacuateur spécial purée

		Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28207	
Équipement presse-purée Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28208	
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28209	
Équipement presse-purée Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28210	

RETOUR SOMMAIRE

Collection complète de disques page 44

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

ÉMINCEURS

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

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



Amandes 0,6 mm
Réf. 28166W



0,8 mm
Réf. 28069W



1 mm
Réf. 28062W
Réf. 27051



2 mm
Réf. 28063W
Réf. 27555



3 mm
Réf. 28064W
Réf. 27086



4 mm
Réf. 28004W
Réf. 27566



5 mm
Réf. 28065W
Réf. 27087



6 mm
Réf. 28196W
Réf. 27786



8 mm
Réf. 28066W



10 mm
Réf. 28067W



14 mm*
Réf. 28068W



Pdt cuites 4 mm
Réf. 27244W



Pdt cuites 6 mm
Réf. 27245W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 50 Gourmet

Collection complète de disques page 44



RÂPEURS

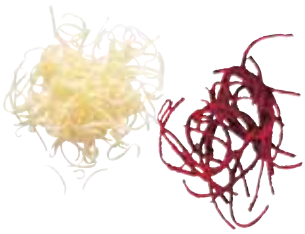




EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.
ESSENTIAL Spécial CL 40



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





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





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





4 mm
Réf. 28073W





5 mm
Réf. 28059W





6 mm
Réf. 27046





7 mm
Réf. 28016W





9 mm
Réf. 28060W
Réf. 27632





Parmesan
Réf. 28061W
Réf. 27764





Pdt type Röstis
Réf. 27164W
Réf. 27191



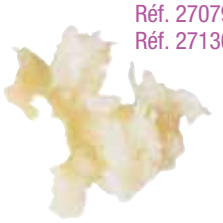


Pdt crues
Réf. 27219W





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

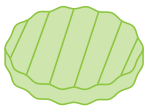


ONDULÉS

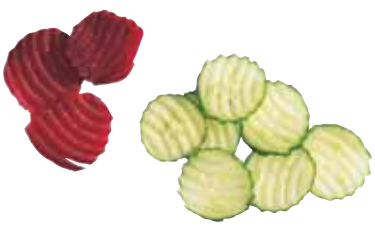




EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.
ESSENTIAL CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



2 mm
Réf. 27068W





3 mm
Réf. 27069W
Réf. 27622 NOUVEAU





5 mm
Réf. 27070W
Réf. 27623 NOUVEAU



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 40

RETOUR SOMMAIRE

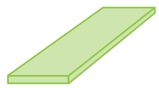
Collection complète de disques page 44

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

BÂTONNETS - JULIENNES

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





1 x 8 mm Tagliatelles
Réf. 28172W





1 x 26 mm Oignons et Choux
Réf. 28153W





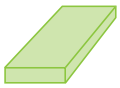
2 x 4 mm
Réf. 27072W
Réf. 27080





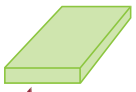
2 x 6 mm
Réf. 27066W
Réf. 27081





2 x 8 mm
Réf. 27067W





2 x 10 mm Tagliatelles
Réf. 28173W





2 x 2 mm
Réf. 28051W
Réf. 27599





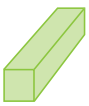
2,5 x 2,5 mm
Réf. 28195W





3 x 3 mm
Réf. 28101W





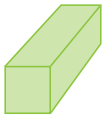
4 x 4 mm
Réf. 28052W
Réf. 27047





6 x 6 mm
Réf. 28053W
Réf. 27610





8 x 8 mm
Réf. 28054W
Réf. 27048



FRITES



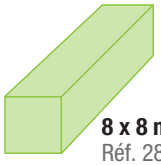
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V.
EXPERT CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V.
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.





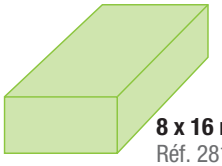
6 x 6 mm
Réf. 49324
Réf. 29230W





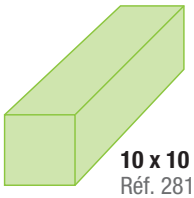
8 x 8 mm
Réf. 28134W
Réf. 27116W





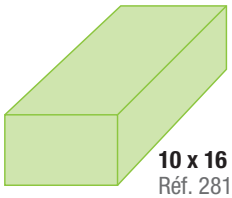
8 x 16 mm
Réf. 28159W





10 x 10 mm
Réf. 28135W
Réf. 27117W





10 x 16 mm
Réf. 28158W



Découvrez l'EasyLoader page 49

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

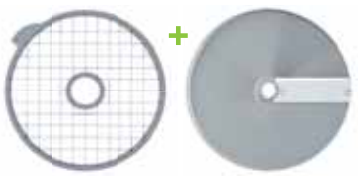
RETOUR SOMMAIRE

Collection complète de disques page 44

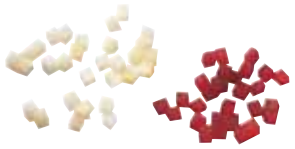
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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

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



5x5x5 mm
Réf. 28110W



8x8x8 mm
Réf. 28111W
Réf. 27513W



10x10x10 mm
Réf. 28112W
Réf. 27514W



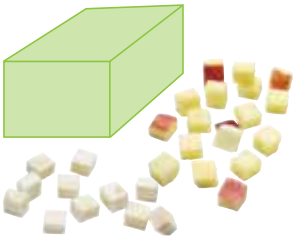
12x12x12 mm*
Réf. 28197W
Réf. 27515W



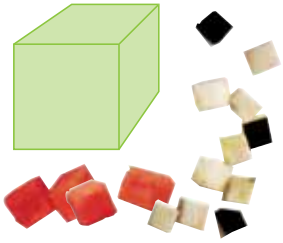
14x14x5 mm
Réf. 28181W



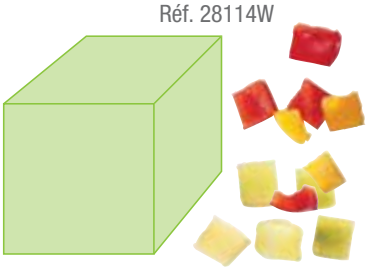
14x14x10 mm
Réf. 28179W



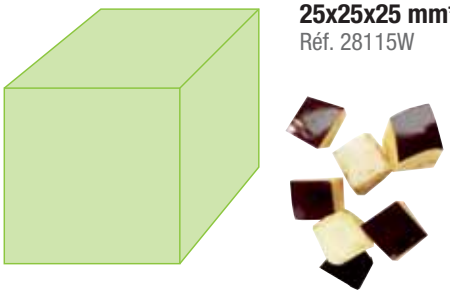
14x14x14 mm*
Réf. 28113W



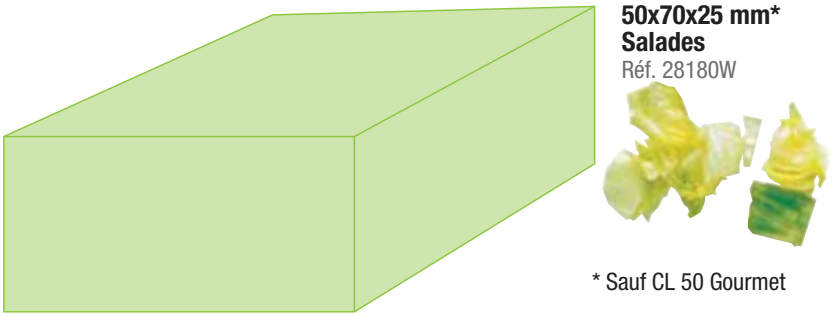
20x20x20 mm*
Réf. 28114W



25x25x25 mm*
Réf. 28115W



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180W



* Sauf CL 50 Gourmet

NOUVEAU

EasyClean Xpress

La solution zéro déchet pour nettoyer les grilles macédoines EXPERT R 502 à R 752 et CL 50 à CL 60

- Nettoyage facile et rapide
- Pas de perte = zéro déchet
- Récupérez 250g par grille macédoine

Pour grilles macédoines :	Réf.	€
8 mm	49305	
10 mm	49309	
12 mm	49313	
14 mm	49314	





NOUVEAU

D-Clean Kit

Nettoyage des grilles macédoines



Support grille
- ESSENTIAL R 402 - CL 40
- EXPERT R 502 à R 752 - CL 50 à CL 60

+



Outil nettoyage de la grille macédoine
5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm et 14 mm

+



Outil racleur

	Réf.	€
D-Clean Kit	29246	

RETOUR SOMMAIRE

Collection complète de disques page 44

DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES



CL 50 Gourmet

CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Réf. 28174W



3x3x3 mm
Réf. 28175W



4x4x4 mm
Réf. 28176W



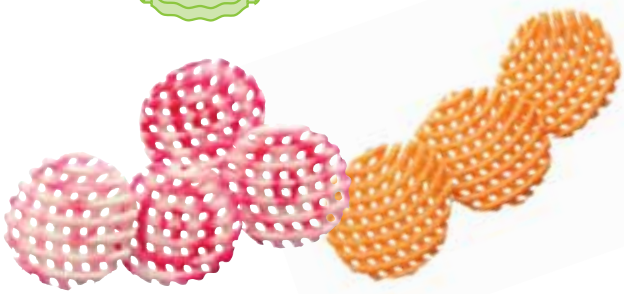
GAUFRETTES



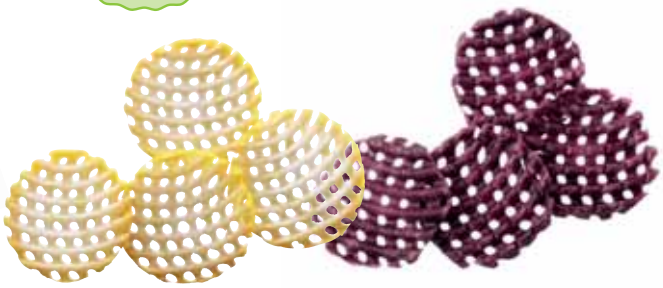
CL 50 Gourmet

CL 50 GOURMET

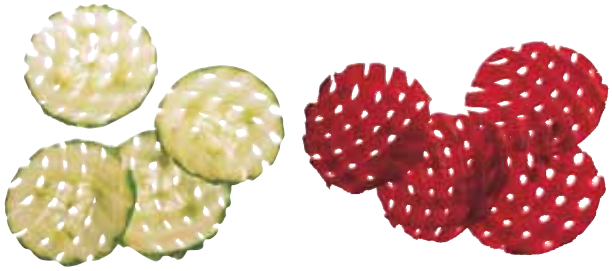
2 mm
Réf. 28198W



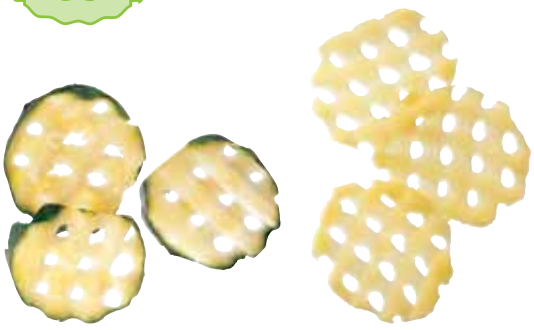
3 mm
Réf. 28199W



4 mm
Réf. 28177W



6 mm
Réf. 28178W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



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

	Réf.	€
Kit persil plat 1 mm	28194W	

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192W	



LE LABEL FAIT MAISON AVEC ROBOT-COUPE

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






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

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

La plus grande variété de frites !



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

Pommes Darphin

2 x 2 mm

Pommes Paille



4 x 4 mm | 6 x 6 mm

Gaufrettes



2 x 2 mm

Pommes de terre sautées



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Chips



1 ou 2 mm

Pommes Boulangères



5 mm

Purée



COUPE-LÉGUMES

COUPE-LÉGUMES DE TABLE p.60
COUPE-LÉGUMES DE SOL p.72



RETOUR SOMMAIRE

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

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







COUPE-LÉGUMES
DE TABLE

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

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



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



MOTEUR ASYNCHRONE



Easy Guide

Bloc moteur en inox

Ejection latérale
Gain de place et confort d'utilisation.



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

INNOVATION

POUSSOIR EXACTITUBE

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



GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Jusqu'à 3 kg / min*

Poke bowl



* les données peuvent varier en fonction des coupes et des ingrédients.

RETOUR SOMMAIRE

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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











PRESSE-PURÉE

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60





L'accessoire presse-purée se compose de :

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





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

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

EN OPTION 24 DISQUES

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

EN OPTION 29 DISQUES

+ MACÉDOINE + FRITE

EN OPTION +de 50 DISQUES

NOUVEAU READY

CL 50 Ultra Pizza

READY 3



- Monophasé
- 1 vitesse
- Accessoire presse-purée*

CL 50 Ultra

READY 5



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

CL 20

READY 4



- Monophasé
- 1 vitesse

CL 40

READY 6



- Monophasé
- 1 vitesse

CL 50

READY 5



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

Retrouvez tous les modèles de sol page 74

*Accessoire en option

RETOUR SOMMAIRE

50 / 300

Jusqu'à 150 kg

200 / 600

Jusqu'à 250 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

EN OPTION +de 50 DISQUES

+ MACÉDOINE + FRITE

+ BRUNOISE et GAUFRETTE

+ PERSIL HERBES AROMATIQUES

CL 50 Gourmet



- Monophasé ou Triphasé
- 1 vitesse

CL 52



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

NOUVEAU



Surface 104 cm²

READY





CL 20

NOUVEAU



D-Clean Kit



Surface 104 cm²

READY





CL 40

	CL 20	CL 40
Moteur	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	400 W	500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	500 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**
Couvercle et cuve	Matériau composite	Couvercle matériau composite et cuve inox
Bloc moteur	Matériau composite	Métallique
D-Clean Kit	-	**Inclus**
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Julienne 2x2 mm + support mural - **Inclus**	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Julienne 2x2 mm, Macédoine 10x10mm + support mural - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

CL 20 - READY 4 disques	Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - READY 4 disques	1837	

CL 40 - READY 6 disques	Réf.	€
CL 40 230V/50/1 - READY 6 disques	1838	

CL 40 sans disque	Réf.	€
CL 40 230V/50/1 - sans disque	24570	

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44



NOUVEAU



D-Clean Kit



Surface 139 cm²

READY





CL 50 - 1 V

Moteur	Asynchrone
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite
D-Clean Kit	Inclus
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 5 mm, Râpeur 2 mm, Macédoine 10x10mm + support mural - Inclus

NOUVEAU



D-Clean Kit



Surface 139 cm²

READY





CL 50 - 2 V

Asynchrone
600 W
Triphasé 400 V
375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Métalliques
Matériau composite
Inclus
Eminceur 2 mm, Eminceur 5 mm, Râpeur 2 mm, Macédoine 10x10mm + support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

CL 50 - READY 5 disques	1 V Réf.	1 V €	2 V Réf.	2 V €
CL 50 230V/50/1 - READY 5 disques	1839		-	-
CL 50 400V/50/3 - READY 5 disques	1840		1841	

CL 50 - sans disque	1 V Réf.	1 V €	2 V Réf.	2 V €
CL 50 230V/50/1 - sans disque	24440		-	-
CL 50 400V/50/3 - sans disque	24446		24449	

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

Choisissez vos options :

VOIR PRESSE PURÉE PAGE 61

Options	CL 50 tous modèles Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	
Mini cuve	39716	
EasyLoader	49323	
EasyStacker	49332	

RETOUR SOMMAIRE

NOUVEAU



D-Clean Kit



Surface 139 cm²

READY





CL 50 Ultra - 1V

NOUVEAU



D-Clean Kit



Surface 139 cm²

READY





CL 50 Ultra - 2V

	CL 50 Ultra - 1V	CL 50 Ultra - 2V
Moteur	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	550 W	600 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques	Métalliques
Bloc moteur	Inox	Inox
D-Clean Kit	Inclus	Inclus
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 5 mm, Râpeur 2 mm, Macédoine 10x10mm + support mural - Inclus	Eminceur 2 mm, Eminceur 5 mm, Râpeur 2 mm, Macédoine 10x10mm + support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

	1 V		2 V	
CL 50 Ultra - READY 5 disques	Réf.	€	Réf.	€
CL 50 Ultra 230V/50/1 - READY 5 disques	1842		-	-
CL 50 Ultra 400V/50/3 - READY 5 disques	1843		1844	

	1 V		2 V	
CL 50 Ultra - sans disque	Réf.	€	Réf.	€
CL 50 Ultra 230V/50/1 - sans disque	24465		-	-
CL 50 Ultra 400V/50/3 - sans disque	24473		24476	

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

Choisissez vos options :

VOIR PRESSE PURÉE PAGE 61

	CL 50 Ultra tous modèles	
Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	
Mini cuve	39716	
EasyLoader	49323	
EasyStacker	49332	

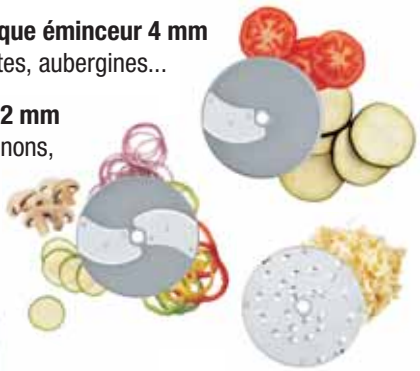
CL 50 Ultra Pizza

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

1 disque éminceur 4 mm
tomates, aubergines...

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





1 disque râpeur 7 mm
Mozzarella ou fromage spécial pizzas.


D-Clean Kit



Surface 139 cm²









CL 50 Ultra Pizza

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

Choisissez votre modèle :

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

Choisissez vos options :

	CL 50 Ultra Pizza	
Options	**Réf.**	**€**
Equipement macédoine 10x10x10 mm pour bruschetta	28112W	
Equipement macédoine 14x14x5 mm pour mozzarella	28181W	
Disque parmesan	28061W	
EasyLoader	49323	
EasyStacker	49332	

RETOUR SOMMAIRE

CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence





*58 mm avec insert
*68 mm sans insert



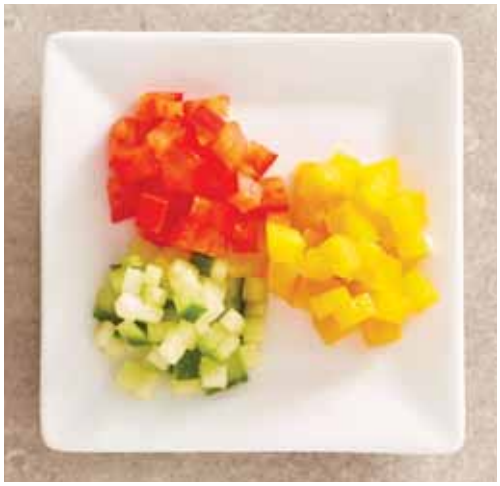
D-Clean Kit

Qualité de coupe exceptionnelle...



3 Brunoises
2 mm - 3 mm - 4 mm





CL 50 Gourmet

Moteur	Asynchrone
Puissance	550 W ou 600 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,1 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 68 mm
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
D-Clean Kit	**Inclus**
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

	CL 50 Gourmet	
Options	**Réf.**	**€**
EasyStacker	49332	

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

RETOUR SOMMAIRE

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm





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

KIT PERSIL PLAT ET HERBES AROMATIQUES

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



Kit Persil plat et herbes aromatiques

2 inserts





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

	Réf.	€
Kit persil plat 1 mm	28194W	

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192W	

RETOUR SOMMAIRE

CL 52

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

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

INNOVATION





EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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



ERGONOMIE REMARQUABLE

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

EXTRA LARGE

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





MOTEUR ASYNCHRONE



Easy Guide

EXTRA PUISSANT

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

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.

Outil spécial chou pour une éjection facilitée.







D-Clean Kit



Surface 227 cm²



D-Clean Kit



Surface 227 cm²

CL 52 - 1V

CL 52 - 2V

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

Choisissez vos options :

VOIR PRESSE PURÉE PAGE 61

CL 52 tous modèles

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221	
Équipement presse-purée 3 mm	28208	
Équipement presse-purée 6 mm	28210	
Brosse axe moteur	49257	

RETOUR SOMMAIRE

COUPE-LÉGUMES
DE SOL

Des solutions spécialement étudiées pour la préparation de gros volumes.

INNOVATION

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

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

Easy Guide

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



MOTEUR ASYNCHRONE

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

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

ÉJECTION LATÉRALE
Gain de place et confort de travail.





Goulotte automatique CL 55



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



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



Goulotte 2 tubes CL 55
Tubes droit et incliné

RETOUR SOMMAIRE

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE !

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











NOMBRE DE COUVERTS

300 / 1200

Débit pratique/h :

400 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

EN OPTION +de 50 DISQUES

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 55 Levier



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 2 Goulottes



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 Nutrition Fraîcheur

READY 13



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée

Retrouvez tous les modèles de table page 62

*Accessoire en option

600 / 1200+

600 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

EN OPTION +de 50 DISQUES

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 60 Levier

NOUVEAU



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

CL 60 2 Goulottes

NOUVEAU



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

CL 60 Nutrition Fraîcheur

READY 13

NOUVEAU











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



D-Clean Kit

Surface 227 cm²



CL 55 Levier

CL 55 Auto

	CL 55 Levier	CL 55 Auto
Moteur	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	1 100 W	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**	Goulotte automatique
Couvercle et cuve	Métalliques	Métalliques
Bloc moteur	Inox	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Accesoires	Brosse axe moteur - **Inclus**	Brosse axe moteur - **Inclus**
D-Clean Kit	**Inclus**	**Inclus**
Disques	Non inclus	Non inclus

Choisissez votre modèle :

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

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44



D-Clean Kit

Surface 227 cm²

CL 55 2 Goulottes

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

Choisissez votre modèle :

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

ACCESSOIRES CL 55



Goulotte automatique
Réf. 28170



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



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



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28155



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



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



Brosse axe moteur
Réf. 49257



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



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

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

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



Surface 227 cm²

D-Clean Kit



CL 55 Nutrition Fraîcheur

READY

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

CL 55 Nutrition Fraîcheur READY 13 disques	Réf.	€
CL 55 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3 READY 13 disques	2285WF	

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Jusqu'à 20 kg / min*

Coleslaw



* les données peuvent varier en fonction des coupes et des ingrédients.

RETOUR SOMMAIRE

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

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



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



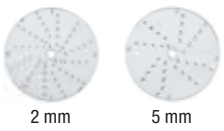
Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



0,8 mm | 2 mm | 5 mm

Éminceurs



2 mm | 5 mm

Râpeurs



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

Macédoines



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

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

Poussoir Exactitube

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



Équipement presse purée 3 mm

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



Chariot réglable GN 1/1

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



Mode production



Mode rangement



Surface 227 cm²



D-Clean Kit



NOUVEAU

guide d'ejection
Repartition optimale des légumes dans le bac.







D-Clean Kit

	CL 60 Levier CL 60 V.V. Levier	CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto
Moteur	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	1 500 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**	Goulotte automatique
Cuve	Inox	Inox
Bloc moteur	Inox	Inox
Equipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Accesoires	Brosse axe moteur - **Inclus**	Brosse axe moteur - **Inclus**
D-Clean Kit	**Inclus**	**Inclus**
Disques	Non inclus	Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 60 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319FA	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929W	
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323FA	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929W	
CL 60 Levier Collectivités	**Réf.**	**€**
CL 60 Levier 400V/50/3	2319FA	
Pack Collectivités - 8 disques	1927W	
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323FA	
Pack Collectivités - 8 disques	1927W	
CL 60 Levier sans disque	**Réf.**	**€**
CL 60 Levier 400V/50/3	2319FA	
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323FA	

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

Découvrez notre sélection de disques et packs page 44

V.V. : Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



Surface 227 cm²



D-Clean Kit





NOUVEAU

guide d'ejection
Repartition optimale des légumes dans le bac.



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

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

Choisissez votre modèle :

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

V.V. : Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

ACCESSOIRES CL 60



Goulotte automatique
Avec plateau d'alimentation
Réf. 49681



Goulotte à levier
Réf. 39680



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 49682



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28157



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



Poussoir Exactitube
Réf. 49221



Brosse axe moteur
Réf. 49257



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



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

RETOUR SOMMAIRE

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète

ÉCHELLE DE RANGEMENT D'ACCESSOIRES





D-Clean Kit

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

CL 60 Nutrition Fraîcheur

READY

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

NOUVEAU

guide d'ejection
Repartition optimale des légumes dans le bac.



GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Jusqu'à 50 kg en 5 min*
Frites



* les données peuvent varier en fonction des coupes et des ingrédients.

CL 60 Nutrition Fraîcheur READY 13 disques	Réf.	€
CL 60 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3 - READY 13 disques	2298FA	
CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 230V/50/1 - READY 13 disques	2299FA	

V.V. : Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

RETOUR SOMMAIRE

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !



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



Goulotte à levier
Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Goulotte 4 tubes
Spécial légumes longs type concombres et courgettes.







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



Équipement presse-purée 3 mm
Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



Échelle de rangement d'accessoires
Pour stocker et transporter tous les accessoires Nutrition Fraîcheur ! Plateau pour 16 disques et 8 équipements. Bac GN1X1 pour les ustensiles de cuisine.



Pack Nutrition Fraîcheur
13 disques inclus.



0,8 mm | 2 mm | 5 mm

Éminceurs



2 mm | 5 mm

Râpeurs



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

Macédoines



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

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

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



CUTTERS

CUTTERS DE TABLE p.86
CUTTERS DE SOL p.96



L'INDISPENSABLE EN PÂTISSERIE ET EN CUISINE !

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



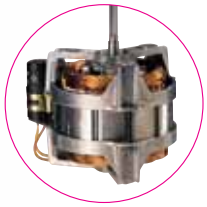
CUTTERS
DE TABLE

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

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

POIGNÉE ERGONOMIQUE
Pour une manipulation aisée de la cuve.





MOTEUR ASYNCHRONE

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

Easy Guide



INNOVATION

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

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

RETOUR SOMMAIRE



Couteau lisse
En standard



GROS HACHAGES



HACHAGES FINS

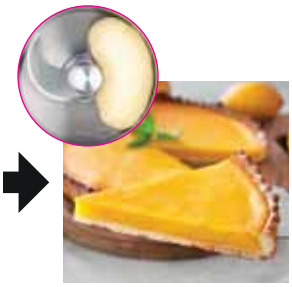


SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

R 7 V.V.

4 kg = 2 min

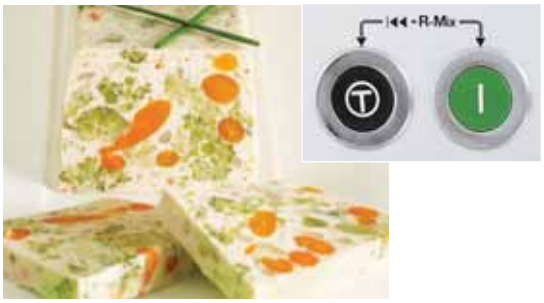
Poudre de noisettes



R-MIX R-Mix®

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

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



CUTTERS DE TABLE

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

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 4 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

4,5 L



- Monophasé

R 5 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

5,9 L



- Monophasé
- R-Mix®

1 VITESSE 3 000 tr/mn

R 3-3000

EN OPTION 3 COUTEAUX

3,7 L



- Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 4 - 2V

EN OPTION 3 COUTEAUX

4,5 L



- Triphasé

R 5 - 2V

EN OPTION 3 COUTEAUX

5,9 L



- Triphasé

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2

EN OPTION 3 COUTEAUX

2,9 L



- Monophasé

R 3

EN OPTION 3 COUTEAUX

3,7 L



- Monophasé

R 4 - 1V

EN OPTION 3 COUTEAUX

4,5 L



- Monophasé

R 5 - 1V

EN OPTION 3 COUTEAUX

5,9 L



- Monophasé

* Quantités maximum travaillées par opération

100 / 200 — 3,5 kg

200 / 300 — 5 kg

200 / 300 — 6 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 7 V.V.



EN OPTION 3 COUTEAUX

7,5 L

- Monophasé
- R-Mix®

R 8 V.V.



EN OPTION 3 COUTEAUX

8 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



EN OPTION 3 COUTEAUX

11,5 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 7



EN OPTION 3 COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé

R 8



EN OPTION 3 COUTEAUX

8 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 10



EN OPTION 3 COUTEAUX

11,5 L

- Triphasé
- R-Vac®

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 à 50	1 à 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 à 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 à 50	
R 4 - 1V / R 4 - 2V / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 à 100	
R 5 - 1V / R 5 - 2V / R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 à 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 à 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 à 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 à 300	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de sol page 98

RETOUR SOMMAIRE







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

Choisissez votre modèle :

R 2	Réf.	€
R 2 230V/50/1	22100D	

R 3	Réf.	€
R 3 230V/50/1	22382	

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

Choisissez vos options :



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







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

Choisissez votre modèle :

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

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

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

Choisissez vos options :

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







RETOUR SOMMAIRE



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

Choisissez votre modèle :

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

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

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

Choisissez vos options :



Options	R 5 tous modèles Réf.	€
Couteau cranté **Spécial Broyages Pâtisserie**	27305	
Couteau denté **Spécial Herbes Épices**	27304	
Couteau lisse supplémentaire	27303	
Bras racleur	49552	
Outil de nettoyage couteau	49258	





R 7

R 7 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

R 7	Réf.	€
R 7 400V/50/3	24658M	

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



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



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

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.	€
R 8 400V/50/3	21291	

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

R 8 SV	Réf.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	

Choisissez vos options :



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



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

* Découvrez la fonction R-Vac® page 97

RETOUR SOMMAIRE









	R 10	R 10 V.V.	R 10 SV
Moteur	Asynchrone	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	2 600 W	2 600 W	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Cuve	11,5 L en inox	11,5 L en inox	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables **Inclus**
R-Mix®	-	✓	-
R-Vac® *	-	-	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 10	Réf.	€
R 10 400V/50/3	21391	

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

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

Choisissez vos options :



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

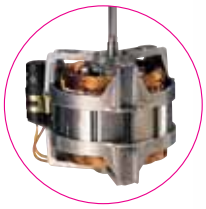


Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 10-R 15 **Couteau lisse inox**	27375	
Couteau cranté inox	27107	
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	
Lame crantée	101801S	
Lame lisse	101800S	

* Découvrez la fonction R-Vac® page 97

RETOUR SOMMAIRE

CUTTERS VERTICAUX
DE SOL



MOTEUR ASYNCHRONE

Easy Guide

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

INNOVATION

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

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

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



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

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

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

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

3 COUTEAUX POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL



Couteau lisse
en standard



GROS HACHAGES



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau cranté

SPÉCIAL Broyages Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL Herbes Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

INNOVATION

R-MIX R-Mix®

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

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



SOUS-VIDE R-Vac®

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

Les avantages du travail sous-vide :

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



CUTTERS VERTICAUX DE SOL

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

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 15 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

15 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX

20 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 15

EN OPTION 3 COUTEAUX

15 L



- Triphasé
- R-Vac®

R 20

EN OPTION 3 COUTEAUX

20 L



- Triphasé
- R-Vac®

R 23

EN OPTION 3 COUTEAUX

23 L



- Triphasé

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

* Quantités travaillées par opération

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à*)	Émulsions (jusqu'à*)	Pâtes** (jusqu'à*)	Broyages (jusqu'à*)		
R 15 / R 15 V.V.	9 kg	9 kg	7 kg	6 kg	300 à 600	**1 à 4 mn**
R 20 / R 20 V.V.	11 kg	11 kg	9 kg	8 kg	300 à 600	
R 23	17 kg	13 kg	6 kg	11 kg	600 à 1200	
R 30 / R 30 V.V.	21 kg	16 kg	8 kg	14 kg	600 à 1200	
R 45 / R 45 V.V.	32 kg	24 kg	12 kg	20 kg	1200+	
R 60	44 kg	33 kg	18 kg	28 kg	1200+	

* Selon les applications

** Quantité de pâte levée hydratée à 60%

600 / 1200
4 à 17 kg

1200+
6 à 27 kg

1200+
6 à 36 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 000 tr/mn

R 30 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX
28 L



- Triphasé
- R-Mix®

R 45 V.V.

EN OPTION 3 COUTEAUX
45 L



- Triphasé
- R-Mix®

Modèles sous-vide disponibles :

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

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 30

EN OPTION 3 COUTEAUX
28 L



- Triphasé

R 45

EN OPTION 3 COUTEAUX
45 L



- Triphasé

R 60

EN OPTION 3 COUTEAUX
60 L



- Triphasé

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

R 45

20 kg = 2 min

Houmous



Retrouvez tous les modèles de table page 88





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

Choisissez votre modèle :

R 15	Réf.	€
R 15 400V/50/3	51491	

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

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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



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

* Découvrez la fonction R-Vac® page 97



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

Choisissez votre modèle :

R 20	Réf.	€
R 20 400V/50/3	51591	

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

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

Choisissez vos options :

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

* Découvrez la fonction R-Vac® page 97

RETOUR SOMMAIRE









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

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

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.	€
R 23 400V/50/3	51331C	

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

Choisissez vos options :

R 23 tous modèles

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





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

Choisissez votre modèle :

R 30	Réf.	€
R 30 400V/50/3	52331C	

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

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

Choisissez vos options :

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

RETOUR SOMMAIRE





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

Choisissez votre modèle :

R 45	Réf.	€
R 45 400V/50/3	53331C	

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

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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





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







Choisissez votre modèle :

R 60	Réf.	€
R 60 400V/50/3	54331C	

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

Choisissez vos options :

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

RETOUR SOMMAIRE

Robot Cook®

COOKING CUTTER BLENDER





LE 1ER ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

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



Robot Cook®

L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

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

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

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



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

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

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



MOTEUR ASYNCHRONE

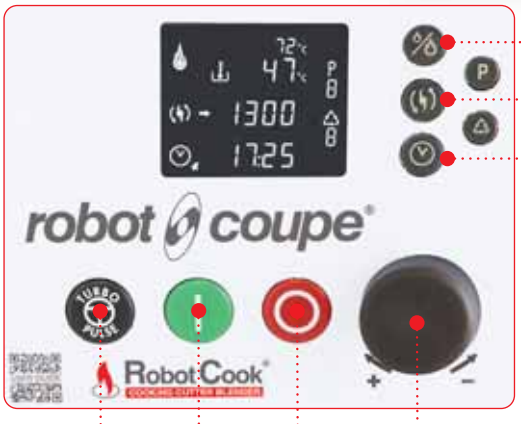
Hygiène : Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.



Easy Guide

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

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



ZONE D'EXÉCUTION

Bouton rotatif (réglage des paramètres)

ZONE DE RÉGLAGE

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

ZONE DE PROGRAMMATION

- Fonction programme
- Bouton Etape

ZONE D'EXÉCUTION

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

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

20 min gagnées par service

RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Robot Cook® amorti en 1 an

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À 140°C



Robot Cook®

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

Choisissez votre modèle :

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

Choisissez vos options :

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

●● ÉMULSIONNER



●● HACHER



●● MIXER



●● PULVÉRISER



●● MÉLANGER



●● PÉTRIR



RETOUR SOMMAIRE

Blixer®

Blixer® DE TABLE p.112
Blixer® DE SOL p.122



LA SOLUTION UNIQUE POUR LES TEXTURES MODIFIÉES !

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

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



Blixer®
DE TABLE

INNOVATION



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

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

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



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

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



Easy Guide

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

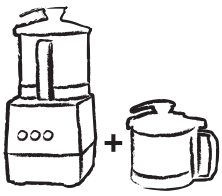


Couteau avec lames dentées.



MOTEUR ASYNCHRONE

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



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

1 cuve pour préparations froides



1 cuve pour préparations chaudes



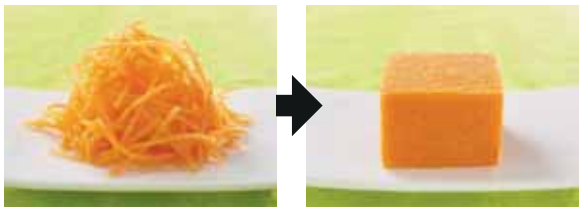
RETOUR SOMMAIRE

SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFÉE

Entrées

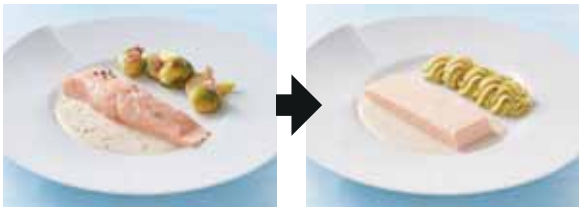


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS



FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

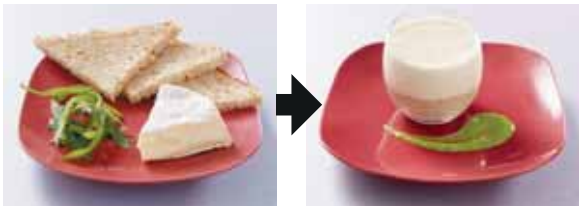


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



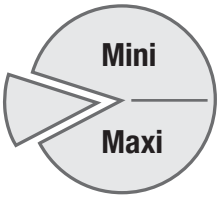
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

COMMENT CHOISIR SON Blixer®

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

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

Nombre de portions de 200 g



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

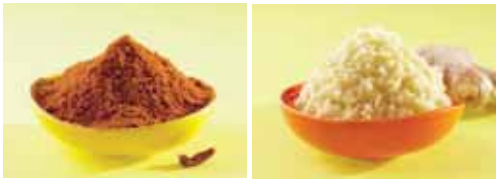
RESTAURATION - GASTRONOMIE

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

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



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

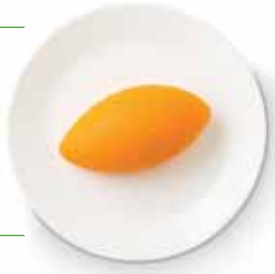


GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Blixer® 7

4 kg = 90 sec

Carottes crues en texture modifiée



Blixer® DE TABLE

Nombre de portions de 200 g

Quantités travaillées par opération

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

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



- Monophasé

Blixer® 5 V.V.

5,9 L



- Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



- Triphasé

Blixer® 5 - 2V

5,9 L



- Triphasé

1 VITESSE 3 000 tr/mn

Blixer® 2

2,9 L



- Monophasé

Blixer® 3

3,7 L



- Monophasé

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



- Monophasé

3/25 — 0,6 à 4,8 kg

5/28 — 1 à 5,5 kg

10/33 — 2 à 6,5 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 7 V.V. — 7,5 L



• Monophasé

Blixer® 8 V.V. — 8 L



• Monophasé

Blixer® 10 V.V. — 11,5 L



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 7 — 7,5 L



• Triphasé

Blixer® 8 — 8 L



• Triphasé

Blixer® 10 — 11,5 L



• Triphasé

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

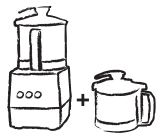
Modèles	Quantités travaillées (kg)			Nombre de portions de 200 g
	Capacité cuve (litre)	Mini	Maxi	
Blixer® 2	2,9	**Spécial mono portion**		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 à 10
Blixer® 4	4,5	0,4	3	2 à 15
Blixer® 5 -2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 à 20
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 à 25
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5,5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

Retrouvez tous les modèles de sol page 124



	Blixer® 2	Blixer® 3	Blixer® 4 - 1V
Moteur	Asynchrone	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	600 W	750 W	900 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn	3 000 tr/mn	3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓	✓
Support moteur	Matériau composite	Matériau composite	Métallique
Cuve	2,9 L inox	3,7 L inox	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable **Inclus** Outil de nettoyage couteau **Inclus**	Lames dentées en inox **Inclus** Outil de nettoyage couteau **Inclus**	Lames dentées en inox **Inclus** Outil de nettoyage couteau **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	Mono portion	2-10	2-15

Choisissez votre modèle :



Blixer® 2	Réf.	€
Blixer® 2 230V/50/1	33228D	
Blixer® 2 230V/50/1 + accessoire cuve	2340D	

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

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

Choisissez vos options :

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



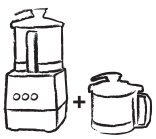






	Blixer® 4 - 2V	Blixer® 4 V.V.
Moteur	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	1 000 W	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cuve	4,5 L inox	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Lames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

Choisissez votre modèle :



Blixer® 4 - 2V	Réf.	€
Blixer® 4-2V 400V/50/3	33215M	
Blixer® 4-2V 400V/50/3 + accessoire cuve	2342M	

Blixer® 4 V.V.	Réf.	€
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1	33280M	
Blixer® 4 V.V. 230V/50-60/1 + accessoire cuve	2344M	

Choisissez vos options :

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

RETOUR SOMMAIRE



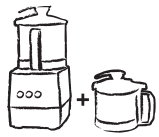


Blixer® 5 - 2V

Blixer® 5 V.V.

	Blixer® 5 - 2V	Blixer® 5 V.V.
Moteur	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	1 500 W	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓	✓
Pulse	✓	✓
Support moteur	Métallique	Métallique
Cuve	5,9 L inox	5,9 L inox
Couvercle étanche	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Lames dentées en inox - **Inclus** Outil de nettoyage couteau - **Inclus**	Lames dentées en inox - **Inclus** Outil de nettoyage couteau - **Inclus**
Nombre de portions de 200 g	3-20	3-20

Choisissez votre modèle :



Blixer® 5 - 2V	Réf.	€
Blixer® 5-2V 400V/50/3	33259M	
Blixer® 5-2V 400V/50/3 + accessoire cuve	2369M	

Blixer® 5 V.V.	Réf.	€
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1	33266M	
Blixer® 5 V.V. 230V/50-60/1 + accessoire cuve	2374M	

Choisissez vos options :

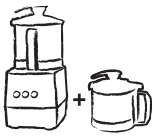
Options	Blixer® 5 tous modèles Réf.	€
Accessoire cuve : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27322	
Couteau denté supplémentaire	27310	
Couteau cranté spécial broyage	27311	
Outil de nettoyage couteau	49258	





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

Choisissez votre modèle :



Blixer® 7	Réf.	€
Blixer® 7 400V/50/3	33269M	
Blixer® 7 400V/50/3 + accessoire cuve	2375M	

Blixer® 7 V.V.	Réf.	€
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	
Blixer® 7 V.V. 230V/50-60/1 + accessoire cuve	2376M	

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Blixer® 7 tous modèles

Options	Réf.	€
Accessoire cuve : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27323	
Couteau matériau composite lames dentées en inox supplémentaire	27316	
Couteau matériau composite lames crantées en inox spécial broyage	27317	
Couteau tout inox lames dentées	27313	
Couteau tout inox lames crantées spécial broyage	27314	
Lame dentée inférieure	49166	
Lame dentée supérieure	49167	
Lame crantée inférieure	49168	
Lame crantée supérieure	49169	
Outil de nettoyage couteau	49258	









RETOUR SOMMAIRE





Blixer® 8

Blixer® 8 V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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



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

Choisissez votre modèle :

Blixer® 10	Réf.	€
Blixer® 10 400V/50/3	21411	
Blixer® 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351	

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

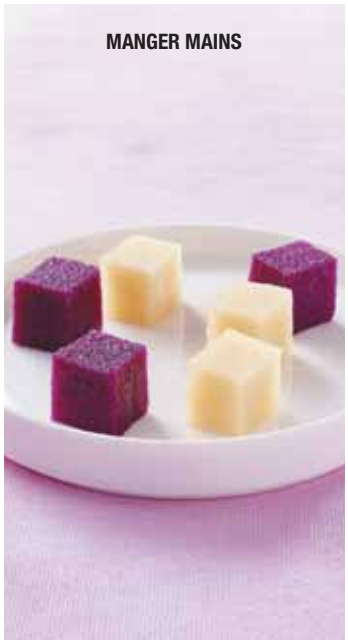
Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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







Blixer®
DE SOL

INNOVATION

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



Easy Guide



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

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

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

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

INNOVATION

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

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



MOTEUR ASYNCHRONE

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

INNOVATION

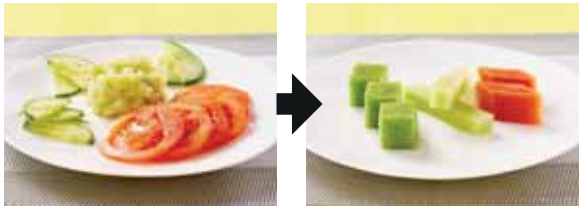
CUVE INOX
Cuve basculante et amovible, une exclusivité Robot-Coupe.
Capacité : 23, 28, 45 ou 60 litres, selon le modèle.

SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFÉE

Entrées

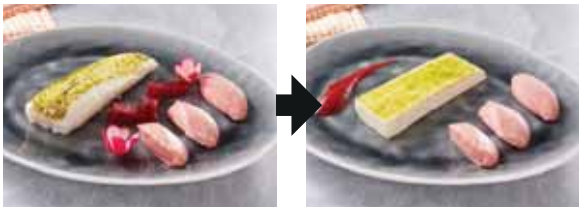


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

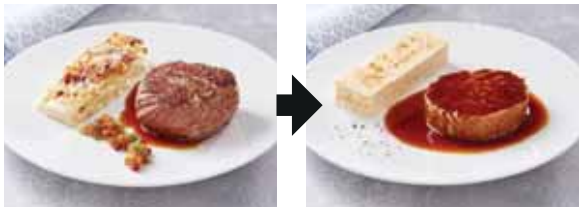


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

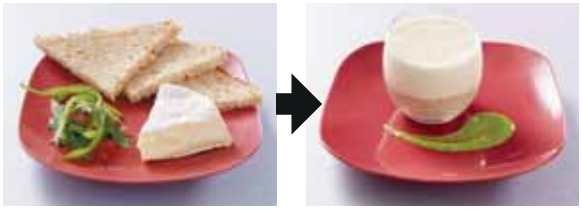


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



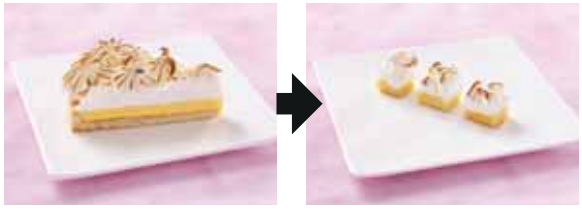
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert

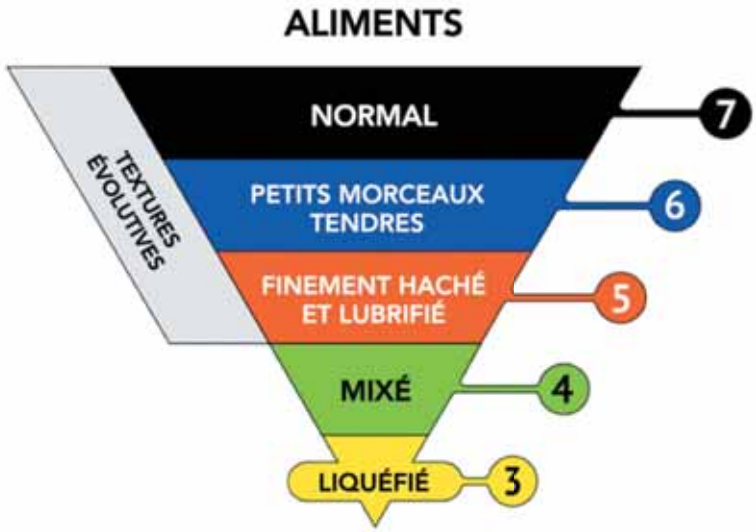


TARTE AU CITRON

STANDARDS IDDSI RESPECTÉS

IDDSI
International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
www.iddsi.org

Les ingrédients transformés avec le Blixer® répondent à la réglementation IDDSI.



Blixer® DE SOL

Nombre de portions de 200 g

Quantités travaillées par opération

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

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 15 V.V.



15 L

- Triphasé

Blixer® 20 V.V.



20 L

- Triphasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 15



15 L

- Triphasé

Blixer® 20



20 L

- Triphasé

Blixer® 23



23 L

- Triphasé

Retrouvez tous les modèles de table page 114

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

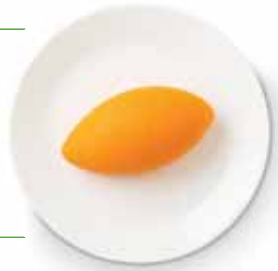
Modèles	Quantités travaillées (kg)			Nombre de portions de 200 g
	Capacité cuve (litre)	Mini	Maxi	
Blixer® 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 à 50
Blixer® 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 à 65
Blixer® 23	23	4	15	20 à 75
Blixer® 30	28	4	20	20 à 100
Blixer® 45	45	6	30	30 à 150
Blixer® 60	60	6	45	30 à 225

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Blixer® 45

20 kg = 2 min

Carottes crues en texture modifiée



20 / 100 — 4 à 20 kg

30 / 150 — 6 à 30 kg

30 / 225 — 6 à 45 kg

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 30



28 L

• Triphasé

Blixer® 45



45 L

• Triphasé

Blixer® 60



60 L

• Triphasé



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

Choisissez votre modèle :

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

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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









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

Choisissez votre modèle :

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

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

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

RETOUR SOMMAIRE





Blixer® 23

Blixer® 30

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

Choisissez votre modèle :

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

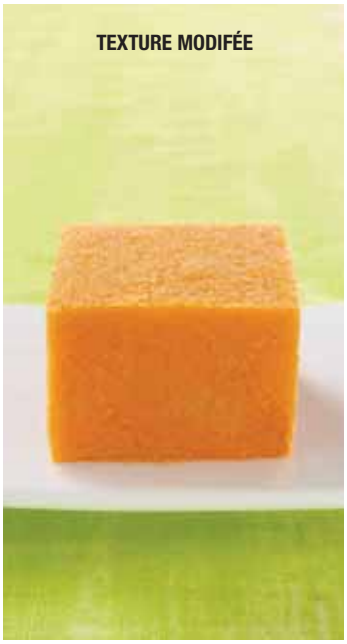
Blixer® 30	Réf.	€
Blixer® 30 400V/50/3	52341	

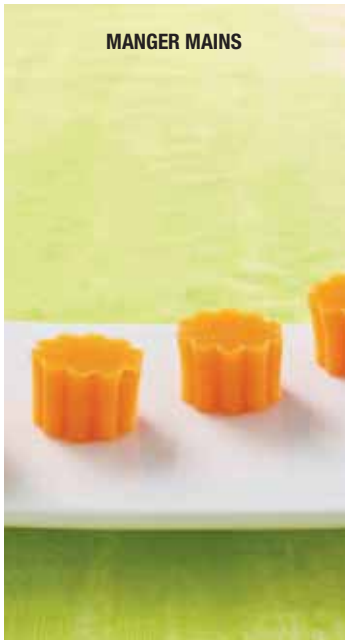
Choisissez vos options :

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









	Blixer® 45	Blixer® 60
Moteur	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	10 000 W	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓	✓
Cuve	45 L inox	60 L inox
Couvercle grande vision	✓	✓
Essuie-couvercle	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables Inclus	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓	✓
Nombre de portions	30-150	30-225

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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

RETOUR SOMMAIRE

KITCHEN BLENDERS



RETOUR SOMMAIRE

UNE FINESSE ABSOLUE EN QUELQUES SECONDES !

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







KITCHEN BLENDERS

PUISSANT & DURABLE

NOUVEAU

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

Le Blender **Le + silencieux** du marché

EXCLUSIVITÉ

COUVERCLE ÉTANCHE
Intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussures.



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

Easy Guide



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





POIGNÉES
- **Soft Touch**
- **Secondaire**

Manipulation aisée de la cuve même pleine.

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

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

EXCLUSIVITÉ

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



GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

Jusqu'à 3,5 L / min*

Sauce



* les données peuvent varier en fonction des coupes et des ingrédients.



SOUPES





SAUCES





APPAREILS





COULIS





PURÉES FINES





X-Flow® Technologie

Une turbulence maximale !

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

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

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



RETOUR SOMMAIRE

NOUVEAU



BL 3

NOUVEAU



BL 5

	BL 3	BL 5
Puissance	1 100 W	1 200 W
Voltage	Monophasé 220-240V	Monophasé 220-240V
Vitesse	500 à 12 600 tr/mn	500 à 12 600 tr/mn
Pulse	✓	✓
Concassage R-Crush	✓	✓
Minuterie	✓	✓
Cuve	3 L inox	5 L inox
Couteau	Couteau 4 lames en inox - Inclus	Couteau 4 lames en inox - Inclus
Technologie X-Flow	✓	✓

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

	BL 3		BL 5	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Ensemble cuve 3 L	28230		-	-
Ensemble cuve 5 L	-	-	28250	

RETOUR SOMMAIRE

NOUVEAU







x2

BL 5+3

Puissance	1 200 W
Voltage	Monophasé 220-240V
Vitesse	500 à 12 600 tr/mn
Pulse	✓
Concassage R-Crush	✓
Minuterie	✓
Cuve	5 L + 3 L inox
Couteau	2 couteaux 4 lames en inox **- Inclus**
Technologie X-Flow	✓

Choisissez votre modèle :

BL 5+3	Réf.	€
BL 5 220-240V/50-60/1 + Ensemble cuve 3 L	2066A	







POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN BLENDER MUNI D'UNE CUVE 5 L ET D'UNE CUVE 3 L ?

- **Permet une meilleure organisation en cuisine**
- **Permet de travailler deux préparations à la fois**
- **Diminue l'attente entre 2 lavages**



+



MIXEURS PLONGEANTS



UN RÉSULTAT OPTIMAL QUELLE QUE SOIT LA QUANTITÉ…

…quel que soit le contenant, quel que soit l'usage, les Mixeurs Plongeants Robot-Coupe répondent à chaque besoin. Ils peuvent mixer, mélanger, émulsionner, fouetter ou encore malaxer les préparations en un rien de temps !
Leurs performances en termes d'hygiène, de simplicité d'utilisation, de polyvalence, de longévité en font les meilleurs du marché.



MIXEURS PLONGEANTS

ERGONOMIE
Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE
Motorisation renforcée et performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage**.

Easy Guide

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





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

INNOVATION



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

L'ergot permet l'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et sa durée de vie optimisée.

CLOCHE INOX

INNOVATION





HYGIÈNE
Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.
Dispositif breveté Robot-Coupe.

NOUVEAU

Nouvelle poignée amovible EasyGrip. Un travail encore plus facile grâce à meilleure répartition du poids de la machine !



SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

1. **Système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
2. **Témoin de tension lumineux :** détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et EasyPlug).



INNOVATION



RETOUR SOMMAIRE



SOUPES





SAUCES





COULIS







SPÉCIAL ÉMULSIONS





Outil Aeromix disponible sur la gamme Mini et Micromix®.

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

MP 450 Ultra	MP 800 Turbo
100 L = 5 min	400 L = 6 min

DÉCOUVREZ NOS SUPPORTS MARMITES **POUR UN TRAVAIL SANS FATIGUE**

Page 148

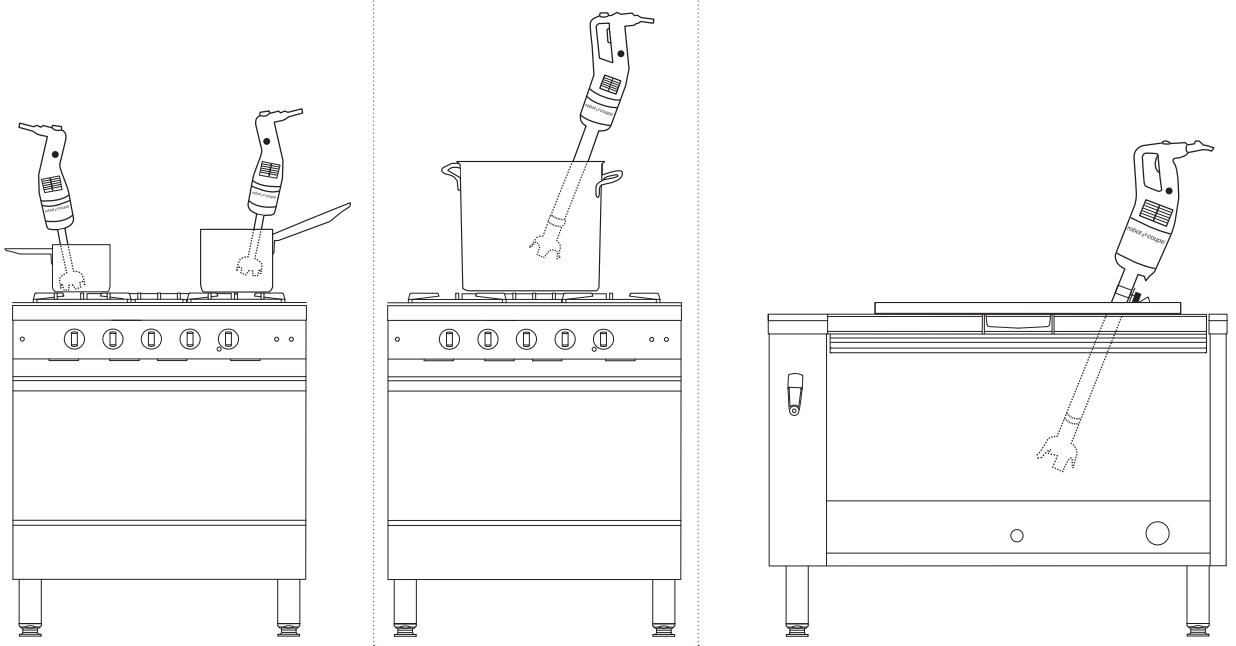


MINI	COMPACTE	LARGE
Mini MP Voir page 144	**CMP** Voir page 146	**MP** Voir page 149



220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MicroMix®	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
				15 litres	30 litres	45 litres	50 litres	100 litres	200 litres	300 litres	400 litres

Restauration commerciale			Collectivités, traiteur, usage intensif
Emulsions	Petites préparations	Usage régulier	Grands contenants



RETOUR SOMMAIRE

SPÉCIAL SAUTEUSES

CMP - MP Ultra
Voir page 153

NOUVEAU



350 W	440 W	1000 W
CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP
30 litres	50 litres	100+ litres

Restauration commerciale, collectivités

Spécial sauteuses

COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra
Voir page 155



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

Restauration commerciale

Usage régulier

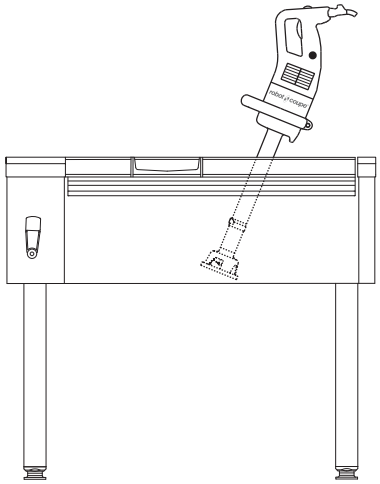
Collectivités, traiteur

Usage intensif

NETTOYAGE

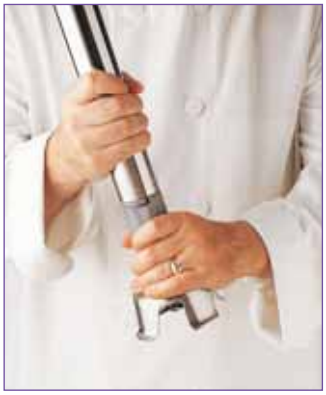
Nettoyage simple et rapide :

1. **Couteau et cloche inox facilement démontables.**
2. **L'outil de démontage est livré avec chaque machine.**









HACCP Conseil

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

MICROMIX®

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

INNOVATION

AEROMIX

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



PERFORMANCE

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

ROBUSTESSE

Tube, cloche, bloc moteur et outils tout inox.

ERGONOMIE

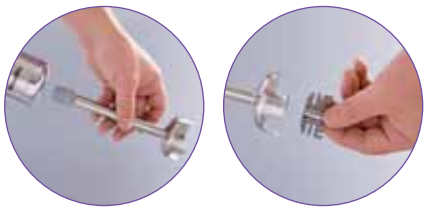
Variateur de vitesse facilement accessible et précis. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. Longueur maximale 1 300 mm. Idéal lors de son utilisation avant envoi en salle.

Easy Guide



HYGIÈNE

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



COUTEAU

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



QUELQUES SECONDES SUFFISENT POUR RÉALISER UNE ÉMULSION PARFAITE !







Support mural











MicroMix®

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





Pack spécial Merchandising

pour présenter 6 MicroMix® en magasin

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

GAMME MINI

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



BOUTON VITESSE VARIABLE
Pour un réglage facile et visuel.

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

BLOC MOTEUR INOX
Longévité accrue de l'appareil.



Couteau et tube en inox démontables pour une hygiène parfaite.

Easy Guide



Couteau conçu pour une qualité de mixage optimale.

INNOVATION

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



COUTEAU









AEROMIX

Spécial émulsions















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

Choisissez votre modèle :

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

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

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



Fonction Fouet
uniquement sur
Mini MP 190 Combi
Voir page 156



Fonction Fouet
uniquement sur
Mini MP 240 Combi
Voir page 156



Minipot® et Mixipot®

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

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

GAMME COMPACTE CMP

Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration



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



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

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

Easy Guide

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

INNOVATION



DURABILITÉ
Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux.

ERGONOMIE
Appareil compact, léger, facile à manipuler.

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

L'ergot permet l'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.

CLOCHE INOX

INNOVATION





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

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

1. **Nouveau système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
2. **Témoin de tension lumineux :** détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et EasyPlug).



INNOVATION



RETOUR SOMMAIRE







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

Choisissez votre modèle :

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

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

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



Fonction Fouet
uniquement sur
CMP 250 Combi
Voir page 157



Fonction Fouet
uniquement sur
CMP 300 Combi
Voir page 157



Minipot® et Mixipot®

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

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

SUPPORTS MARMITES MP/CMP



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

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

1 Support marmite universel :

S'adapte facilement à tous les diamètres de marmites.







2 Supports marmite réglables :

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

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









Supports Marmites Inox

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

GAMME LARGE MP ULTRA

Performant et ergonomique !

ERGONOMIE
Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

PERFORMANCE
Motorisation renforcée et performance accrue pour une **optimisation du temps de mixage**.

Easy Guide

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

DURABILITÉ
Équipé d'un système d'étanchéité à 6 niveaux.





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

INNOVATION



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

L'ergot permet l'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et sa durée de vie optimisée.

CLOCHE INOX

INNOVATION





HYGIÈNE
Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.
Dispositif breveté Robot-Coupe.

NOUVEAU



Nouvelle poignée amovible EasyGrip. Un travail encore plus facile grâce à meilleure répartition du poids de la machine !

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

1. **Système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
2. **Témoin de tension lumineux :** détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et EasyPlug).



INNOVATION




Support mural


Support mural

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

Choisissez votre modèle :

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

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



Fonction Fouet
uniquement sur
MP 350 Combi Ultra
Voir page 158

Choisissez vos options :

	MP 350 Ultra / MP 350 Ultra V.V.	
Option	**Réf.**	**€**
Poignée amovible EasyGrip	27359	



Support mural



Support mural

MP 450 Ultra

MP 450 Ultra V.V.

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

Choisissez votre modèle :

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

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



Fonction Fouet

uniquement sur

MP 450 Combi Ultra

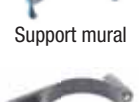
Voir page 158

Choisissez vos options :

Option	MP 450 Ultra / MP 450 Ultra V.V. Réf.	€
Poignée amovible EasyGrip	27359	



Support mural



Poignée EasyGrip





Support mural



Poignée EasyGrip





Support mural



MP 550 Ultra

MP 600 Ultra

MP 800 Turbo

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

Choisissez votre modèle :

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

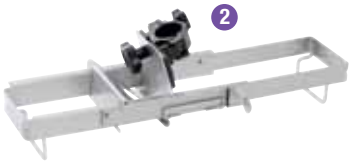
MP 600 Ultra	Réf.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	

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

Supports Marmites Inox



1



2

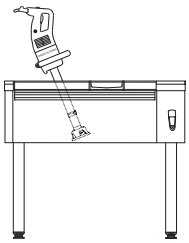
1 support marmite inox universel 1	**Réf.**	**€**
A fixer sur le bord de la marmite	27358	
3 supports marmites inox réglables 2	**Réf.**	**€**
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	

GAMME SPÉCIALE SAUTEUSES

NOUVEAU

La gamme MP Spéciale Sauteuses s'adapte à toutes les sauteuses quelles soient petites, grandes ou basculantes. Plus courts et maniables, ces mixeurs plongeants Robot-Coupe sont #LAsolution pour un usage simple et confortable.







PERFORMANCE
Motorisation renforcée pour une **optimisation du temps de mixage**.

ROBUSTESSE
Construction robuste grâce à son **bloc moteur inox**. Tube, cloche et couteau inox. Cloche renforcée.

Easy Guide

DURABILITÉ
Équipé d'un système d'étanchéité à 6 niveaux.

INNOVATION

HYGIÈNE
Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.
Dispositif breveté Robot-Coupe.

ERGONOMIE
Système breveté "EasyPlug"
Remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.

Témoin de tension lumineux :
signale une défaillance du câble.
Le voyant s'allume si le câble est intact et correctement branché des deux côtés.



INNOVATION

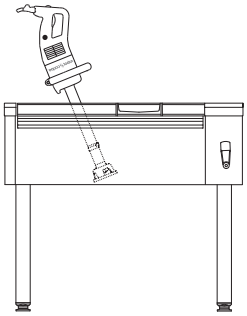


ERGONOMIE
Double poignée - Maxi confort !
Poignées ergonomiques pour un confort d'utilisation optimal, un travail facile grâce à une meilleure répartition du poids de la machine !



FACILITÉ D'UTILISATION
Cloche renforcée avec un anneau en inox qui permet un bon glissement de la machine dans une sauteuse et une grande maniabilité.

SPECIAL SAUTEUSES





NOUVEAU



NOUVEAU



	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP
Puissance	350 W	440 W	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée	9 500 tr/mn	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 300 mm - Tout inox	Longueur 350 mm - Tout inox	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓	✓
Cloche renforcée	Non	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓	✓
Pied démontable	Non	Non	✓
Poignée secondaire	Non	Poignée amovible **EasyGrip**	Poignée inox integrée
Electronic booster system	Non	Non	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
EasyPlug	✓	✓	✓
Dimensions	Longueur 660 mm, Ø 94 mm	Longueur 763 mm, Ø 125 mm	Longueur 845 mm, Ø 125 mm
Poids brut	3,9 kg	8 kg	8,2 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

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

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

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

QUELLE MACHINE POUR QUELLE TAILLE DE SAUTEUSE ?

	Sauteuses profondeur 150-200 mm	Sauteuses profondeur 250-300+ mm	
Volume (L)	< 30	50 -100	100+
Bloc moteur	CMP 300 V.V.	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP

GAMME COMBI

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

PUISSANCE
Motorisation renforcée pour une machine toujours plus efficace.

ERGONOMIE
Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

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

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



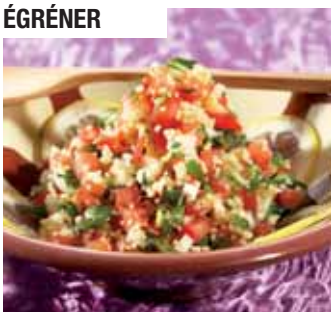
ÉMULSIONNER
Vinaigrette, mayonnaise, rouille, sauce verte ou cocktail...



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



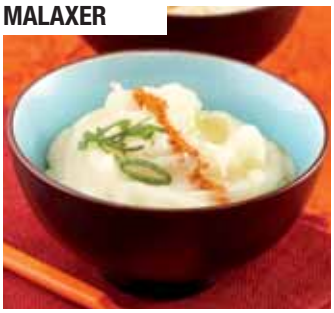
ÉGRÉNER
Semoule, riz, blé, quinoa...



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



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



INNOVATION



BOÎTE FOUET MÉTALLIQUE

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

HYGIÈNE
Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.

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





Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Puissance	270 W	290 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn en mixer 350 à 1 560 tr/mn en fouet	2 000 à 12 500 tr/mn en mixer 350 à 1 560 tr/mn en fouet
Couteau, cloche, tube	Longueur 190 mm - Tout inox	Longueur 240 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓
Pied démontable	✓	✓
Boîte fouet métallique	✓	✓
Fouet démontable	✓	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 485 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm	Longueur totale avec tube 535 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,7 kg	2,8 kg
Accessoires	Aeromix inox - **Inclus** Support mural - **Inclus**	Aeromix inox - **Inclus** Support mural - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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



Minipot® et Mixipot®

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

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





CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
Puissance	310 W	350 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn en mixer 500 à 1 800 tr/mn en fouet autorégulée	2 300 à 9 600 tr/mn en mixer 500 à 1 800 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 250 mm - Tout inox	Longueur 300 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓
Pied démontable	✓	✓
Boîte fouet métallique	✓	✓
Fouet démontable	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 640 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm	Longueur totale avec tube 700 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm
Poids brut	5,6 kg	5,7 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

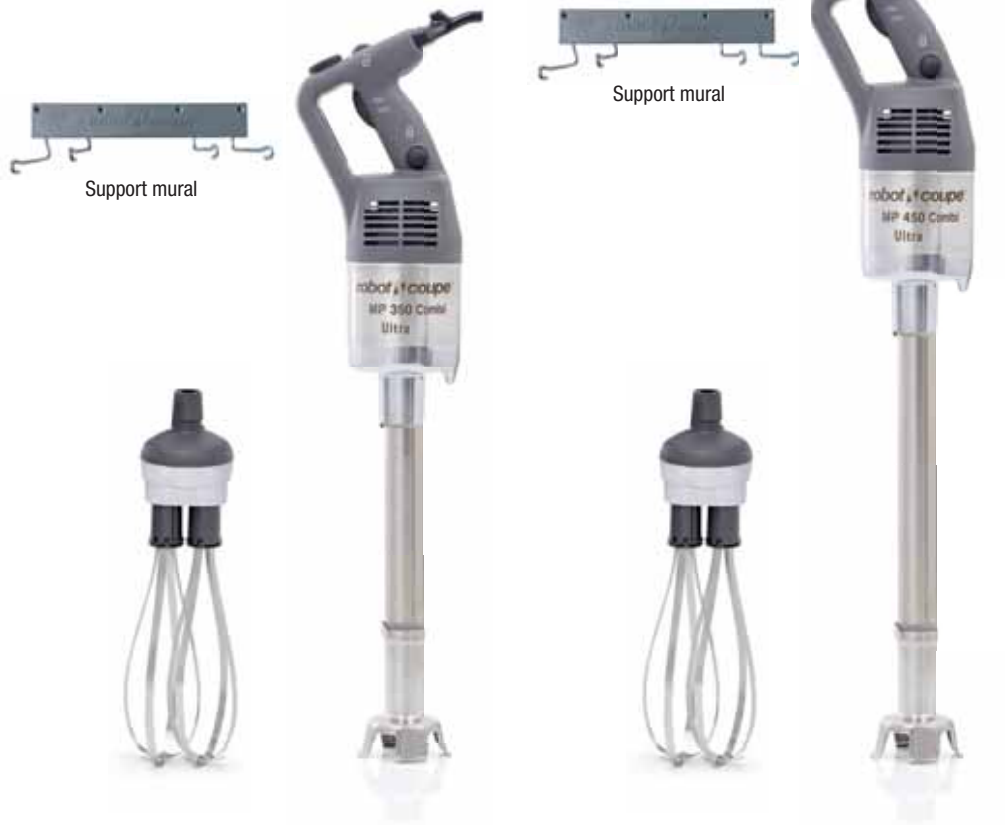
	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Accessoire fouet CMP Combi	27248		27248	
Pied mixer	27249		27250	



Minipot® et Mixipot®

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

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



	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Puissance	440 W	500 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn en mixer 250 à 1 500 tr/mn en fouet autorégulée	1 500 à 9 000 tr/mn en mixer 250 à 1 500 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓	✓
Cloche démontable	✓	✓
Pied démontable	✓	✓
Boîte fouet métallique	✓	✓
Fouet démontable	✓	✓
EasyPlug	✓	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube : 790 mm avec fouet : 805 mm, Ø 125 mm	Longueur totale avec tube : 890 mm avec fouet : 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,9 kg	8,2 kg
Accessoires	Support mural **- Inclus**	Support mural **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

	MP 350 Combi Ultra		MP 450 Combi Ultra	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Accessoire fouet MP Combi	27210		27210	
Accessoire outil mélangeur	27355		27355	
Pied mixer	39354		39355	
Poignée amovible EasyGrip	27359		27359	



Support mural



MP 450 FW Ultra



Support mural



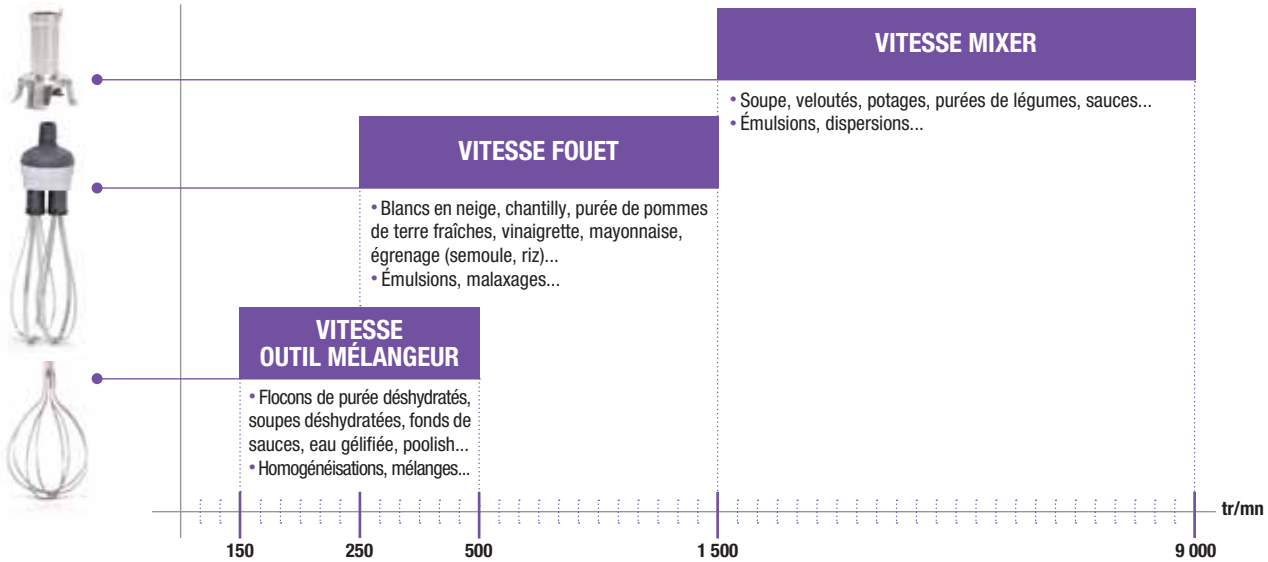
MP 450 XL FW Ultra

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

Choisissez votre modèle :

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

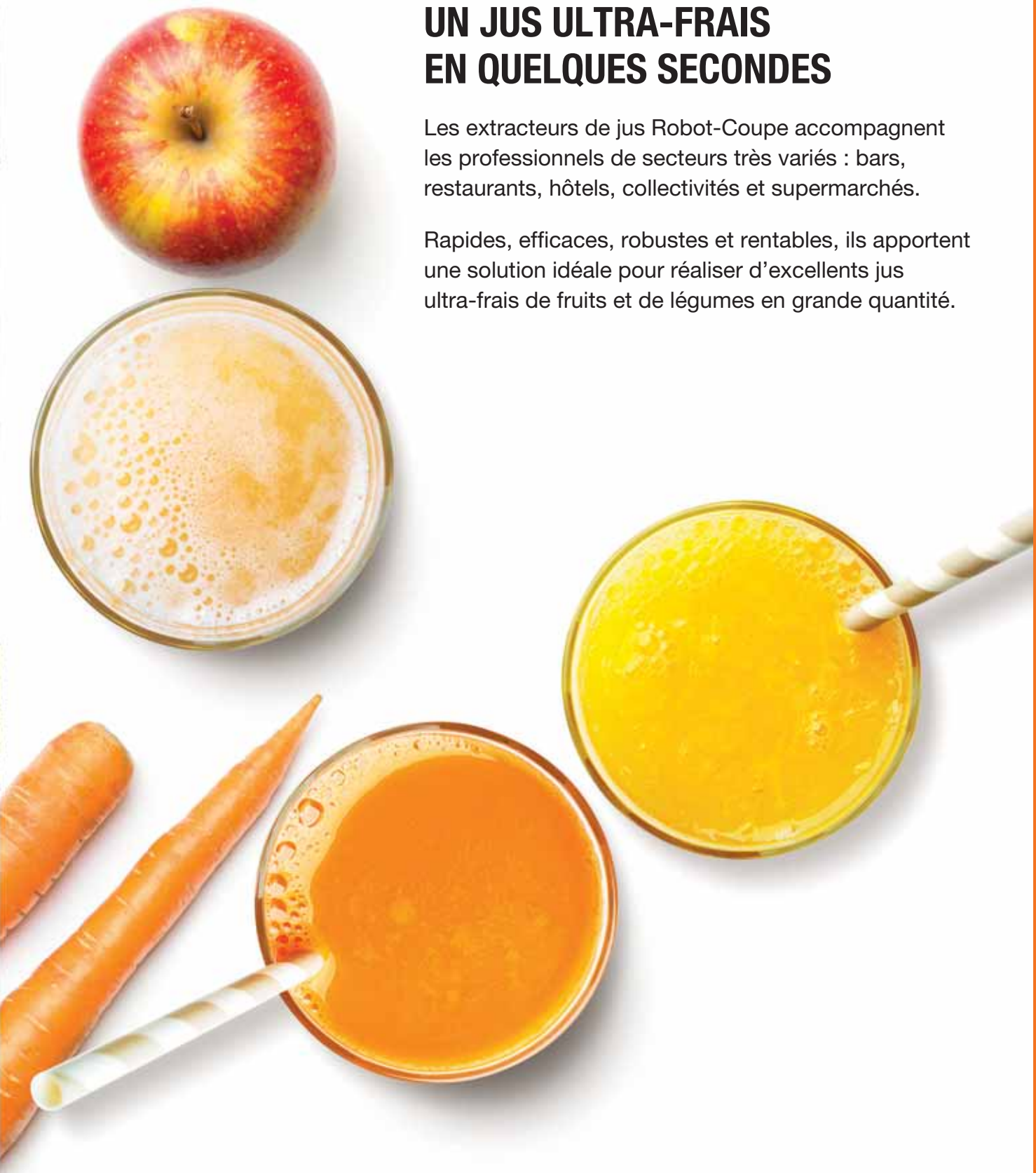
MP 450 XL FW Ultra	Réf.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	



RETOUR SOMMAIRE

EXTRACTEURS DE JUS





UN JUS ULTRA-FRAIS EN QUELQUES SECONDES

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

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

EXTRACTEURS DE JUS
AUTOMATIQUES

INNOVATION



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

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



MOTEUR ASYNCHRONE

Easy Guide



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



NOUVEAU

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



NOUVEAU

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



Sortie des déchets sous plan de travail**

NOUVEAU

BASE INCLINÉE*
Pour une évacuation du jus optimale.

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

2 possibilités d'utilisation :



1. **Évacuation des résidus dans un bac.**
Bac à résidus translucide grande capacité.

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



*J 80 Buffet et J 100
**J 100 uniquement

RETOUR SOMMAIRE

NOS UTILISATEURS



BARS, RESTAURANTS ET MÉDICO-SOCIAL

Les jus de fruits et de légumes frais permettent d'ajouter une touche de fraicheur à la carte des bars et des restaurants.
Ils sont également très appréciés dans les hôpitaux et maisons de retraite pour améliorer l'hydratation quotidienne des résidents.



HÔTELS, CANTINES SCOLAIRES ET D'ENTREPRISE

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



BARS À JUS ET SUPERMARCHÉS

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

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

fruits & légumes à l'école

Déjà 500 000 bénéficiaires et 1 000 communes participantes !

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

Jusqu'à 100%

des dépenses remboursées en fruits et légumes.

Les conditions d'inscriptions ont été assouplies !

Réalisez des
Jus Ultra Frais

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



GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

2 L = 1 min

Jus ultra-frais

RETOUR SUR INVESTISSEMENT

20 verres / jour = **J 100 amorti en 25 jours**

ZERO DÉCHET

100% rentabilité responsable



Ajouter votre pulple de légumes ou de fruits dans la pâte de vos cakes, gaufres, salades et même dans vos omelettes.

Scannez le Qr code pour des recettes zéro déchet !

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

FranceAgriMer





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

Choisissez votre modèle :

J 80	Réf.	€
J 80 230V/50/1	56000B	

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

Choisissez vos options :

J 80 tous modèles

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









J 100

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

Choisissez votre modèle :

J 100	Réf.	€
J 100 230V/50/1	56100B	

Choisissez vos options :

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

RETOUR SOMMAIRE

EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

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







C 40

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

Choisissez votre modèle :

C 40	Réf.	€
C 40 230V/50/1	55040D	

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



Jus de tomate épais pour gaspacho et sauces.





Jus de citron pour boissons, sorbets et marinades.



RETOUR SOMMAIRE

TAMIS AUTOMATIQUES

MAXIMISEZ LE RENDEMENT, MINIMISEZ LES EFFORTS

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

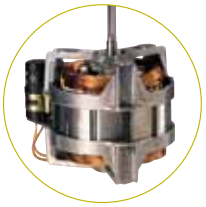


TAMIS AUTOMATIQUES

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

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

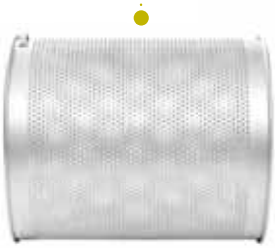
PALES
Système de pale tournant à 1 500 tr/mn, produisant la centrifugation des produits situés à l'intérieur du tamis.



MOTEUR ASYNCHRONE









GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI
À la sortie de cette goulotte est récupéré le produit fini, exempt de toute amertume car ni les pépins, noyaux, arêtes ou carcasses... ne sont broyés.

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

Easy Guide

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ

C 120

120 kg = 60 min

Compote





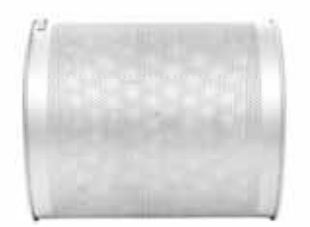
1 mm
(En standard)



TOMATES, POIVRONS, COMPOTE DE POMMES...



SOUPE DE POISSONS, CRUSTACÉS...



2 mm



3 mm



OLIVES



CERISES, PRUNES...



5 mm



ABRICOTS



PÊCHES, PRUNEAUX...



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



FRUITS ROUGES, CHÂTAIGNES, ...



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

Pour plus d'applications, consultez votre responsable régional.



C 80

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

Choisissez votre modèle :

C 80	Réf.	€
C 80 230V/50/1	55012XL	

NOUVEAU



Plateau de chargement XL

Gagner en productivité:
- Grande capacité de chargement: jusqu'à 35 pommes cuites
- Gain de temps et d'effort

NOUVEAU



Pale en inox

Gagner en productivité:
Jusqu'à 87% de compote réalisé en 1 seul passage

Compatible lave-vaisselle



	C 80	
Options	**Réf.**	**€**
Tamis perforations 0,5 mm	57009	
Tamis perforations 3 mm	57008	
Tamis perforations 5 mm	57023	
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007	
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2) pour tamis 55012	59644	
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2) pour tamis 55012FR, marquage 135036	59499	





	C 120	C 200 Spécial Industrie	C 200 V.V.
Moteur	Asynchrone	Asynchrone	Asynchrone
Puissance	900 W	1 800 W	1 800 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	1 500 tr/mn	100 à 1 800 tr/mn
Débit	120 kg/h	150 kg/h	150 kg/h
Introduction des produits en continu	✓	✓	✓
Éjection des déchets en continu	✓	✓	✓
Bloc moteur	Inox	Inox	Inox
Cuve	Inox	Inox	Inox
Piètement	Inox	Inox	Inox
Trémie	Inox	Inox	Inox
Modèle de table	-	-	-
Modèle de sol	✓	✓	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm **Inclus**	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm **- Inclus**	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm **- Inclus**

Choisissez votre modèle :

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

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

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

Choisissez vos options :

	C 120		C 200 tous modèles	
Options	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Tamis perforations 0,5 mm	57211		57211	
Tamis perforations 1,5 mm	57042		57042	
Tamis perforations 2 mm	57019		57019	
Tamis perforations 3 mm	57156		57156	
Tamis perforations 5 mm	57020		57020	
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57145		57145	
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59549		59549	
Kit roulettes	57036		57036	

BATTEURS MÉLANGEURS



DES RÉSULTATS PARFAITS. UNE ERGONOMIE SANS ÉGAL.

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



BATTEURS MÉLANGEURS

NOUVEAU

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



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

PERFORMANCE
Forme de l'outil qui épouse parfaitement le profil de la cuve.
Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.

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

Easy Guide

PUISSANCE
Moteur industriel pour un usage intensif.

PRODUCTIVITÉ
Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

ACCESSOIRES EN INOX



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

INNOVATION



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

INNOVATION



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

* Quantités mesurées sur un RM 8

SÉCURITÉ

Depuis le 10 janvier 2015 la norme EN 454 : 2015 exige que les batteurs-mélangeurs, dans un environnement professionnel, disposent de 3 sécurités :
> Écran de sécurité qui interdit l'accès à l'outil quand il est en mouvement.
> Système de verrouillage en bonne position de travail.
> Dispositif de détection de la cuve.

NOUVEAU





RM 5 SP
Sans prise accessoire

RM 5 AP
Avec prise accessoire

	RM 5 SP	RM 5 AP
Puissance	550 W	550 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn
Cuve	5,5 L inox avec poignée	5,5 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	-	✓
Outils	Fouet, palette, spirale inox - **Inclus**	Fouet, palette, spirale inox - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

RM 5 SP	Réf.	€
RM 5 Sans prise accessoire	26160D	

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

Choisissez vos options :

	RM 5 SP/AP	
Options	**Réf.**	**€**
Cuve 5.5L inox avec poignée	28413	
Outil fouet	28443	
Outil palette	28442	
Outil spirale avec galet pétrisseur	28441	
Ensemble cuve 5.5L et 3 outils	28444	

kg

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ



Fouet

2 à 10
blancs d'oeuf





Palette

jusqu'à 1 kg
de beurre pommade





Crochet

jusqu'à 1,2 kg
pâte à pain*



BATTEURS

NOUVEAU





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

Choisissez votre modèle :

RM 8 SP	Réf.	€
RM 8 Sans prise accessoire	26230D	

RM 8 AP	Réf.	€
RM 8 Avec prise accessoire	26220D	

Choisissez vos options :

	RM 8 SP/AP	
Options	**Réf.**	**€**
Cuve 7.6L inox avec poignée	28419	
Outil fouet	28439	
Outil palette	28438	
Outil spirale avec galet pétrisseur	28437	
Ensemble cuve 7.6L et 3 outils	28440	

GAGNER EN PRODUCTIVITÉ



Fouet

2 à 16 blancs d'oeuf





Palette

jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade





Crochet

jusqu'à 4 kg pâte à pains*



*(63% d'hydratation)





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

Choisissez votre modèle :

RM 8+5 SP	Réf.	€
RM 8 Sans prise accessoire + Ensemble cuve 5,5L et 3 outils	1851	

RM 8+5 AP	Réf.	€
RM 8 Avec prise accessoire + Ensemble cuve 5,5L et 3 outils	1850	

POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN BATTEUR MUNI D'UNE CUVE 7,6 L ET D'UNE CUVE 5,5 L ?

- **Permet une meilleure organisation en cuisine**
- **Permet de travailler des petites et des grandes quantités**
- **Diminue l'attente entre 2 lavages**



ÉPLUCHEUSES

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

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

EP 10 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 25 TA



- Triphasé
- Système anti-mousse

ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

EP 10 Combinée



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 Combinée



- Triphasé

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

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

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

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






ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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

OPTIONS POUR LES ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

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



Panier essorage
Essorer les feuilles de salade et feuillus



Plateau à couteaux
Eplucher les pommes de terre, céleris-raves, navets, etc.



Plateau à oignons







Plateau à bulots



Plateau à coquillages
Nettoyer les moules, palourdes, coques, etc.



Plateau de lavage
Laver les pommes de terre, carottes, etc.









EP 10 Combinée

EP 15 Combinée

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

Choisissez votre modèle :

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

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

Choisissez vos options :

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



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

Choisissez votre modèle :

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

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

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

Choisissez vos options :

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

ESSOREUSE

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





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



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



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



ES 10

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

Choisissez votre modèle :

ES 10	Réf.	€
ES 10 400V/50/3	46390	

Choisissez votre option :

Option ES 10	Réf.	€
Panier inox supplémentaire	505939	

RETOUR SOMMAIRE

TRANCHEUR À PAIN

Le trancheur à pain **le plus compact du marché** offrant jusqu'à **360 tranches par minute.**
Résultat régulier garantie sur **différents types de pain,** ce qui permet de gagner un maximum de temps.

POLYVALENCE
Réglage de la goulotte (150x125mm) pour s'adapter à **tout type de pain.**

ROBUSTESSE
Tout en inox pour une durabilité accrue.

FACILITÉ
Lame réglable pour des tranches de **8 à 80mm** d'épaisseur.

SÉCURITÉ
Système de sécurité avec barrière infrarouge et sécurité couvercle.

Easy Guide



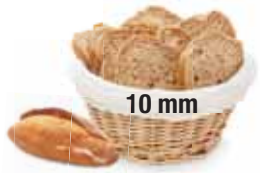
RAPIDITÉ
Jusqu'à **360 tranches par minute.**
Possibilité de couper 2 baguettes en même temps

CONFORT
Éjection haute pour une **utilisation directe sur plan de travail.**

HYGIÈNE
Lame démontable sans outil et ramasse-miettes amovible.













GAGNER EN PRODUCTIVITÉ — **360 tranches = 1min**

RETOUR SUR INVESTISSEMENT — **20% d'économie** VS pains individuels



Socle mobile en **inox** pour un **confort de travail maximal.**

Hauteur du plateau réglable pour des quantités plus ou moins grandes.

TP 180

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

Choisissez votre modèle :

TP 180	Réf.	€
TP 180 230V/50/1	23001	

Choisissez votre option :

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

DONNÉES TECHNIQUES

COMBINÉS

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

COUPE-LÉGUMES

Désignation	Réf.	Puissance (W)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Brut
CL 20 230V/50/1	2493	400	●		325	310	570	400	385	610	11	12
CL 40 230V/50/1	24570	500	●		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	●		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	●		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		●	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	●		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	●		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		●	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	●		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		●	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		●	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	1 100		●	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	1 100		●	865	396	1 270	1 120	785	510	34	53
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	1 100		●	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Levier 400V/50/3	2319FA	1 500		●	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. Levier 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 Goulottes 400V/50/3	2325FA	1 500		●	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329FA	1 500	●		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

CUTTERS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Brut
R 2 230V/50/1	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 - 1V 230V/50/1	22430M	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 - 2V 400V/50/3	22437M	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
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	1260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	212

DONNÉES TECHNIQUES

Robot Cook®

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

Blixer®

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
Blixer® 2 230V/50/1	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	1260	110	142
Blixer® 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1260	131	154
Blixer® 45 400V/50/3	53341	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1400	172	195
Blixer® 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1400	187	210

KITCHEN BLENDERS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
BL 3 220-240V/50-60/1	47010A	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	16
BL 5 220-240V/50-60/1	47000A	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	17

MIXEURS PLONGEANTS

Désignation	Réf.	Puissance (W)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine Ø	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9
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

EXTRACTEURS DE JUS

Désignation	Réf.	Puissance (W)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	15	18
C 40 230V/50/1	55040D	500	•		245	305	470	295	390	560	10	11

DONNÉES TECHNIQUES

TAMIS AUTOMATIQUES

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

BATTEURS MÉLANGEURS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm) Machine L	Machine P	Machine H	Emballage L	Emballage P	Emballage H	Poids (kg) Net	Poids (kg) Brut
RM 5 AP 230V/50/1	26150D	550	•		320	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

ÉPLUCHEUSES / ESSOREUSE

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

TRANCHEUR À PAIN

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

Notes

Notes

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

GÉNÉRALITES
Article 1 :
Les conditions générales de vente faisant l'objet de ce document s'appliquent à l'ensemble des clients de Robot-Coupe. Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Robot-Coupe. Elles prévalent sur toutes conditions d'achat générales ou particulières. Il ne peut en aucune façon y être dérogé sans la signature d'un accord exprès par nos soins. Le fait de passer commande auprès de Robot-Coupe implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions. Toute commande passée de mauvaise foi ou présentant un caractère anormal sera refusée par Robot-Coupe.

TARIFS ET RÉDUCTIONS DE PRIX
Article 2 :
Les prix pratiqués par Robot-Coupe font l'objet d'un tarif de base établi au 1er Janvier de chaque année et valable 1 an sauf en cas d'évolution en cours d'année. Les appareils sont facturés sur la base du tarif en vigueur au jour de l'expédition.

DÉLAIS DE LIVRAISON :
Article 3 :
Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif lors de la prise de commande. Les retards de livraison ne donnent pas droit à compensation, pénalité ou dommages et intérêts. Ils ne peuvent justifier le refus de livraison de la part du client.
Article 4 :
Dans le cas ou l'expédition est différée à la demande du distributeur avec l'accord de Robot-Coupe, des frais de stockage et de manutention peuvent être réclamés à l'acheteur. Ces dispositions ne modifient en rien les obligations relatives au paiement des produits.

TRANSPORT - LIVRAISON
Article 5 :
Quels que soient la destination des produits, le mode de transport et les modalités de règlement du prix du transport (franco ou port dû), le transport et les opérations connexes au transport sont réalisées aux risques et périls du client, auquel il appartient de vérifier le bon état des produits au moment de leur livraison. Aucune livraison directe à l'utilisateur ne peut être réalisée pour le compte du distributeur. Franco de port 1 000 € Net.

RÉCLAMATION - RETOURS
Article 6 :
Il appartient au client de vérifier à la livraison les quantités, les références des produits et leur conformité à la commande. Aucune réclamation n'est prise en compte passé le délai de huit jours à compter du jour de la réception des produits.
Article 7 :
Le produit comportant, un défaut de conformité, signalé dans les conditions indiquées, fait l'objet d'un remplacement ou d'une remise en état à l'exclusion de tout dédommagement, à quelque titre que ce soit.
Article 8 :
Aucun retour de produit ne peut être fait sans l'autorisation préalable de Robot-Coupe. Les produits retournés doivent être en bon état et n'avoir jamais servi. Ils devront porter de façon apparente le nom de l'expéditeur.

RÉGLEMENTS
Article 9 :
Le règlement de nos factures s'effectue à 30 jours nets. Aucun escompte ne sera accordé en cas de règlement anticipé. Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce issu de la Loi de modernisation de l'économie n° 2008/776 du 4 Août 2008 :
- tout retard de paiement donnera lieu à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majorée de dix points. Ces pénalités sont exigibles dès le lendemain de la date de règlement figurant sur la facture. Conformément à l'article L442-6 du Code de commerce, modifié par la même loi, le fait de soumettre un partenaire à des conditions de règlement qui ne respectent pas le plafond légal, ainsi que le fait de demander au fournisseur sans raison objective, de différer la date d'émission de la facture, sont passibles notamment d'une amende civile pouvant aller jusqu'à deux millions d'euros.
- à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€ (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012,et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),
- orsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification.

D'autre part, sauf en cas de report sollicité à temps et accordé par Robot-Coupe, le défaut de paiement à l'échéance fixée entraînera :
• l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues et ce quel que soit le mode de règlement prévu.
• l'exigibilité, à titre de dommages et intérêt et de clause pénale (au sens de l'article 1229 du Code Civil) d'une indemnité égale à 15% des sommes dues, outre les intérêts légaux et frais judiciaires éventuels.
Enfin, si lors de précédentes commandes, l'acheteur s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement par exemple), Robot-Coupe se réserve le droit de ne plus le livrer à titre provisoire ou définitif.

GARANTIE :
Article 10 :
Robot-Coupe garantit les produits contre tout vice de fonctionnement provenant d'un défaut de matière ou de fabrication pendant un an pour les pièces à compter de la mise à disposition des produits et ce aux conditions définies ci-dessous. La garantie ne pourra être mise en jeu que dans la mesure ou les produits auront été stockés, utilisés et entretenus conformément aux instructions et aux notices éditées par Robot-Coupe. Cette garantie ne couvre pas notamment (liste non limitative) :
• un défaut de surveillance, d'entretien ou de stockage adapté.
• l'usure normale du produit.
• une intervention, modification sur le produit non conforme aux prescriptions de Robot-Coupe.
• une utilisation anormale ou non conforme à la destination du produit.
• un évènement de force majeure ou de tout évènement échappant au contrôle du vendeur.
• Toute autre cause ne provenant du fait de Robot Coupe.

Dans tous les cas, la garantie est strictement limitée à la fourniture des pièces défectueuses par Robot-Coupe, à l'exclusion de tout autre dédommagement, à quelque titre que ce soit. La réparation, la modification ou le remplacement des pièces ou des produits pendant la période de garantie ne peut avoir pour effet de prolonger la durée de la garantie.
Article 11 :
Le distributeur étant contractuellement lié au client final, il est à ce titre son interlocuteur privilégié dans le cadre de la mise en œuvre de la garantie constructeur. Les prestations relatives à la gestion de la garantie (gestions administrative et logistique) sont connexes mais indissociables du contrat de vente conclu entre le distributeur et le client final. Le prix de vente facturé au client final, comprend non seulement le prix des produits finis vendus mais rémunère également la prestation du distributeur relative à la gestion de la garantie de ces produits. Par conséquent, Robot-Coupe ne prendra en charge aucune des dépenses directes ou indirectes engagées par les distributeurs au titre de la gestion de la garantie constructeur.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ
Article 12 :
Robot-Coupe se réserve la propriété des produits vendus, jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêt. A défaut de paiement du prix à l'échéance convenue, Robot-Coupe pourra reprendre les produits, la vente sera résolue de plein droit si bon lui semble et les acomptes déjà versés lui resteront acquis en contrepartie de la jouissance des produits dont aura bénéficié l'acheteur. En cas de désaccord sur les modalités de restitution des produits, celle-ci pourra être obtenue par ordonnance de référé rendue par Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de Créteil auquel les parties attribuent expressément compétence.
Transfert de risques : Les produits resteront la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix mais l'acheteur en deviendra responsable dès leur remise matérielle, le transfert de possession entraînant celui des risques. L'acheteur s'engage, en conséquence, à souscrire, dès à présent, un contrat d'assurance garantissant les risques de perte, vol ou destruction des produits concernés.
Revente : Les produits restant la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix, il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre. Toutefois, à titre de simple tolérance et pour les seuls besoins de son activité, le vendeur autorise l'acheteur à revendre les produits sous réserve que l'acheteur s'acquitte dès la revente, de l'intégralité du prix restant du, les sommes correspondantes étant, dès à présent, nanties au profit de Robot-Coupe conformément à l'article 2071 du Code Civil, l'acquéreur devenant simple dépositaire du prix.
Transport ou dépôt : Si l'acheteur doit remettre les produits à un transporteur ou un dépositaire, celui devra dater et signer un document mentionnant les références et les quantités des produits dont il prend possession et indiquer de sa main : « pris connaissance de la clause de réserve de propriété en faveur de Robot-Coupe lors de la remise des produits ».
Saisie ou réquisition : Aussi longtemps que le prix n'a pas été intégralement payé, le client est tenu d'informer Robot-Coupe, sous vingt quatre heures de la saisie, réquisition ou confiscation des produits au profit d'un tiers et de prendre toute mesure de sauvegarde pour faire connaître et respecter le droit de propriété de Robot-Coupe en cas d'intervention de créanciers.
Redressement et liquidation judiciaire : Dans le cas ou le client ferait l'objet d'une procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, la revendication des produits sera exercée par Robot-Coupe dans le délai de trois mois à compter de la publication du jugement d'ouverture et ce, conformément aux dispositions de l'article L 621-115 du Code de Commerce.

UTILISATION DE LA MARQUE ROBOT-COUPE ET DES AUTRES DROITS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE
Article 13 :
Le distributeur s'interdit d'utiliser, hors du contrat de vente, la marque Robot-Coupe et d'une façon générale tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe (photos des produits ou d'images publicitaires, textes de livres de recettes et autres textes etc...) sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe. Notamment, toute publicité utilisant à titre principal ou accessoire la marque Robot-Coupe, devra être communiquée et faire l'objet d'une autorisation écrite préalable de Robot-Coupe.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES
Article 14 :
Conformément à l'article L541-2 du code de l'environnement, les détenteurs de déchets sont tenus d'assurer ou de faire assurer l'élimination ou la valorisation finale des dits déchets. Il incombe donc aux détenteurs du déchet de faire le bon geste de tri. Cependant, en vertu de l'article R543-195 du code de l'Environnement, les producteurs (fabricants, metteurs sur le marché) sont tenus d'assurer l'enlèvement et le traitement des Déchets issus des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). Ce principe s'appuie sur la « REP » c'est-à-dire la Responsabilité Elargie des producteurs insufflée par la directive européenne de 2005. Ce principe implique le transfert de l'obligation du détenteur vers le producteur.
En tant que producteur éco-responsable...
La société Robot-Coupe enlève et traite gratuitement les EEE qu'il a mis sur le marché conformément à l'article R543-195 du code de l'Environnement. Pour ce faire la société Robot-Coupe a choisi l'éco-organisme agréé par l'Etat ECOLOGIC, qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En choisissant une solution mutualisée, la société Robot-Coupe affirme sa volonté d'apporter un réel bénéfice à ses clients quant à la fin de vie des équipements. Par son adhésion à un éco-organisme, la société Robot-Coupe participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des DEEE en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

RÉCLAMATIONS
Article 15 :
A compter de la date d'application des présentes, aucune réclamation concernant un avantage tarifaire ou un service ne pourra être admise si elle est présentée plus de 12 mois après la date de la naissance de la créance.

FORCE MAJEURE
Article 16 :
La survenance d'un cas de force majeure a pour effet de suspendre l'exécution des présentes obligations contractuelles. Est un cas de force majeure tout évènement indépendant de la volonté de Robot-Coupe et faisant obstacle à son fonctionnement normal au stade de la fabrication ou de l'expédition des produits. Constituent notamment des cas de force majeure les incendies, inondations, grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de Robot-Coupe ou celle de l'un de ces fournisseurs, sous traitants ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou de pièces détachées.
Article 17 :
Robot-Coupe se réserve le droit d'apporter toutes modifications à ses produits dont les descriptions figurent sur ses catalogues et autres supports publicitaires.

LITIGES
Article 18 :
Toutes les ventes conclues par Robot-Coupe sont soumises à la loi française. Pour toutes contestations relatives aux ventes réalisées par Robot-Coupe et à l'application ou à l'interprétation des présentes conditions générales, seule sera compétent le tribunal de commerce de Créteil.

Pour le bon enregistrement de vos commandes, nous vous demandons de bien vouloir inscrire le numéro de votre compte client (6 ou 7 .. ...) et préciser les références des articles faisant l'objet de cette commande. Merci d'avance.

DÉLAIS DE LIVRAISON

6 à 8 semaines à réception de commande.

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

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

www.robot-coupe.fr

RCS 642 007 843 - 11/2025 - France - Photos non contractuelles

Réf. 430 405