

robot coupe®




CATALOGUS
2021

GECombineerde

SCHIJVEN

GROENTE
SNIJDERS

CUTTERS

ROBOT COOK®

BLIXER®

STAAFMIXERS

SAPEXTRACTORS

AUTOMATISCHE
ZEVEN

KLOPPER
MENGELAAR

SCHILMACHINES

BROODSNIJ-
MACHINE



● AREA 1

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

● AREA 2

Alwin de Jonghe
dejonghe@robot-coupe.com
+32 489 13 60 23
Vlaanderen en Brussel

● AREA 3

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

NIEUWIGHEDEN

robot coupe®

PAGINA **136**

ASSORTIMENT COMPACTE STAAFMIXERS

Nieuwe, nog robuustere staafmixers met roestvrijstalen motorblok, ingebouwde nok onderaan de motor voor verbeterde ergonomie plus het nieuwe gepatenteerde EasyPlug systeem voor gemakkelijke vervanging van het netsnoer.



NIEUW

PAGINA **139**

ASSORTIMENT GROTE MP ULTRA

De nieuwe afneembare EasyGrip handgreep voor de MP 550 Ultra en MP 600 Ultra



NIEUW

PAGINA **150**

AUTOMATISCHE SAPEXTRACTORS

De nieuwe automatische sapextractor J 80 Buffet is de ideale oplossing voor zelfbedieningsservice.



NIEUW

NIEUWIGHEDEN

robot coupe®

Ontdek onze 13 nieuwe, groot-volume, tafelmodel Combitoestellen, Cutters en Blixers®!
Veelzijdige, compacte en steeds efficiëntere machines die aan alle behoeften van de chef-koks beantwoorden.



SCHRAAPARM

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

KUIP

- **Grote inhoud**
5,9 l of 7,5 l
- **Ergonomische** "soft touch" handgreep
- **Optimale kwaliteit** van het resultaat dankzij een geoptimaliseerde bouw



MOTORBLOK

- Nieuw materiaal voor het onderstel voor een langere levensduur
- Nieuw automatisch ventilatiesysteem
- Geoptimaliseerd afdichtingssysteem

TIMER

- Nog nauwkeuriger werken
- Een constant en blijvend goed resultaat
- Tijdbesparing

PAGINA **37**

GECOMBINEERD

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



PAGINA **88**

CUTTERS

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



PAGINA **114**

BLIXER®

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



robot coupe®

INNOVATIE STAAT CENTRAAL IN ONZE GESCHIEDENIS

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



MEER DAN 60 JAAR INNOVATIES

HONDERDEN EXCLUSIEVE OCTROOIEN

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

1961 : 1^e Autonome groentesnijder
1966 : 1^e Verticale cutter



1960 / 1970

1970 / 1980



1970 : 1^e Gecombineerde cutter / groentesnijder
1975 : Uitbreiding assortiment in Cutters en Gecombineerde machines

1980 : 1^e Blixer = Cutter / Blender
1986 : 1^e Groentesnijder CL 50



1990 / 2000



1990 : Uitbreiding assortiment Groentesnijders
1996 : 1^e Staafmixer met demonteerbare staaf

2000 : Uitbreiding assortiment Staafmixers
2008 : 1^e Automatische sapextractor



HEDEN

2012 : 1^e Professionele verwarmende Cutter-Blender, De Robot-Cook
2020: Lancering van het nieuwe assortiment sapcentrifuges en 13 nieuwe tafelmodel combitoestellen, cutters en blixers met grote kuipinhoud.

robot coupe®

MARKTLEIDER GEVESTIGD IN MEER DAN 130 LANDEN



Robot-Coupe België
Mont Sainte Geneviève

EEN ENGAGEMENT ZOWEL MONDIAAL ALS LOKAAL

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

Al sinds 1974 zijn onze medewerkers aanwezig in de Benelux.

Dit ter ondersteuning van onze dealers en professionelen, in de gehele voedingsindustrie, om aan hun specifieke behoeften te kunnen voldoen.



EEN CULTUUR VAN BETROKKENHEID



ONTWERPEN EN PRODUCEREN IN FRANKRIJK

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

INNOVATIE EN DUURZAAMHEID

Wij proberen om aan zoveel mogelijk van uw noden te beantwoorden. Hier is innovatie steeds dé schakel om aan al uw wensen te kunnen voldoen. Wij engageren ons hierbij u steeds producten aan te bieden dewelke steeds performant en duurzaam zijn. Dit zelfs boven de geldende normen. Hie maken/maakten wij voor u technische en industriële keuzes dewelke resulteren in een gemakkelijk, dagelijks onderhoud en een verzekering van een vlotte herstelbaarheid.



INSPIREREN EN TEVREDENHEID

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

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

robot coupe®

EEN ONDERNEMING BETROKKEN BIJ DE DUURZAME ONTWIKKELING

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

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

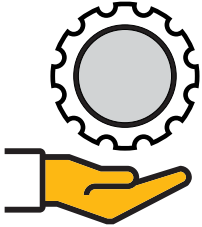
“Wij **overtreffen alle geldende eisen** om **perfecte prestaties** te garanderen”



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

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

DAADWERKELIJKE BELOFTES GEDURENDE DE HELE LEVENSDUUR VAN DE PRODUCTEN



HET ONTWERP

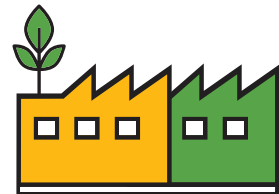
Producten speciaal ontworpen om lang mee te gaan:

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

DE PRODUCTIE

Ethisch en verantwoord:

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



DE MIDDELEN

Duurzaam beheer van de middelen:

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



DE MENSEN

Een maatschappelijk betrokken onderneming:

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



robot coupe®

IN DIENST VAN U

Robot-Coupe is niet alleen een fabrikant. Het is vooral een menselijke onderneming. Hier stellen wij onze kwaliteit ten dienste van behoeftebepaling en dienstverlening om het dagelijkse leven van de professionals te verbeteren. Onze klanten bepalen hier zelf een groot gedeelte van hoe wij handelen en hem begeleiden.

EEN AANWEZIGHEID OP HET TERREIN

Robot-Coupe staat u terzijde met:

- Demonstraties van de nieuwste Robot-Coupe machines
- Een audit van uw keukenapparatuur
- Technische scholing in uw restaurant of in de Robot-Coupe keukens
- Begeleiding bij het toezicht op uw machines, in termen van reparatie, onderhoud en vervanging van onderdelen
- Het delen van ervaringen



“Een **vertrouwenspartner** die me werkelijk **gemoedsrust geeft.**”

DEMONSTRATIE IN UW KEUKEN

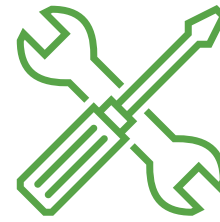
Vraag een demonstratie aan op onze website:
www.robot-coupe.com

EEN VERTROUWENSPARTNER



Een hoogwaardige klantenservice

Robot-Coupe heeft een speciaal team om al uw vragen te beantwoorden en u te begeleiden bij de keuze van de apparatuur: prijsopgaven, bestellingen, facturering, organisatie van het transport etc. De levering van de machines en toebehoren wordt binnen 4 dagen verwerkt. Reserveonderdelen worden binnen 48 uur verzonden, dankzij onze online Klantenservice. Meer dan 98% van de bestellingen wordt in overeenstemming met de overeengekomen levertijd verzonden.



Een geavanceerde technische ondersteuning

Robot-Coupe heeft zich versterkt met een team dat speciaal getraind is om snel en efficiënt technisch advies te bieden: hulp bij de diagnose, reparaties, onderhoudsmethoden, video tutorials etc.



Een efficiënt logistiek centrum

Robot-Coupe houdt zijn hele voorraad machines en reserveonderdelen in één depot om snelle levertermijnen te garanderen. Meer dan 90% van de artikelen zijn uit voorraad leverbaar. Een team van logistieke medewerkers heeft tot taak de bestellingen zorgvuldig op te volgen, te organiseren en de traceerbaarheid van de zendingen te garanderen.



Een efficiënte klantenservice

De website

www.robot-coupe.com

is een nauwkeurig en snel middel om informatie te krijgen en/of om te bestellen:

- Raadplegen van reserveonderdelen met explosietekeningen en elektrische blokschema's.
- Zoeken op meerdere criteria: prijs, artikelnummer, serienummer, naam van het model etc.
- Direct bestellen van reserveonderdelen.

robot coupe®

LE AYUDA BEGELEIDT U

- 1 MIDI-CATALOGUS**
Nederland
Ref. 450 908
- 2 KEUZEGIDS**
Schijven
Ref. 430 401
- 3 RECEPTENBOEKEN**
Oplossingen voor voeding in de zorg
Ref. 451 530

Neem contact op met uw Robot-Coupe vertegenwoordiger om het hele gamma te ontdekken.



- 4 RECEPTENBOEKEN**
Vers & Vitaminerijk
Ref. 451 743
- 5 RECEPTENBOEKEN**
Robot Cook
Ref. 450 990



IN UW WINKELS EN SHOWROOMS

NIEUW



Set 3 displays

Ref. 451 581

Afmetingen : B126 x H60 x D40 cm



**POS informatie
Schijven R301
Ref. 450 367**

**POS informatie
Schijven CL 50
Ref. 450 366**

**Winkelstandaard 3 machines
Ref. 407 818**



**Gecombineerde
winkelstandaard
Ref. 450 421**



**Winkelstandaard staafmixers
Ref. 407 435**



**POS-reclame Micromix
Ref. 451 007**

robot coupe®

BEGELEIDT U

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



Video Robot-Coupe R 301 Ultra



Video Robot-Coupe CL 50 Ultra

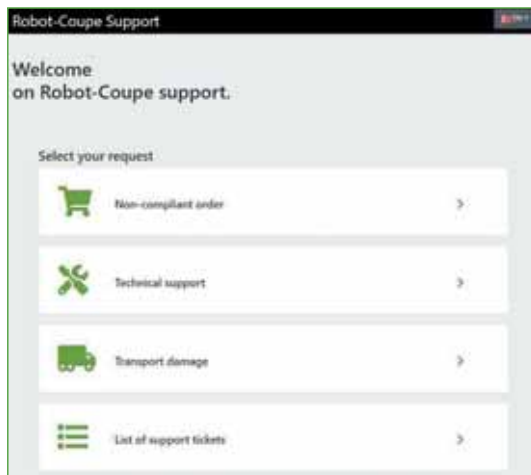


Video Robot-Coupe J 100

VIDEO'S OOK OP

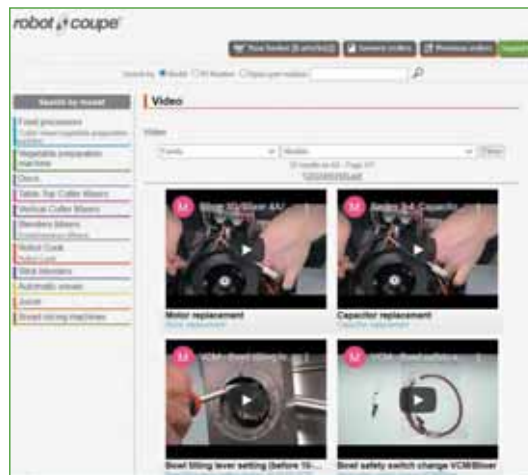
www.robot-coupe.com

AFTERSALES



Online ondersteuning

Voor het melden van niet-conforme leveringen en transportschade of om technische bijstand te vragen.



Klantenservice video's

Om uw technici te trainen in onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.

VOLG ONS OOK OP DE OFFICIËLE ROBOT-COUPÉ SOCIALE MEDIA:



 **LinkedIn**
robot-coupe-official

 **Youtube**
Robot-Coupe Official

 **Facebook**
RobotCoupeOfficial

 **Instagram**
robotcoupe_official

EEN COMPLETE WEBSITE

NIEUW



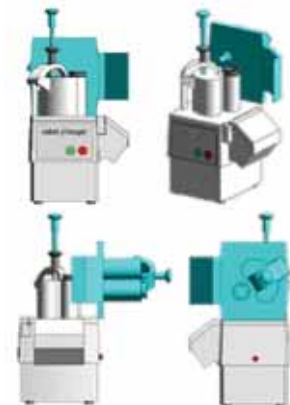
NIEUWE ROBOT-COUPÉ WEBSITE

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

VOOR U, WEDERVERKOPERS EN KEUKENPLANNERS



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



VOOR UW KLANTEN

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

robot coupe[®]

OPLOSSINGEN VOOR ALLE SECTOREN

COMMERCIEËLE RESTAURATIE



RESTAURATIE AAN TAFEL

Brasserieën
Traditionele restaurants
Themarestaurants
Restaurantketens
Bistro restaurants
Gastronomische restaurants



COLLECTIEVE RESTAURATIE



BEDRIJFSRESTAURATIE

Bedrijfsrestaurants
Overheidsrestaurants
Bouwplaatsen
Leger
Gevangenis
Centrale keukens



KLEINE ZELFSTANDIGEN EN GROTE EN MIDDELGROTE SUPERMARKTEN



BAKKERS- BANKETBAKKERS

Bakkers
Banketbakkers
Tearooms
Ijsverkopers
Chocoladebewerkers





BUFFETRESTAURANTS

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



HOTELRESTAURATIE

Alle categorieën hotels
Banketten
Vakantiecentra
Campings
Personeelsrestaurants



SCHOOLRESTAURATIE

Kinderdagverblijven
Kleuter- en lagere scholen
Middelbare scholen
Universiteiten
Centrale keukens



ZORGRESTAURATIE

Bejaardentehuizen
Ziekenhuizen - Klinieken
Gespecialiseerde opvang-
centra
Centrale keukens



SLAGERS-TRAITEURS

slagers
Vishandels
Traiteurs



SUPERMARKTEN HYPERMARKTEN

Versgesneden waren
Verse groenten en fruit
Sappenbar
Traiteurs
Snacking
Food Courts

EEN ROBOT-COUCPE KOPEN BETEKENT

robot coupe®



HET DAGELIJKS LEVEN VAN DE GEBRUIKER VERGEMAKKELIJKEN

Minder handmatige taken resulteert in meer comfort



TIJDBESPARING

De productiviteit verhogen

ULTRAVERSE SAPPEN
2L = 1min



HUISGEMAAKTE FRIETEN
20kg = 4min



MACEDOINE
10kg = 2min



SOEP
45L = 6min



MAYONAISE
2L = 1min



GESNEDEN GROENTEN
300kg = 1uur





CREATIVITEITSBOOST

Zijn verbeelding de vrije loop laten



GELDBESPARING

Rendement op uw investering in minder dan 6 maanden!

Voorbeelden:



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



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

LEIDRAAD PER ACTIVITEIT EN SECTOR

Sluit aan op de HACCP procedure

ZORGSECTOR: ZIEKENHUIZEN - KLINIEKEN - BEJAARDENTEHUIZEN - KINDERDAGVERBLIJVEN

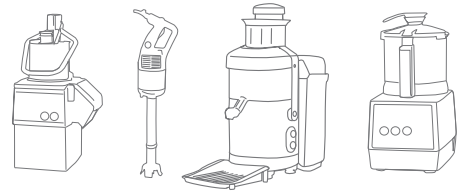
AANTAL MAALTIJDEN / DAG:	TOT 150		150 350		350 700		MEER DAN 700	
TYPE PRODUCTEN	VERS		50% VERS + 50% andere producten		VERS		50% VERS + 50% andere producten	
Aanbevolen toestel:	↓		↓		↓		↓	
GROENTENAS-SORTIMENT	EP 10 ES 10		EP 5 ES 10		EP 10 ES 10		EP 10 ES 10	
VOORBEREIDINGSRUIMTE	CL 50 R 5 Plus MP 350 RM8		CL 50 R 4 MP 350 RM8		CL 52 R 6 V.V. MP 450 RM8		CL 52 R 6 V.V. MP 450 RM8	
BEREIDING GEMIXTE EN DIEETMAALTIJDEN	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.		Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.		Blixer 5 Plus CMP 300 V.V.		Blixer 5 Plus CMP 300 V.V.	
VERDELING	TP 180 J80		TP 80 J80		TP 180 J80		TP 80 J80	

ONDERWIJS: LAGERE EN MIDDELBARE SCHOLEN - STUDENTENORGANISATIES / BEDRIJFSRESTAURATIE

AANTAL MAALTIJDEN / DAG:	TOT 150		150 350		350 700		MEER DAN 700	
TYPE PRODUCTEN	VERS		50% VERS + 50% andere producten		VERS		50% VERS + 50% andere producten	
Aanbevolen toestel:	↓		↓		↓		↓	
GROENTENAS-SORTIMENT	EP 10 Gecombineerde		EP 5 ES 10		EP 15 Gecombineerde		EP 10 Gecombineerde	
VOORBEREIDINGSRUIMTE	CL 50 R 4 V.V. MP 350 RM8		CL 50 R 3 MP 350 RM8		CL 52 R 5 V.V. MP 450 RM8		CL 52 R 3 MP 450 RM8	
VERDELING	TP 180 J80		TP 80 J80		TP 180 J80		TP 80 J80	

ANDERE SECTOREN VAN ACTIVITEIT: raadpleeg uw Robot-Coupe vertegenwoordiger.

INHOUD



GECOMBINEERDE	PAGINA 24
SCHIJVENVERZAMELING	PAGINA 40
GROENTESNIJDERS	PAGINA 52
CUTTERS	PAGINA 80
ROBOT COOK®	PAGINA 102
BLIXER®	PAGINA 106
STAAFMIXERS	PAGINA 126
SAPEXTRACTORS	PAGINA 148
AUTOMATISCHE ZEVEN	PAGINA 155
KLOPPER-MENGELAARS	PAGINA 160
SCHILMACHINES-	
DROOGZWIERMACHINE	PAGINA 164
BROODSNIJMACHINE	PAGINA 169
TECHNISCHE GEGEVENS (afmetingen, gewicht etc.)	PAGINA 170

GECOMBINEERDE

CUTTERS & GROENTESNIJDERS



2 MACHINES IN 1!

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



GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS

Deksel:

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

Ergonomische handgreep voor het gemakkelijk hanteren van de kuip.



Variabele snelheid:

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



INNOVATIE

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



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

Uitworp aan de zijkant:

ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Gamma van **28 schijven** als optie verkrijgbaar.










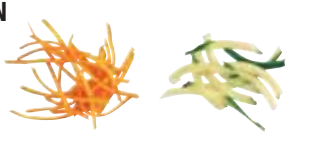




Scan deze QR-code voor de video van onze gecombineerde.

CUTTERFUNCTIE

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

GROENTESNIJDERFUNCTIE

	<p>PLAKJES SNIJDEN</p> 		<p>STAAFJES / JULIENNE</p> 
	<p>GEGOLFDE PLAKJES</p> 		<p>+ MACEDOINE*</p> 
	<p>RASPEN</p> 		<p>+ FRIETEN*</p> 

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

SAP- EN SAUSEXTRACTOR-FUNCTIE*

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



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

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



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

R 201 XL



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

2,9 L

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

R 101 XL



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

1,9 L

- Monofasig
- 1 snelheid
- Uitvoer in de kuip

R 211 XL



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

2,9 L

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

R 301 Ultra



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

3,7 L

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

R 301



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

ALS OPTIE
3
MESSEN

3,7 L

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



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

+ MACEDOINE + FRIETEN

R 402 V.V.ALS OPTIE
+dan
28
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

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

R 402ALS OPTIE
+dan
28
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

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

R 401ALS OPTIE
+dan
23
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

4,5 L

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

R 502 V.V.ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

5,9 L

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

R 502ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

5,9 L

- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers uitrusting*

R 752 V.V.ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

7,5 L

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

R 752ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVENALS OPTIE
3
MESSEN

7,5 L

- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

*Als optie

R-Mix® : mengfunctie in tegengestelde draairichting

Modellen	Maximale hoeveelheid bij de Cutterfunctie	Verwerkingssnelheid per uur bij de Groentesnijderfunctie	Aantal maaltijden
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	tot 15
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	tot 20
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	10 tot 30
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	10 tot 80
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	20 tot 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	30 tot 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	50 tot 400

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



R 101 XL

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



R 201 XL

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

Kies uw model:

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

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

Complete collectie schijven op pagina 42



Kies uw opties:



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



R 211 XL

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



Kies uw model:

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

Complete collectie schijven op pagina 42



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



SAP- EN SAUSEXTRACTOR-SET

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

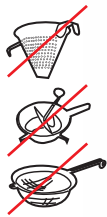
SAUSFUNCTIE

+

CITRUSPERSFUNCTIE



Grote invoergoot
75x90 mm



Scan deze QR-code
om deze functie
in werking te zien.



FRAMBOZENSAP VOOR
VRUCHTENIJS



SAUS VOOR VERRINES



KOKOSMELK



CITROENSAP



CITROENTAART



SINAASAPPELSAP



	Ref.
Sap- en sausextractor-set voor R201 XL / R211 XL	27393
Sap- en sausextractor-set voor R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27396
Citruspersaccessoire voor R 201 XL / R 211 XL	27392
Citruspersaccessoire voor R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395



R 301

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

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de gecombineerde in werking te zien.

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

Complete collectie schijven op pagina 42



R 301 Ultra

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

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

Kies uw opties:



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

GECOMBINEERDE CUTTERS & GROENTESNIJDERS



R 401

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



R 402

Asynchrone motor	✓
Vermogen	750 W
Voltage	Monofasig 230 V Driefasig 400 V
Snelheid	500-1 500 tpm 750-1 500 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm Roestvrijstalen kuip
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de gecombineerde in werking te zien.

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

Complete collectie schijven op pagina 42



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

Kies uw opties:



R 401 / R 402	
Opties	Ref.
Gekarteld mes Speciaal Vermalen Gebak	27346
Getand mes Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27345
Aanvullend glad mes	27344
Cutter toebehoren (Kuip, deksel, mes)	27342
Sap- en sausextractor set	27396
Citruspersaccessoire	27395



R 402 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 000 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Cutter	Kuip 4,5 liter in roestvrij staal
Mes	Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Groentesnijder	Halvemaanvormige invoergoot 1,6 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm Roestvrijstalen kuip
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de gecombineerde in werking te zien.

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

Complete collectie schijven op pagina 42



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



PUREEFUNCTIE

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

• Volume en snelheid

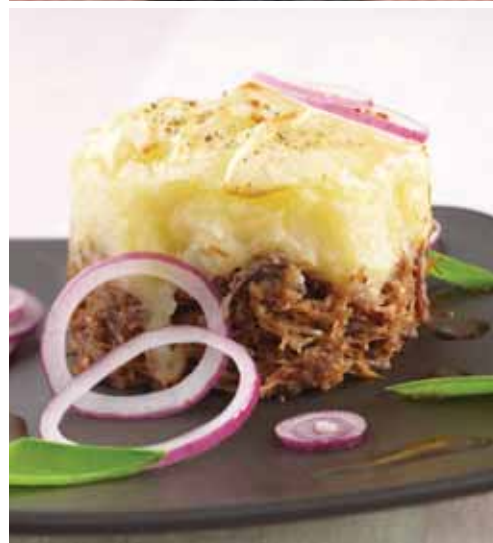
Geschikt voor het bereiden van maximaal 10 kg verse, smakelijke puree in slechts 2 minuten.

• Ergonomisch

Dankzij de grote ergonomische invoergoot kunnen de aardappels continue worden ingevoerd. Dit beperkt het aantal handelingen enorm.

• Veelzijdig

Geniet van het gemak onze optie pureefunctie op uw Groentesnijder naast de 50 mogelijkheden voor het raspen en snijden van groenten en fruit.



De pureepers-uitrusting bestaat uit:

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

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

NIEUW



Oppervlakte 139 cm²
 "Bekijk alle schijvensets op pagina 50"

R 502

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

Kies uw model:

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

NIEUW



Oppervlakte 139 cm²
 "Bekijk alle schijvensets op pagina 50"

R 502 V.V.

✓
1 500 W
Monofasig 230 V
300 tot 3500 tpm als Cutter 300 tot 1000 tpm als Groentesnijder
✓
Metaal
Kuip 5,9 liter in roestvrij staal
✓
Roestvrijstalen glad mes - inbegrepen
Halvemaanvormige invoergoot 2,2 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube pusher - inbegrepen
Niet inbegrepen

Complete collectie schijven op pagina 42



Kies uw opties:



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

NIEUW

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

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

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



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



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



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



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

INNOVATIE

Opmerkelijke ergonomie:

Hendel met bekrachtigde bediening = minder inspanning voor de gebruiker.

Timer:

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

Motorvermogen:

Voor het uitvoeren van de meest veeleisende bereidingen.

Uitvoer aan de zijkant:

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.

Deksel:

Vloeistoffen of ingrediënten kunnen tijdens de bereiding worden toegevoegd.

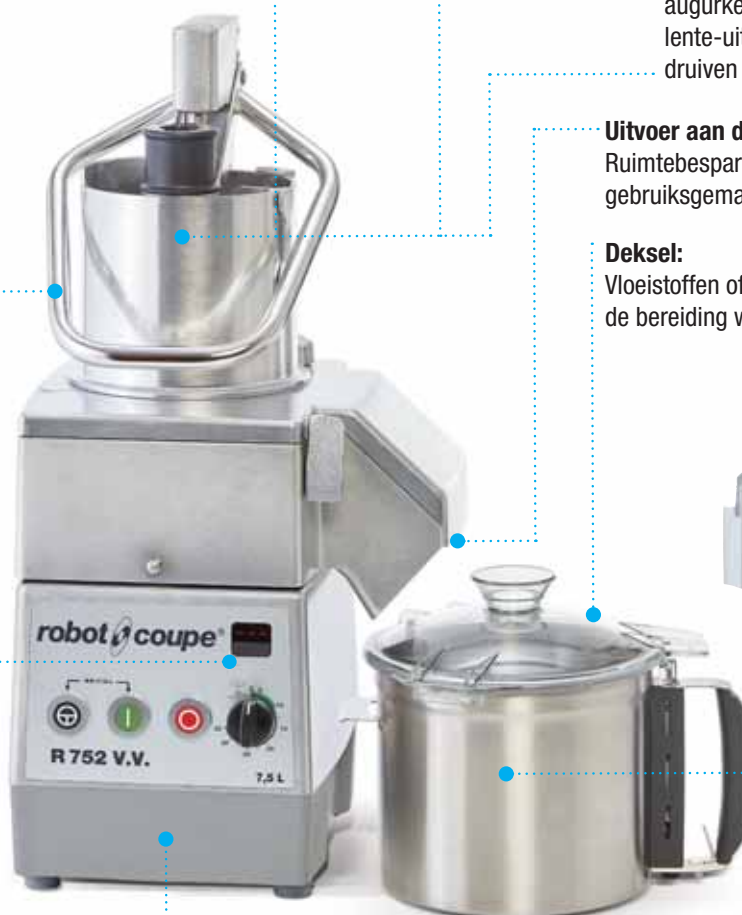


Schraaparm:

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

Grote kuip van 7,5 liter met ergonomische handgreep:

tijdsbesparing door vergroting van de verwerkte hoeveelheid.*



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



Assortiment van meer dan 50 schijven als optie beschikbaar.

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



R 752

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



R 752 V.V.

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

Kies uw model:

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

Kies uw opties hiernaast:

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

Complete collectie schijven op pagina 42



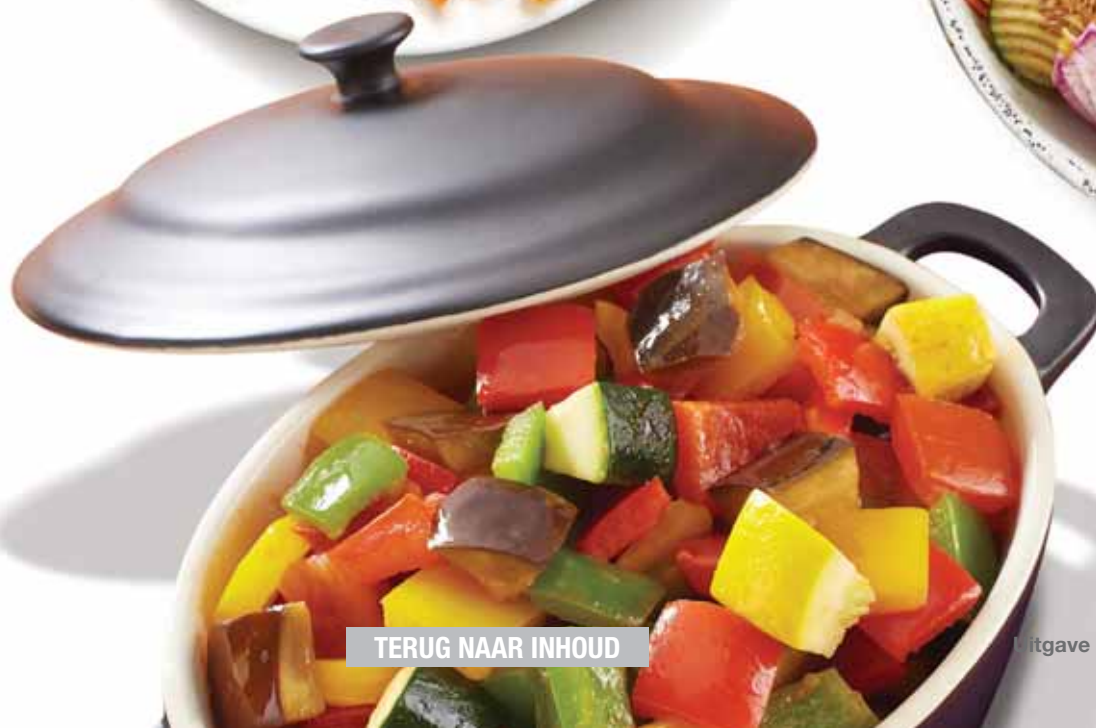
TERUG NAAR INHOUD

SCHIJVENVERZAMELING



DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

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



SCHIJVENVERZAMELING



ESSENTIAL
Series 1-4

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

CL 20



ESSENTIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V. CL 40



EXPERT
Series 5-7

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

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.



EXPERT
Series 5-7

CL 50
Gourmet

SCHIJVEN

	27051	27051		28166W	28166W
PLAKJES "S" 			Amandelen 0,6 mm		
			0,8 mm	28166W	28166W
	27051	27051	1 mm	28069W	28069W
	27555	27555	2 mm	28062W	28062W
	27086	27086	3 mm	28063W	28063W
	27566	27566	4 mm	28064W	28064W
	27087	27087	5 mm	28004W	28004W
	27786	27786	6 mm	28065W	28065W
			8 mm	28196W	28196W
			10 mm	28066W	28066W
		14 mm	28067W	28067W	
		Gekookte aardappels 4 mm	28068W		
		Gekookte aardappels 6 mm	27244W	27244W	
			27245W	27245W	
GEGOLFDE PLAKJES "R" 	27621	27621	2 mm	27068W	27068W
			3 mm	27069W	27069W
			5 mm	27070W	27070W
RASP "G" 	27588	27588	27148	28056W	28056W
	27577	27577	27149	28057W	28057W
	27511	27511	27150	28058W	28058W
				28058W	28058W
				28073W	28073W
	27046	27046		28059W	28059W
				28016W	28016W
	27632	27632		28060W	28060W
	27764	27764		28061W	28061W
	27191	27191		27164W	27164W
			27219W	27219W	
27078	27078				
27079	27079				
27130	27130				
STAAFJES JULIENNE "J" 			1 x 8 mm (tagliatelle)	28172W	28172W
			1 x 26 ui/ kool	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 (tagliatelle)	27067W	27067W
	27599	27599	2 x 2 mm	28173W	28173W
			2,5 x 2,5 mm	28051W	28051W
			3 x 3 mm	28195W	28195W
	27047	27047	4 x 4 mm	28101W	28101W
27610	27610	6 x 6 mm	28052W	28052W	
27048	27048	8 x 8 mm	28053W	28053W	
			28054W	28054W	


ESSENTIAL
Series 1-4

 R 402
R 402 V.V.

CL 40


EXPERT
Series 5-7

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

 CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

EXPERT
Series 5-7

 CL 50
Gourmet

SCHIJVEN

MACEDOINE UITRUSTINGEN "D"



ROOSTER + SNIJSCHIJF

■ 27113	5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	■ 28110W
■ 27114	8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	■ 28111W
■ 27298	10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	■ 28112W
	12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	
	14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	■ 28181W
	14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	■ 28179W
	14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	
	20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	
	25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	
	50 x 70 x 25 mm (salade)	■ 28180W	

FRIETEN "F"



▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134W	▲ 28134W
	8 x 16 mm	▲ 28159W	▲ 28159W
▲ 27117	10 x 10 mm	▲ 28135W	▲ 28135W
	10 x 16 mm	▲ 28158W	▲ 28158W

BRUNOISE "B"



	2 x 2 x 2 mm		28174W
	3 x 3 x 3 mm		28175W
	4 x 4 x 4 mm		28176W

WAFELTJES "W"



	2 mm		28198W
	3 mm		28199W
	4 mm		28177W
	6 mm		28178W

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

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

ACCESSOIRES

	Ref.	
ACCESSOIREHOUDER VOOR WANDBEVESTIGING: Mes en 8 schijven > van R 101 XL tot R 402 V.V.	107810	
SCHIJVENHOUDER VOOR WANDBEVESTIGING MET 4 ROESTVRIJSTALEN PENNEN > 16 kleine schijven of 8 grote schijven	107812	
WANDSCHIJVENHOUDER: > van R 502 tot R 752 V.V. > van CL 50 tot CL 60 V.V.	27258	
ROESTVRIJSTALEN WANDSCHIJVENHOUDER	101230	
D-CLEAN KIT: SCHOONMAAKGEREEDSCHAP VOOR MACEDOINEROOSTERS (5,8 of 10 mm)	39881	
SCHIJFBESCHERMER > van R 502 tot R 752 V.V. > van CL 50 tot CL 60 V.V.	39726	



DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

Van 0,6 mm tot 3 mm of van 3 mm tot 14 mm

SNIJSCHIJVEN

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



Amandelen 0,6 mm

Ref. 28166W



0,8 mm

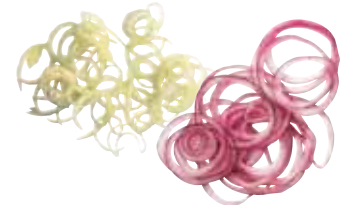
Ref. 28069W



1 mm

Ref. 28062W

Ref. 27051



2 mm

Ref. 28063W

Ref. 27555



3 mm

Ref. 28064W

Ref. 27086



4 mm

Ref. 28004W

Ref. 27566



5 mm

Ref. 28065W

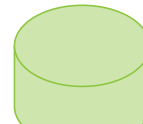
Ref. 27087



6 mm

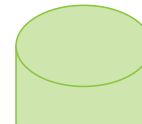
Ref. 28196W

Ref. 27786



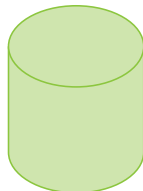
8 mm

Ref. 28066W



10 mm

Ref. 28067W



14 mm*

Ref. 28068W



Gekookte aardappels

4 mm

Ref. 27244W



Gekookte aardappels

6 mm

Ref. 27245W



De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1

* Behalve de CL 50 Gourmet



STAAFJES - JULIENNE

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

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



1 x 8 mm
Tagliatelle
Ref. 28172W



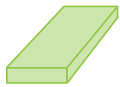
1 x 26 mm
Ui en Kool
Ref. 28153W



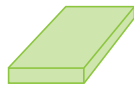
2 x 4 mm
Ref. 27072W
Ref. 27080



2 x 6 mm
Ref. 27066W
Ref. 27081



2 x 8 mm
Ref. 27067W



2 x 10 mm
Tagliatelle
Ref. 28173W



2 x 2 mm
Ref. 28051W
Ref. 27599



2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195W



3 x 3 mm
Ref. 28101W



4 x 4 mm
Ref. 28052W
Ref. 27047



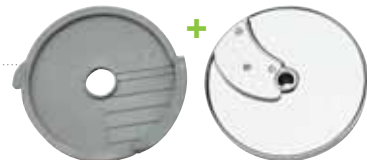
6 x 6 mm
Ref. 28053W
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054W
Ref. 27048



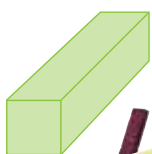
Van 1 x 8 mm tot 8 x 8 mm



FRIETEN

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

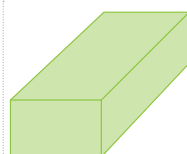
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



8 x 8 mm
Ref. 28134W
Ref. 27116



Vitelotte
aardappel



8 x 16 mm
Ref. 28159W



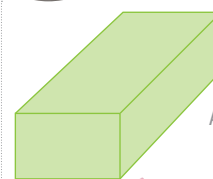
Bataat



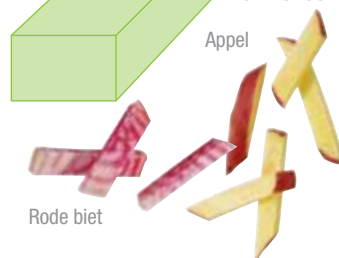
10 x 10 mm
Ref. 28135W
Ref. 27117



Appel



10 x 16 mm
Ref. 28158W



Rode biet

De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1


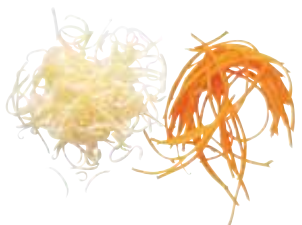

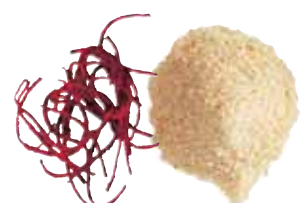





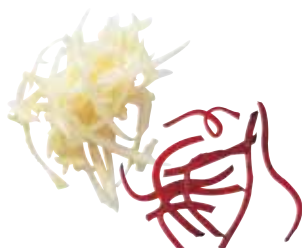













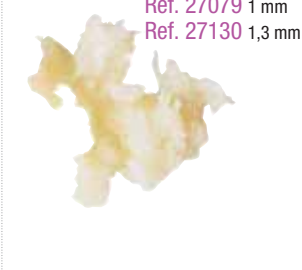


DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

RASPEN



Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 en 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 : Speciaal CL 40

 <p>1,5 mm Ref. 28056W Ref. 27588* Ref. 27148</p> 	 <p>2 mm Ref. 28057W Ref. 27577* Ref. 27149</p> 	 <p>3 mm Ref. 28058W Ref. 27511* Ref. 27150</p> 	 <p>4 mm Ref. 28073W</p> 
 <p>5 mm Ref. 28059W</p> 	 <p>6 mm Ref. 27046</p> 	 <p>7 mm Ref. 28016W</p> 	 <p>9 mm Ref. 28060W Ref. 27632</p> 
 <p>Parmezaanse kaas Ref. 28061W Ref. 27764</p> 	 <p>Aardappel voor rösti Ref. 27164W Ref. 27191</p> 	 <p>Rauwe aardappel Ref. 27219W</p> 	 <p>Mierikswortel 1 mm Ref. 28055W Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p> 

GEGOLFDE PLAKJES

Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 en R 752 V.V.
 Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



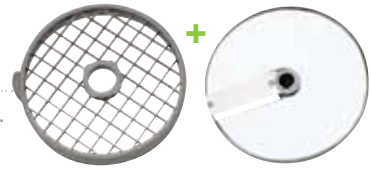
 <p>2 mm Ref. 27068W Ref. 27621</p> 	 <p>3 mm Ref. 27069W</p> 	 <p>5 mm Ref. 27070W</p> 
---	--	---

De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1

* Sauf CL 40



MACEDOINE UITRUSTINGEN

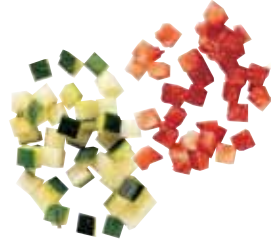


Expert : CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 en R 752 V.V.
 Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.

5x5x5 mm
Ref. 28110W



8x8x8 mm
Ref. 28111W
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112W
Ref. 27114



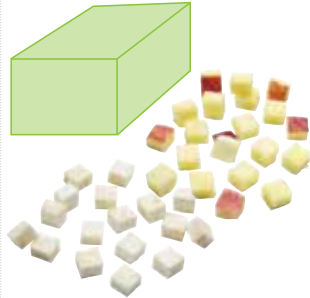
12x12x12 mm
Ref. 28197W
Ref. 27298



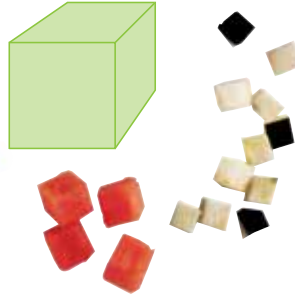
14x14x5 mm
Ref. 28181W



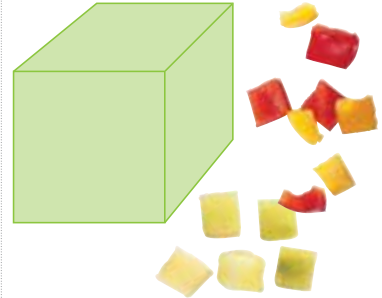
14x14x10 mm*
Ref. 28179W



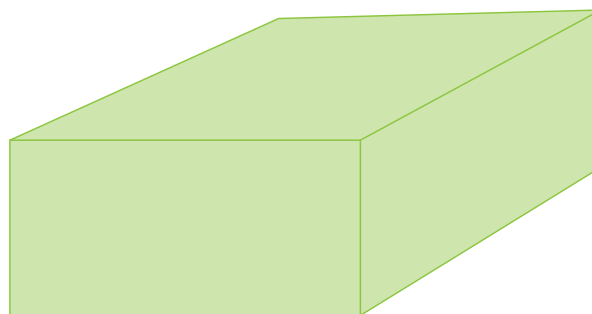
14x14x14 mm*
Ref. 28113W



20x20x20 mm*
Ref. 28114W



25x25x25 mm*
Ref. 28115W



50x70x25 mm*
Salades
Ref. 28180W



* Behalve de CL 50 Gourmet

D-CLEAN KIT



Omkeerbare roosterhouder

- 1 Essential roosterzijde R 402 - CL 40
- 1 Expert zijde CL 50 - CL 60 en R 502 - R 752



Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster

5 mm, 8 mm en 10 mm



Schraper

	Ref.
Schoonmaakgereedschap voor macedoinerooster	39881



NIEUWE SNIJMOGELIJKHEDEN

BRUNOISE

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174W



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175W



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176W



WAFELTJES

CL 50 Gourmet



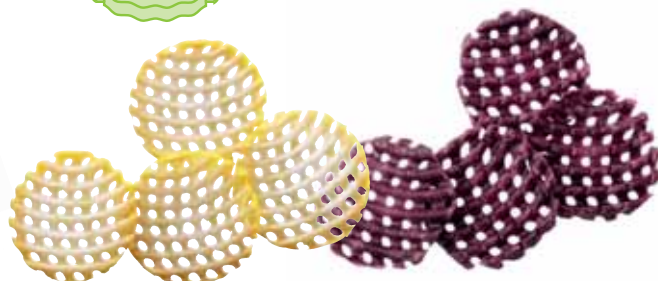
CL50 GOURMET



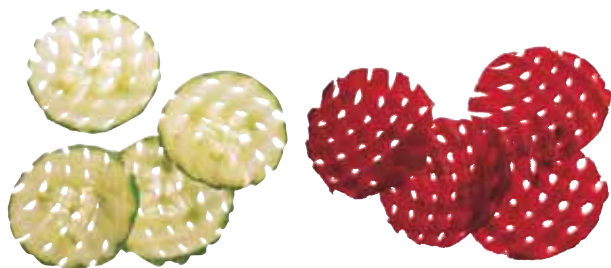
2 mm
Ref. 28198W



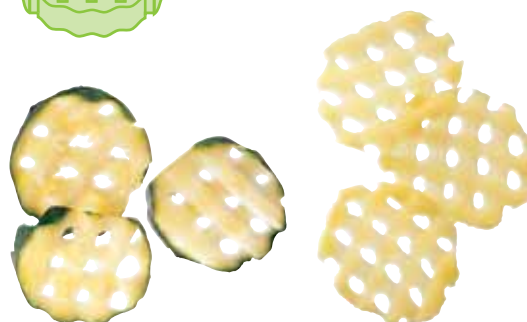
3 mm
Ref. 28199W



4 mm
Ref. 28177W



6 mm
Ref. 28178W



De groene pictogrammen zijn op een schaal van 1:1

ESSENTIAL Series 1-4

4 SCHIJVEN

Plakjes



2 mm
Appels, rode kool,
ui, wortels etc.



4 mm
Citroen, paprika,
prei, bataten etc.

Raspen



2 mm
Groene papaja,
courgette, rauwe
biet, wortels etc.

Julienne



2 x 2 mm
Wortels, radijs,
appels etc.

	Ref.
Set van 4 schijven voor de modellen: R 401, R 402, R 402 V.V. en CL 20	1904
Set van 4 schijven voor de CL 40	1928

6 SCHIJVEN

Plakjes



2 mm
Appels, rode kool,
ui, wortels etc.



4 mm
Citroen, paprika,
prei, bataten etc.

Raspen



2 mm
Groene papaja,
courgette, rauwe
biet, wortels etc.

Julienne



2 x 2 mm
Wortels, radijs,
appels etc.

Macedoine



10 x 10 x 10 mm
Appels, tomaten,
courgette, paprika.

	Ref.
Set van 6 schijven voor de modellen: R 402, R 402 V.V.	1905
Set van 6 schijven voor de liter 40	1906

EXPERT Series 5-7

RESTAURATIE - TRAITEURS

Plakjes



1 mm
Appels, rode kool,
ui, wortels etc.



3 mm
Citroenen, paprika's,
prei, bataaten etc.

Raspen



2 mm
Groene papaja's,
courgettes, rauwe
rode bieten,
wortels etc.

Julienne



4 x 4 mm
Peren, raapjes,
wortels, courgettes etc.

Macedoine



10 x 10 x 10 mm
Appels, tomaten,
courgettes,
paprika's etc.

2 schijvenhouders voor wandbevestiging

Voor 8 schijven



D-Clean kit

Schoonmaakgereedschap voor het rooster



Set voor Restauratie / Traiteurs	Ref. 1929W
----------------------------------	---------------

GROOTKEUKENS

Plakjes



2 mm
Appels, rode kool,
ui, wortels etc.



5 mm
Citroenen, paprika's,
prei, bataaten etc.

Raspen



2 mm
Groene papaja's,
courgettes, rauwe
rode bieten,
wortels etc.

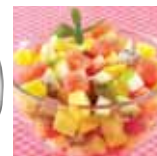
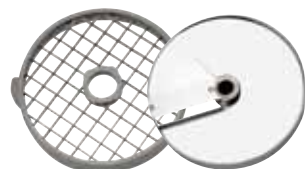


3 mm
Granny Smith,
witte kool,
gekookte rode
bieten etc.

Macedoine



10 x 10 x 10 mm
Appels, tomaten,
courgettes,
paprika's etc.



20 x 20 x 20 mm
Watermeloen, wortels,
komkommer,
knolselderij etc.

2 schijvenhouders voor wandbevestiging Voor 8 schijven



D-Clean kit Schoonmaakgereedschap voor het rooster



Set voor Grootkeukens	Ref. 1927W
-----------------------	---------------

VERSE VOEDING

Rauwkost in alle staten

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

10 rauwkostschotels op 20 opeenvolgende maaltijden.

Dit is een uitstekende gelegenheid voor alle chef-koks in de restauratie om nieuwe snijmogelijkheden te ontdekken.

Schijfjes



0,8 mm

Appels, rode kool, ui, wortels etc.



2 mm

Citroenen, paprika's, prei, bataten etc.



5 mm

Kiwi's, tomaten, champignons, witlof etc.



Raspen



2 mm

Groene papaja's, courgettes, rauwe rode bieten, wortels etc.



5 mm

Granny Smith, witte kool, gekookte rode bieten, knolselderij etc.



Macedoine



5 x 5 x 5 mm

Meloen, komkommer, wortels, gekookte rode bieten etc.



10 x 10 x 10 mm

Appels, tomaten, courgettes, paprika's etc.



14 x 14 x 5 mm

Watermeloen, wortels, komkommer, knolselderij etc.



Julienne



2,5 x 2,5 mm

Peren, raapjes, wortels, courgettes etc.



2 x 10 mm

Appels, wortels, radijs, rauwe rode bieten etc.



4 schijvenhouders voor wandbevestiging

voor 16 schijven



D-Clean Kit

Schoonmaakgereedschap voor het rooster



Ref.		
Set voor Verse voeding	1998W	

GROENTESNIJDER



DE GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

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



GROENTESNIJDER

TAFELMODEL

Grote invoergoot

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



Scharnier met pen

om het deksel eenvoudig te kunnen demonteren voor optimaal schoonmaakgemak.

Motorblok

in roestvrij staal

Cilindervormige invoergoot

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

Uitvoer aan de zijkant

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.



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

INNOVATIE

EXACTITUBE PRECISIE-PUSHER

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



DE GROOTSE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN

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





HET LABEL “HUISGEMAAKT” MET ROBOT-COUPÉ

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

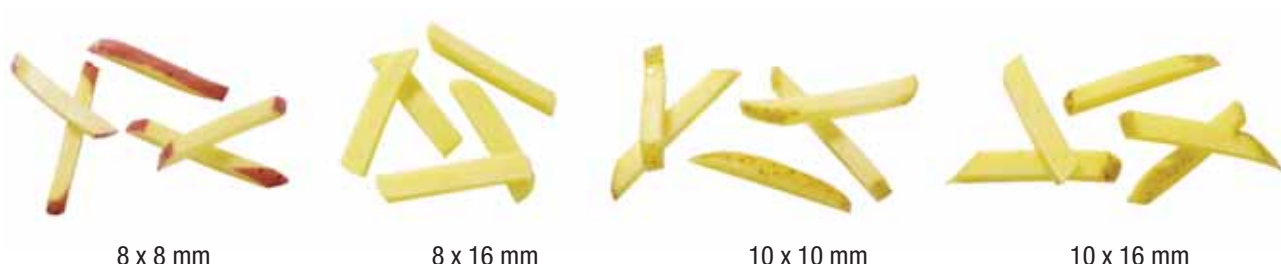


Een “Huisgemaakt” gerecht is een gerecht dat volledig ter plaatse is bereid/verwerkt op basis van onbewerkte producten.

Voorbeeld: Diepvriesfrietten mogen niet de vermelding “Huisgemaakt” hebben.

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

De grootste verscheidenheid aan frieten!



8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Aardappelkoekjes

stro frietjes

Wafeltjes



2 x 2 mm



4 x 4 mm



6 x 6 mm



2 x 2 mm

Gebakken aardappels

Chips

Aardappelschotel uit de oven

Puree



14 x 14 mm of 20 x 20 mm



1 of 2 mm



5 mm



PUREEFUNCTIE

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

• Volume en snelheid

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

• Ergonomisch

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

• Veelzijdig

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



De pureepers-uitrusting bestaat uit:

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

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

TAFELMODEL GROENTESNIJDER



Praktische verwerkingscapaciteit per uur



Tot 50 kg



Tot 50 kg



Tot 150 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

+ BRUNOISE en WAFELTJES

+ PETERSELIE TUINKRUIDEN

CL 50 Gourmet



ALS OPTIE
53
SCHIJVEN

- Monofasig of Driefasig
- 1 snelheid

CL 50 Ultra



ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN

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

CL 20



ALS OPTIE
23
SCHIJVEN

- Monofasig
- 1 snelheid

CL 40



ALS OPTIE
28
SCHIJVEN

- Monofasig
- 1 snelheid

CL 50



ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN

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

*Optionele accessoires



Tot 250 kg

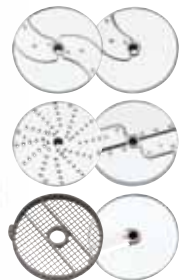
Bekijk alle vloermodellen op pagina 70



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauratie / Traiteurs



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

CL 52



ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN

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



CL 50 Ultra Grootkeukens



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

TAFELMODEL GROENTESNIJDER



Oppervlakte 104 cm²



CL 20

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

Kies uw model:

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



Oppervlakte 104 cm²

“Bekijk alle schijven-sets op pagina 49!”

CL 40

	✓
Vermogen	500 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	500 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm
Deksel en kuip	Deksel composiet materiaal en kuip in roestvrij staal
Motorblok	Metaal
Schijven	Niet inbegrepen

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

Complete collectie schijven op pagina 42





CL 50 - 1V

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

Kies uw model:

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

Complete collectie schijven op pagina 42



Kies uw opties:

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49212
Pureepers-uitrusting 3 mm	28207
Pureepers-uitrusting 6 mm	28209



CL 50 - 2V

✓
600 W
Driefasig 400 V
375 tpm - 750 tpm
Halvemaanvormige invoergoot 2,2 L Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Metaal
Composiet materiaal
Niet inbegrepen

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

CL 50 alle modellen



Oppervlakte 139 cm²

"Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!"

CL 50 Ultra - 1V

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

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

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

Complete collectie schijven op pagina 42



Kies uw opties:

Optie	Ref.
Aanvullende Exactitube precisie-pusher	49212
Pureepers-uitrusting 3 mm	28207
Pureepers-uitrusting 6 mm	28209



Oppervlakte 139 cm²

"Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!"

CL 50 Ultra - 2V

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

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

CL 50 Ultra alle modellen



CL 50 Ultra Pizza

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

1 plakjesschijf 4 mm
tomaten, aubergines etc.

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



1 raspschijf 7 mm
Mozzarella of speciale
pizza-kaas.



Oppervlakte 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

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

Kies uw model:

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

Complete collectie schijven op pagina 42



Kies uw opties:

CL 50 Ultra Pizza	
Optie	Ref.
Macedoine-uitrusting 10x10x10 mm voor bruschetta	28112W
Macedoine-uitrusting 14x14x5 mm alleen mogelijk met verse mozzarella	28181W
Disque parmesan	28061W



CL 50 GOURMET

de Uituntende keuze



*58 mm met insert
*68 mm met insert

"Bekijk alle
schijven-sets op
pagina 50!"

Buitengewone snijkwaliteit...



3 Brunoiseschijven

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Asynchrone motor	✓
Vermogen	500 W of 600 W
Voltage	Monofasig 230 V of Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot 2,1 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 68 mm
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

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

Complete collectie schijven op pagina 42



Brunoiseschijven

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

... van Brunoises en Wafeltjes!



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



Wafeltjesschijven

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

SET VOOR BLADPETERSELIE EN TUINKRUIDEN

Een grote hoeveelheid tabouleh
in een handomdraai!



Set voor bladpeterselie en tuinkruiden
2 inserts



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

	Ref.	
Bladpeterselie-set 1 mm	28194	

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

	Ref.	
Tabouleh-set	28192	

CL 52

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



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning



EXTRA NAUWKEURIG

Cilindervormige invoergoot

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

EXTRA GROOT

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



EXTRA KRACHTIG

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



INNOVATIE



OPMERKELIJKE ERGONOMIE

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

UITVOER AAN DE ZIJKANT

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.

Speciaal hulpmiddel voor kool voor een optimale uitworp.





175 mm
59 mm
Oppervlakte 227 cm²
"Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!"

CL 52 - 1V

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

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

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

Complete collectie schijven op pagina 42



Kies uw opties:

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



175 mm
59 mm
Oppervlakte 227 cm²
"Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!"

CL 52 - 2V

✓	
Vermogen	900 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Ronde invoergoot 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Schijven	Niet inbegrepen

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

CL 52 alle modellen

GROENTESNIJDER

VLOERMODEL

Oplossingen speciaal ontwikkeld voor het bereiden van grote hoeveelheden.

EXTRA NAUWKEURIG

Cilindervormige invoergoot

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

EXTRA GROOT

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

EXTRA KRACHTIG

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

INNOVATIE

OPMERKELIJKE ERGONOMIE

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



- Werkcomfort
- Voorkoming van RSI
- Verminderde inspanning

UITVOER AAN DE ZIJKANT

Ruimtebesparing en gebruiksgemak.



Automatische invoergoot CL 55



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



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



Invoergoot met 2-buizen CL 55
Rechte en schuine buis

DE GROOTSTE KEUZE AAN SNIJMOGELIJKHEDEN!

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





Praktische
verwerkingscapaciteit per uur



400 kg

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

CL 55 met hefboom

ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

CL 55 2 Invoergoten

ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen*

CL 55 Gezonde voeding

ALS OPTIE
+dan
50
SCHIJVEN



- Driefasig
- 2 snelheden
- Pureepers-onderdelen

Bekijk al onze tafelmodellen op pagina 58

*Optionele accessoires

GERASPT / GESNEDEN IN PLAKJES - GEGOLFDE PLAKJES / JULIENNE

+ MACEDOINE + FRIETEN

CL 60 met hefboom



ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN

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

CL 60 2 Invoergoten



ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN

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

CL 60 Verse voeding

ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN



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

VLOERMODEL GROENTESNIJDER



Oppervlakte 227 cm²

“Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!”



CL 55 met hefboom

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Halvemaanvormige invoergoot met hefboom 4,4 liter Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Voorzien van 2 wieltjes met rem
Schijven	Niet inbegrepen

CL 55 Auto

	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Voorzien van 2 geremde wielen
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

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

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

Complete collectie schijven op pagina 42





Oppervlakte 227 cm²

"Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!"

CL 55 2 Invoergoten

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 100 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot 4,4 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Verplaatsbaar onderstel	Roestvrij staal - Voorzien van 2 wieltjes met rem
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:

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

Complete collectie schijven op pagina 42



ACCESSOIRES CL 55



Automatische invoergoot
Ref. 28170 -



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



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



Invoergoot met rechte en schuine buis
Ref. 28155 -



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



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



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



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

CL55 Gezonde voeding

Complete oplossing



Oppervlakte 227 cm²

VERSTELBARE WAGEN 3 hoogten

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



CL 55 Gezonde voeding

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

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

INCLUSIEF EEN COMPLETE VERZAMELING ACCESSOIRES!

Automatische invoergoot

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



Invoergoot met hefboom

Speciaal voor omvangrijke groenten zoals kool of knolselderij.



Set Gezonde voeding

13 schijven inbegrepen.



Exactitube precisie-pusher

Voor het snijden van kleine groenten en vruchten zoals: Spaanse peper, augurken, droge worst, asperges, lente-uitjes, bananen, aardbeien, druiven etc.



Pureepers-onderdelen 3 mm

Om gemakkelijk grote hoeveelheden verse en smakelijke puree te maken.



Verstelbare wagen GN 1/1

Voor het verplaatsen, aan- en afvoeren van groenten en fruit en het opbergen van accessoires. 2 GN 1/1 bakken inbegrepen.



Productiemodus

Opbergmodus

VLOERMODEL GROENTESNIJDER



Oppervlakte 227 cm²

“Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!”



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

CL 60 Auto CL 60 V.V. Auto

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Ronde invoergoot met hefboom 4,9 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Voorzien van	1 verstelbare poot om stabiliteit te garanderen 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgerei
Schijven	Niet inbegrepen

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal
Kuip	Roestvrij staal
Motorblok	Roestvrij staal
Voorzien van	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren 2 wieltjes 1 roestvrijstalen bak voor het snijgerei
Schijven	Niet inbegrepen

Kies uw model:



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

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

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

Complete collectie schijven op pagina 42



⚡ Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.



Oppervlakte 227 cm²

“Bekijk alle schijven-sets op pagina 50!”



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

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

Kies uw model:

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

Complete collectie schijven op pagina 42



Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

TERUG NAAR INHOUD

ACCESSOIRES CL 60



Automatische invoergoot met aanvoerplateau
Ref. 39681 -



Invoergoot met hefboom
Ref. 39680 -



Invoergoot met 4 buizen
2 buizen Ø 50 mm
2 buizen Ø 70 mm
Ref. 28162 -



Invoergoot met rechte en schuine buis
Ref. 28157 -



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



Exactitube precisie-pusher
Ref. 49221 -



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



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

CL60 Gezonde voeding

Complete oplossing



OPBERGREK VOOR ACCESSOIRES



Verstelbare poot voor aanpassing aan hoogteverschillen in de vloer.

CL 60 Verse voeding

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V of monofasig 230 V
Snelheid	375 tpm - 750 tpm of 100 tot 1000 tpm
Invoergoten	Automatische invoergoot in roestvrij staal Ronde invoergoot met hefboom 4,9 l Cilindervormige invoergoot Ø 58 mm en Ø 39 mm, Exactitube precisie-pusher - inbegrepen 4 buizen: 2 buizen Ø 50mm en 2 buizen Ø 70mm
Deksel en kuip	Metaal
Motorblok	Roestvrij staal
Voorzien van	1 verstelbare poot voor alle typen vloeren, 2 wieltjes, 1 bak in roestvrij staal voor het snijgereedschap
Accessoires	Toebehoren Ergonomische verrijdbare wagen met 3 GN 1/1 bakken - inbegrepen Opbergrek voor accessoire met 1 GN 1/1 bak inbegrepen Pureepers-onderdelen 3 mm - inbegrepen
Schijven	Verse voeding set 13 schijven - inbegrepen

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

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.



Scan deze QR-code om de groentesnijder in werking te zien.

EEN COMPLETE REEKS TOEBEHOREN INBEGREPEN!

Automatische invoergoot

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



Invoergoot met hefboom

Speciaal voor omvangrijke groenten, zoals kool of knolselderij.



Invoergoot met 4 buizen

Speciaal voor langwerpige groenten zoals komkommers en courgettes.



Exactitube precisie-pusher

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



Pureebersonderdelen 3 mm

Om gemakkelijk grote hoeveelheden verse en smakelijke puree te maken.



Opbergrek voor accessoires

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



Verse voeding set

13 schijven inbegrepen.



Ergonomische verrijdbare wagen

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



CUTTERS



ONMISBAAR VOOR BANKETBAKERIJ EN IN DE KEUKEN!

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



CUTTERS

TAFELMODEL

DEKSEL

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

NIEUW

KUIP

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

ERGONOMISCHE HANDGREEP

Voor het gemakkelijk hanteren van de kuip.

TIMER

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

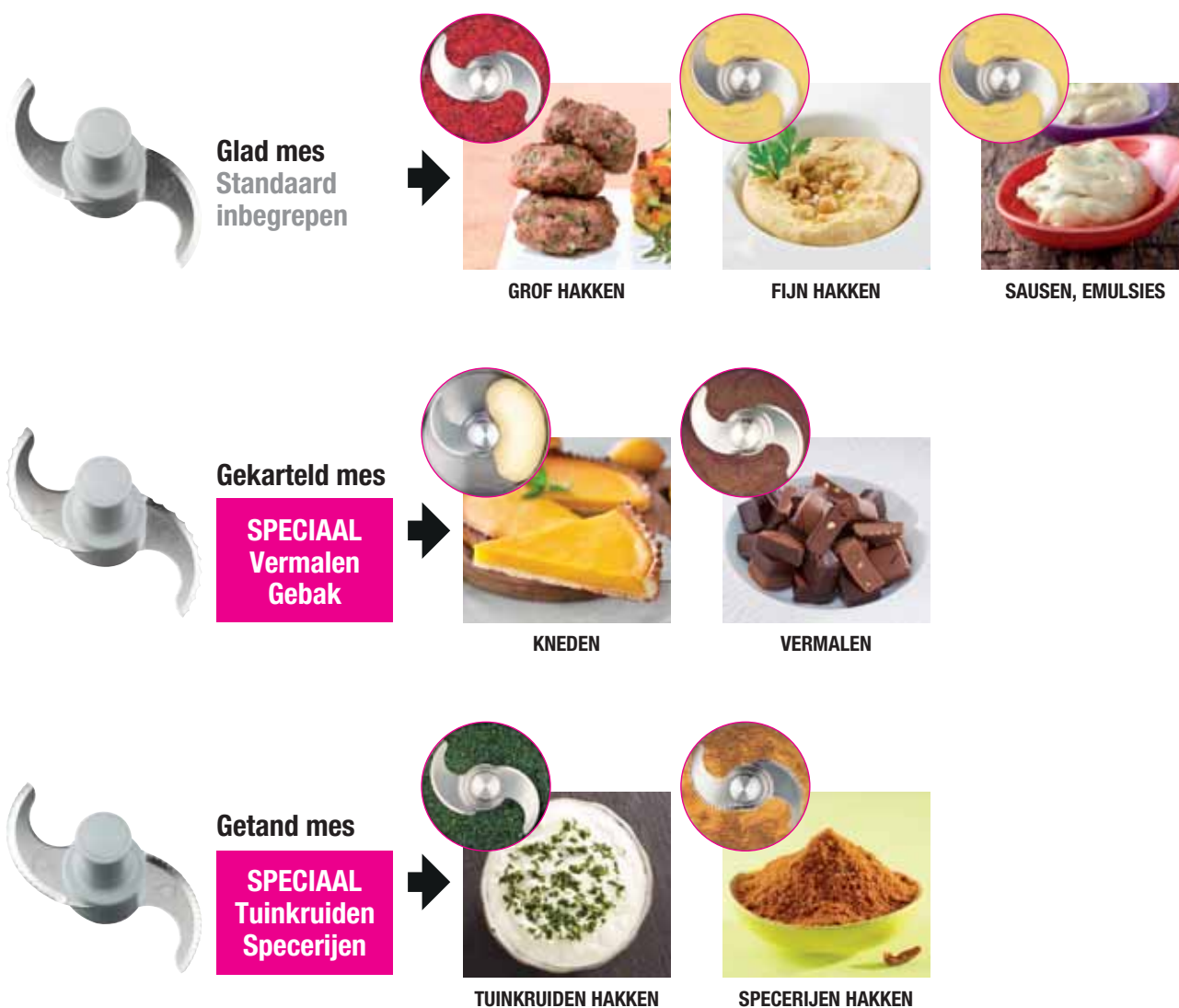


INNOVATIE

MES OP DE KUIPBODEM

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

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



R-MIX FUNCTIE

R-Mix®

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

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



TAFELMODEL CUTTERS



Hoeveelheden* 1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 4 V.V.



4,5 L

- Monofasig

R 5 V.V.



5,9 L

- Monofasig
- R-Mix®

1 SNELHEID 3000 tpm

R 3-3000



3,7 L

- Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 4 - 2V



4,5 L

- Driefasig

R 5 - 2V



5,9 L

- Driefasig

1 SNELHEID 1500 tpm

R 2



2,9 L

- Monofasig

R 3



3,7 L

- Monofasig

R 4 - 1V



4,5 L

- Monofasig

R 5 - 1V



5,9 L

- Monofasig

* Per keer verwerkte maximale hoeveelheden



3,5 kg



5 kg



6 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 7 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®

ALS OPTIE
3
MESSEN
7,5 L

R 8 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
8 L

R 10 V.V.



- Monofasig
- R-Mix®
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
11,5 L

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 7



- Driefasig

ALS OPTIE
3
MESSEN
7,5 L

R 8



- Driefasig
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
8 L

R 10



- Driefasig
- R-Vac®

ALS OPTIE
3
MESSEN
11,5 L

R-Vac®: Vacuümfunctie als optie

R-Mix®: Mengfunctie in tegengestelde draairichting

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werk-tijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 tot 20	1 tot 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 tot 30	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	10 tot 30	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	10 tot 50	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	20 tot 80	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	20 tot 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	20 tot 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	50 tot 200	

* Hoeveelheid 60% gehydrateerd, gerezen deeg

Bekijk alle vloermodellen op pagina 94

TAFELMODEL CUTTERS



R 2

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



R 3

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



R 3 - 3000

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

Kies uw model:

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

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

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

Kies uw opties:



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



R 4 - 2V

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



R 4 - 1V

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



R 4 V.V.

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

Kies uw model:

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

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

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

Kies uw opties:



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



TAFELMODEL CUTTERS



R 5 - 1V

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

R 5 - 2V

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

R 5 V.V.

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

Kies uw model:

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

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

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

Kies uw opties:



NIEUW

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



R 7

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



R 7 V.V.

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

Kies uw model:

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

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

Kies uw opties:



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

NIEUW

TAFELMODEL CUTTERS



R 8

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

R 8 V.V.

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

R 8 SV

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

Kies uw model:

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

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

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



Scan deze QR-code om de cutters in werking te zien.

Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:



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



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

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 93



R 10

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



R 10 V.V.

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



R 10 SV

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

Kies uw model:

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

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

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

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:



R 10 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	27384
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	27386
Aanvullend glad mes 3 snijbladen in roestvrij staal	27382
Gekarteld snijblad	59281
Getand snijblad	59282
Glad snijblad	59280
R-VAC® vacuümsysteem	29996
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



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

*Ontdek de R-Vac® functie op pagina 93

VERTICALE CUTTERS

VLOERMODELLEN

BEDIENINGSPANEEL

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

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

DEKSELSCHRAPER

Voor perfect zicht op de bereiding tijdens de werking.

VERGRENDHELDEL VOOR DE KUIP

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

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN MES OP DE KUIPBODEM

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

ROESTVRIJSTALEN CONSTRUCTIE

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

WIELTJES INBEGREPEN

3 inklapbare wieltjes voor gemakkelijke verplaatsing en reiniging.

ROESTVRIJSTALEN KUIP
Kantelbare en afneembare kuip om het legen te vergemakkelijken.

3 MESSEN VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT



Glad mes
standaard
inbegrepen



GROF HAKKEN



FIJN HAKKEN



SAUSEN, EMULSIES



Gekarteld mes

SPECIAAL
Vermalen
Gebak



KNEDEN



VERMALEN



Getand mes

SPECIAAL
Tuinkruiden
Specerijen



TUINKRUIDEN HAKKEN



SPECERIJEN HAKKEN

INNOVATIE

R-MIX FUNCTIE **R-Mix®**

Op de R 15 V.V., R 20 V.V., R 30 V.V., R 45 V.V.

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



VACUÛMFUNCTIE **R-Vac®**

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

De voordelen van werken onder vacuüm zijn:

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



VLOERMODEL VERTICALE CUTTERS



Hoeveelheden*



3 tot 9 kg



3 tot 12 kg



4 tot 14 kg

VARIABELE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 15 V.V.



15 L



- Driefasig
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L



- Driefasig
- R-Mix®
- R-Vac®

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 15



15 L



- Driefasig
- R-Vac®

R 20



20 L



- Driefasig
- R-Vac®

R 23



23 L



- Driefasig

R-Vac®: vacuümfunctie als optie

Bekijk alle tafelmodellen op pagina 84

* Per keer verwerkte hoeveelheden



4 tot 17 kg



6 tot 27 kg



6 tot 36 kg

VARIABELE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

R 30 V.V.



28 L

- Driefasig
- R-Mix®

R 45 V.V.



45 L

- Driefasig
- R-Mix®

Verkrijgbare vacuümmodellen:

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

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

R 30



28 L

- Driefasig

R 45



45 L

- Driefasig

R 60



60 L

- Driefasig

R-Mix®: mengfunctie in tegengestelde draairichting

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

Modellen	Maximale inhoud				Aantal maaltijden	Werk-tijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	50 tot 250	1 tot 4 min.
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	50 tot 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	100 tot 400	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	100 tot 500	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	200 tot 1 000	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	300 tot 3 000	

* Tot 60% gehydrateerde, gerezen hoeveelheid deeg

VLOERMODEL VERTICALE CUTTERS



R 15

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

R 15 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 380-480 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

R 15 SV

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

Kies uw model:

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

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

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

⚡ Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:

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



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



R 20

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

Kies uw model:

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



R 20 V.V.

✓
4 400 W
Driefasig 380-480 V
300 tot 3500 tpm
✓
20 liter in roestvrij staal
3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
✓
-
-

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

⚡ Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.



R 20 SV

✓
4 400 W
Driefasig 400 V
1500 - 3000 tpm
✓
20 liter in roestvrij staal
3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
-
✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

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

Kies uw opties:

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

VLOERMODEL VERTICALE CUTTERS



R 23

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

Kies uw model:

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

R 23 SV

✓
4 500 W
Driefasig 400 V
1500 - 3000 tpm
✓
✓
23 liter in roestvrij staal
✓
3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
✓
-
✓ (vacuümpomp als optie verkrijgbaar)

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

Kies uw opties:

In 3 hoogten verstelbare GN 1/1 wagen. Zonder bakken geleverd.
Ref. 49128

R 23 alle modellen

Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57070
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57072
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57069
Gekarteld snijblad	118294S
Getand snijblad	118292S
Glad snijblad	118217S
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



R 30

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

R 30 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	5 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	300 tot 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	28 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wielletjes	✓
R-Mix®	✓
R-Vac®	-

R 30 SV

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

Kies uw model:

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

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

R 30 SV	Ref.
R30 SV 400V/50/3	2102C



Scan deze QR-Code om de verticale cutter in werking te zien.



Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:

Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57075
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57077
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57074
Gekarteld snijblad	118286S
Getand snijblad	118241S
Glad snijblad	117950S
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012

VLOERMODEL VERTICALE CUTTERS



R 45

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

R 45 V.V.

Asynchrone motor	✓
Vermogen	10 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	300 tot 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Dekselschraper	✓
Mes	3 volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare gladde mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
R-Mix®	✓
R-Vac®	-

R 45 SV

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

Kies uw model:

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

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

R 45 SV	Ref.
R45 SV 400V/50/3	2104C

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:

R 45 alle modellen	
Opties	Ref.
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57082
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57084
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57081
Gekarteld snijblad	118287S
Getand snijblad	118243S
Glad snijblad	117952S
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012



R 60

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

Kies uw model:

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

R 60 SV

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

R 60 SV	Ref.
R60 SV 400V/50/3	2106C



Kies uw opties:

	R 60 alle modellen	
Opties	Ref.	
Gekarteld mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Vermalen Gebak	57092	
Getand mes 3 snijbladen in roestvrij staal Speciaal Tuinkruiden Specerijen	57095	
Aanvullend glad mes met 3 snijbladen in roestvrij staal	57091	
Gekarteld snijblad	118290S	
Getand snijblad	118245S	
Glad snijblad	117954S	
In 3 hoogten verstelbare GN1x1 wagen	49128	
Vacuümpomp 550 W - 16m³/h	69012	

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER





DE 1^{STE} PROFESSIONELE VERWARMENDE KEUKENMACHINE!

Emulgeren, vermalen, mixen, hakken, mengen, kneden, al deze functies worden tot in de perfectie uitgevoerd door de Robot Cook®. Daarbij komt nog een tot 140°C op de graad nauwkeurig instelbaar verwarmingsvermogen. Dankzij de grote inhoud van de kuip kunnen hoeveelheden worden geproduceerd die aan professionele behoeftes voldoen.



ROBOT COOK®

DE KEUKENHULP VAN DE CHEF-KOK

Vernuftig: Het deksel is waterdicht en heeft een ingebouwde beveiliging tegen spatten. Een anticondens dekselwisser zorgt dat u de bereiding goed in het oog kunt houden.



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

Hygiënisch: Alle onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn gemakkelijk te demonteren en kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

Geruisloos: In de drukte van de keuken zullen de chef-koks de geruisloze werking zeker appreciëren.

Praktisch: Via de opening in het deksel kunnen ingrediënten worden toegevoegd zonder de uitvoering van een recept te hoeven stoppen.

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

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

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

Ultranaauwkeurig: Verwarmingsvermogen tot 140° op de graad nauwkeurig instelbaar.



1 2 3
BEDIENINGSPANEEL

Draaiknop
(afstellen van de parameters)

BEDIENINGSPANEEL

- Klein en groot verwarmingsvermogen tot 140°C
- Snelheidsknop van 500 tot 3500 tpm
- Timerknop

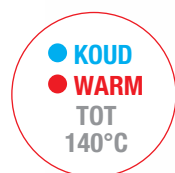
PROGRAMMEERPANEEL

- P Programmeerknop
- Faseknop

BEDIENINGSPANEEL

- 1 Turbo/Pulse knop: tot 4500 tpm
- 2 Startknop
- 3 Stopknop

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER



ROBOT COOK®

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

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Robot Cook® in werking te zien.

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

Kies uw opties:

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

● ● EMULGEREN



● ● HAKKEN



● ● MIXEN



● ● FIJNMALEN



● ● MENGEN



● ● KNEDEN



BLIXER®



DE UNIEKE OPLOSSING VOOR VOEDING MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE!

Met de speciaal voor keukens in de zorgsector bestemde Blixer® kunnen onbewerkte producten worden verwerkt tot een gewijzigde consistentie zoals gemalen voeding.

Zo kunnen alle voedingsmiddelen, rauwe of gekookte, hartige of zoete, in de vorm van voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht door alle eters, zelfs de oudste, worden gegeten.



BLIXER®

TAFELMODEL

INNOVATION

BLIXER® SCHRAAPARM

Voor een betere **homogenisering**.
Gemakkelijk te demonteren en
te reinigen voor een **perfecte
hygiëne**.



ASYNCHRONE MOTOR

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



Mes met getande snijbladen.

OPENING

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

DEKSEL

Voorzien van een dichtingsring
voor een perfecte afdichting.

HOGE SCHACHT IN DE KUIP

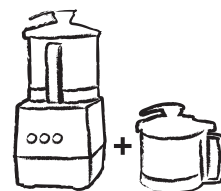
Voor het verwerken
van grote
hoeveelheden
vloeistoffen.

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



WAT IS HET VOORDEEL VAN EEN 2E KUIPEENHEID?

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



1 kuip voor
koude
bereidingen



1 kuip voor
warme
bereidingen



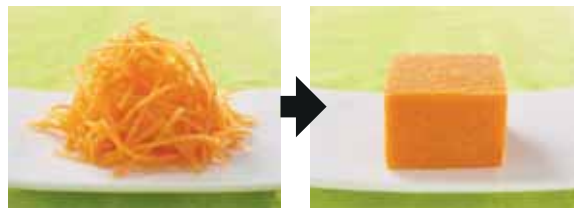


ZORGSECTOR - VOEDING MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE...

Voorgerechten

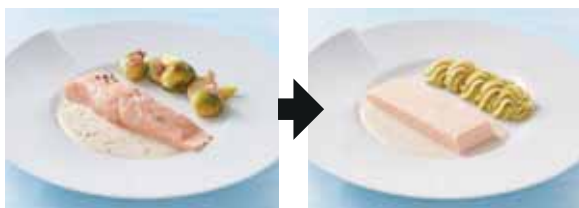


DUO VAN RAUWE RODE KOOL EN KNOLSELDERIJ



VERSE RAUWE WORTELS

Hoofdgerechten

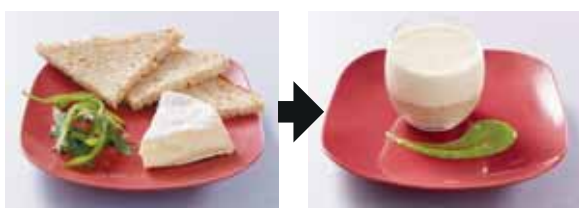


ZALMSTEAK EN SPRUITJES



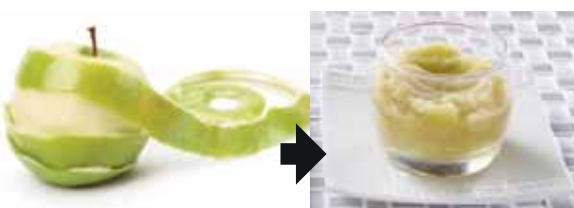
KALFSRAGOUT

Kaas



CAMEMBERT EN VOLKORENBROOD

Nagerechten



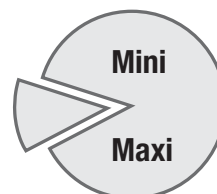
MOES VAN RAUWE GRANNY SMITH

HOE KIEST U UW BLIXER®

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

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

Aantal porties van 200 g



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

RESTAURATIE - GASTRONOMIE

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

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



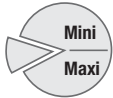
Speciale "poeder"-functie voor het fijnmalen van droge of gevriesdroogde voedingsmiddelen.



TERUG NAAR INHOUD

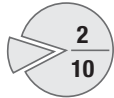
BLIXER® TAFELMODEL

Aantal porties van 200 g

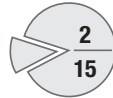


Per keer verwerkte hoeveelheden

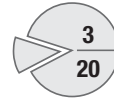
Speciaal monoportie



0,3 tot 2 kg



0,4 tot 3 kg



0,5 tot 3,8 kg

VARIABLE SNELHEID VAN 300 tot 3500 tpm

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



- Monofasig

Blixer® 5 V.V.

5,9 L

NIEUW



- Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



- Driefasig

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

NIEUW



- Driefasig

1 SNELHEID 3000 tpm

Blixer® 2

2,9 L



- Monofasig

Blixer® 3

3,7 L



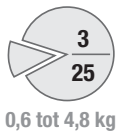
- Monofasig

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



- Monofasig



VARIABELE SNELHEID VAN 300 tot 3500 tpm

Blixer® 7 V.V.



• Monofasig

Blixer® 8 V.V.



• Monofasig

Blixer® 10 V.V.



• Monofasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 7



• Driefasig

Blixer® 8



• Driefasig

Blixer® 10



• Driefasig

VERWERKINGSMOGLIJKHEDEN

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

Bekijk alle vloermodellen op pagina 120



Blixer® 2

Asynchrone motor	✓
Vermogen	700 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	3000 tpm
Pulse	✓
Motorblok	Composiet materiaal
Kuip	2,9 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen
Aantal porties van 200 g	Monoportie

Blixer® 3

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

Blixer® 4 - 1V

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

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Blixer in werking te zien.

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

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

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

Kies uw opties:

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



Blixer® 4 - 2V

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

Blixer® 4 V.V.

✓
1 100 W
Monofasig 230 V
300 tot 3500 tpm
✓
Metaal
4,5 liter in roestvrij staal
✓
✓
Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen
2-15



Kies uw model:

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

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

Kies uw opties:

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

BLIXER® TAFELMODEL



Blixer® 5 - 2V

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

Kies uw model:

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



Blixer® 5 V.V.

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

Kies uw opties:

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



Blixer® 7

Asynchrone motor	✓
Vermogen	1 500 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 tpm - 3000 tpm
Timer	✓
Pulse	✓
Motorblok	Metaal
Kuip	7,5 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen
Aantal porties van 200 g	3-25

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de Blixer in werking te zien.

Kies uw opties:

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

Blixer® 7 V.V.

✓
1 500 W
Monofasig 230 V
300 tot 3500 tpm
✓
✓
Metaal
7,5 liter in roestvrij staal
✓
✓
Getande mesbladen in roestvrij staal, met afneembare dop inbegrepen
3-25

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

Blixer® 7 alle modellen

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

ONGEWIJZIGDE CONSISTENTIE



GEWIJZIGDE CONSISTENTIE



ONGEWIJZIGDE CONSISTENTIE



GEWIJZIGDE CONSISTENTIE





Blixer® 8

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



Blixer® 8 V.V.

✓
2 200 W
Monofasig 230 V
300 tot 3500 tpm
✓
8 liter in roestvrij staal
✓
✓
Volledig roestvrijstalen, demonteerbare en verstelbare getande snijbladen - inbegrepen
5-28

 Vereist aansluiting op een
differentieelschakelaar type A.

Kies
uw model:

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

Blixer® 8 V.V.	Ref.
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + aanvullende kuipenheid	2350

Kies
uw opties:

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



Blixer® 10

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

Blixer® 10 V.V.

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

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

ONGEWIJZIGDE CONSISTENTIE



GEWIJZIGDE CONSISTENTIE



FINGERFOOD



Kies uw model:

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

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

Kies uw opties:

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

BLIXER®

VLOERMODEL

INNOVATIE

BLIXER® SCHRAAPARM

Om de turbulentie te verbeteren en daardoor ook de fijnheid van de bereiding.



BEDIENINGSPANEEL

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

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN MES OP DE KUIPBODEM

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

ROESTVRIJSTALEN CONSTRUCTIE

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



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

DEKSELSCHRAPER

Voor perfect zicht op de bereiding tijdens de werking.

HENDEL VERGRENDING KUIP

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

INNOVATIE

ROESTVRIJSTALEN KUIP

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

WIELTJES INBEGREPEN

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

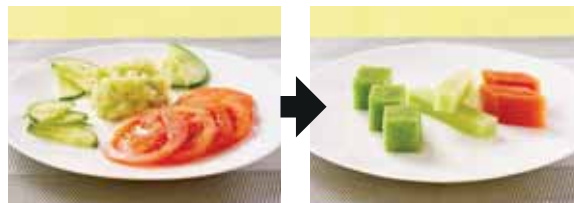


ZORGSECTOR - VOEDING MET GEWIJZIGDE CONSISTENTIE

Voorgerechten



DUO VAN RAUWE RODE KOOL EN KNOLSELDERIJ

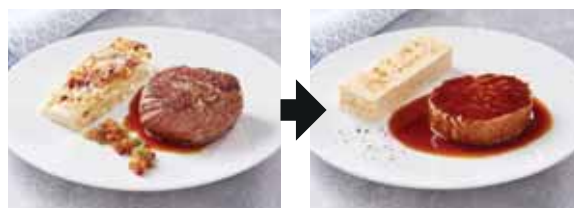


VARIATIE OP KOMKOMMER EN TOMATEN

Hoofdgerechten

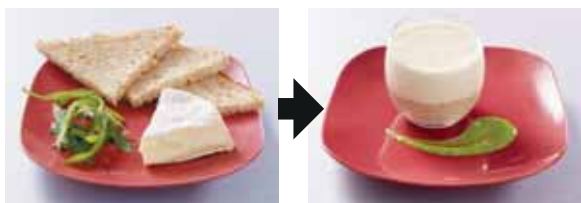


WITTE VIS EN QUENELLES VAN RADIJS



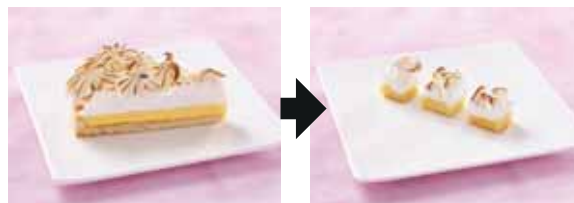
BIEFSTUK EN GEGRATINEERDE AARDAPPELS

Kaas



CAMEMBERT EN VOLKORENBROOD

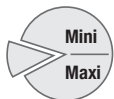
Nagerecht



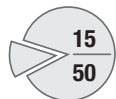
CITROENTAART

BLIXER® VLOERMODELLEN

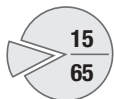
Aantal porties van 200 g



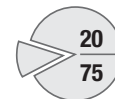
Per keer verwerkte hoeveelheden



3 tot 10 kg



3 tot 13 kg



4 tot 15 kg

VARIABLE SNELHEID 300 tot 3500 tpm

Blixer® 15 V.V.



15 L

- Driefasig

Blixer® 20 V.V.



20 L

- Driefasig

2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 15



15 L

- Driefasig

Blixer® 20



20 L

- Driefasig

Blixer® 23









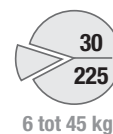
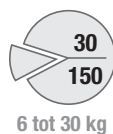
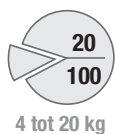
23 L

- Driefasig

Bekijk alle tafelmodellen op pagina 110

VERWERKINGSMOGELIJKHEDEN

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



2 SNELHEDEN 1500 en 3000 tpm

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60





Blixer® 15

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

Blixer® 15 V.V.

	✓
Vermogen	3 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	15 liter in roestvrij staal
Waterdicht deksel ruim zicht	✓
Losneembare Blixer® schraaparm	✓
Mes	in roestvrij staal met 3 demonteerbare en verstelbare mesbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	15-50

 Vereist aansluiting op een
differentieelschakelaar type A.

Kies
uw model:

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

Blixer® 15 V.V.	Ref.
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + aanvullende kuipenheid	2354

Kies
uw opties:

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



Blixer® 20

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

Blixer® 20 V.V.

	✓
Vermogen	4 400 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	300 tot 3500 tpm
Pulse	✓
Kuip	20 liter in roestvrij staal
	✓
	✓
Mes	in roestvrij staal met 3 demonteerbare en verstelbare mesbladen - inbegrepen
Aantal porties van 200 g	15-65

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

ONGEWIJZIGDE CONSISTENTIE



GEWIJZIGDE CONSISTENTIE



Kies uw model:

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

Blixer® 20 V.V.	Ref.
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + aanvullende kuipeenheid	2356

Kies uw opties:

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

FINGERFOOD





Blixer® 23

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

Blixer® 30

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

Kies uw model:

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

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

Kies uw opties:

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



Blixer® 45

Asynchrone motor	✓
Vermogen	9 000 W
Voltage	Driefasig 400 V
Snelheid	1500 - 3000 tpm
Pulse	✓
Bedieningspaneel IP 65 met digitale timer	✓
Kuip	45 liter in roestvrij staal
Doorzichtig deksel	✓
Dekselwisser	✓
Blixer® schraaparm	✓
Mes	In roestvrij staal met demonteerbare en verstelbare getande mesbladen - inbegrepen
3 inklapbare wieltjes	✓
Aantal porties	30-150

Blixer® 60

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

Kies uw model:

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

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

Kies uw opties:

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

ONGEWIJZIGDE CONSISTENTIE



GEWIJZIGDE CONSISTENTIE



FINGERFOOD



STAAFMIXERS



VIJF ASSORTIMENTEN KOPLOPERS IN INNOVATIE

Ongeacht hun grootte kunnen de Robot-Coupe staafmixers in recordtijd mixen, mengen, emulgeren, kloppen en bereidingen mengen! Dankzij hun prestaties in termen van hygiëne, gebruiksgemak, veelzijdigheid, lange levensduur en rentabiliteit zijn zij de beste op de markt.



STAAFMIXERS

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikscomfort.



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

EFFICIËNT

Sterkere motor: +20% voor een steeds efficiëntere machine.
Grotere efficiëntie voor optimalisering van de mixtijd.

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

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

Een nieuw opwikkelstelsel vergemakkelijkt het opbergen van het snoer en verlengt de levensduur ervan.

INNOVATIE



ROESTVRIJ
STALEN
KLOK

HYGIËNISCH

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

NIEUW

Nieuwe afneembare

EasyGrip handgreep voor de MP 550 Ultra en MP 600 Ultra staafmixers.

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



KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER*

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



* Op de modellen: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



SOEPEN



SAUSEN



MOES



**SPECIAAL
EMULSIES**



Aeromix hulpstuk beschikbaar voor het Mini en Micromix assortiment.

ONTDEK ONZE PANNENSTEUNEN VOOR MOEITeloos WERKEN

Pagina 138



STAAFMIXERS

MINI

Mini MP
Zie pagina 134



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

COMPACT

CMP
Zie pagina 136



NIEUW

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

15 liter 30 liter 45 liter

GROOT

MP
Zie pagina 139



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

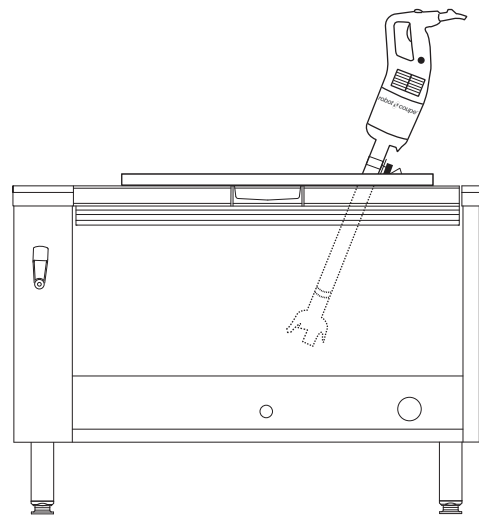
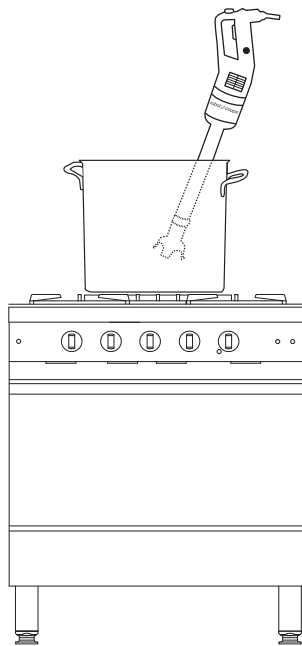
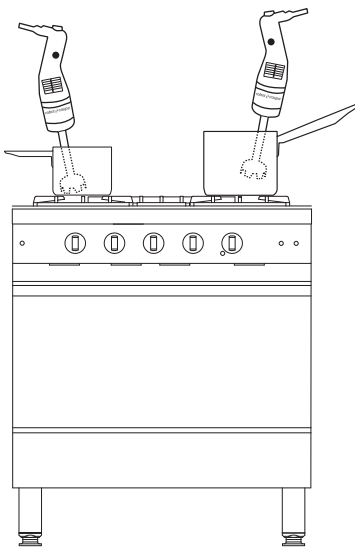
50 liter 100 liter 200 liter 300 liter 400 liter

Speciaal Emulsies

Speciaal Kleine hoeveelheden

Speciaal Restauratie








Speciaal voor intensief gebruik Instellingen / Traiteurs



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Zie pagina 143

								
190 mm	185 mm	240 mm	250 mm	220 mm	300 mm	350 mm	280 mm	450 mm
270 W Mini MP 190 Combi	290 W Mini MP 240 Combi	310 W CMP 250 Combi	350 W CMP 300 Combi	440 W MP 350 Combi Ultra	500 W MP 450 Combi Ultra	500 W MP 450 FW Ultra	500 W MP 450 XL FW Ultra	
		15 liter	30 liter	50 liter	100 liter	100 liter	100 liter	
Speciaal Kleine hoeveelheden		Speciaal Restauratie		Speciaal voor intensief gebruik Instellingen / Traiteurs				

REINIGING

Mes en klok zijn gemakkelijk demon-
teerbaar



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

GEBRUIKSGEMAK

Gemakkelijk te gebruiken pannensteunen om moeiteloos te werken.

- 1 universele roestvrijstalen pannensteun:**
 - op de rand van de kookketel te bevestigen.
- 2 3 roestvrijstalen verstelbare pannensteunen:**
 - voor pandoorsnedes: 330 tot 650 mm
 - voor pandoorsnedes: 500 tot 1000 mm
 - voor pandoorsnedes: 850 tot 1300 mm



MICROMIX®

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

EFFICIËNT

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

ROBUUST

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

ERGONOMISCH

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

HYGIËNISCH

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



INNOVATIE

AEROMIX

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



HET MES

Mixt al uw soepen en sausen in kleine hoeveelheden.



ENKELE SECONDEN VOLSTAAN VOOR HET MAKEN VAN EEN PERFECTE EMULSIE!





Wandsteun



MicroMix®

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



Speciaal Merchandising pakket om 6 MicroMix te presenteren in de winkel

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

MINI ASSORTIMENT

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

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



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



Mes speciaal ontwikkeld voor optimale mixkwaliteit.

ROESTVRIJ-
STALEN
KLOK



REGLKNOP VARIABLE SNELHEID
Voor het gemakkelijk en zichtbaar instellen.

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

INNOVATIE

AEROMIX

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



MES



AEROMIX

Speciaal voor emulsies





Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Vermogen	240 W	270 W	290 W
Voltage	Monofasig 230 V	Monofasig 230 V	Monofasig 230 V
Snelheid	2000 tot 12 500 tpm	2000 tot 12 500 tpm	2000 tot 12 500 tpm
Mes, klok en staaf	Lengte 160 mm - volledig roestvrij staal	Lengte 190 mm - volledig roestvrij staal	Lengte 240 mm - volledig roestvrij staal
Demonteerbaar mes	✓	✓	✓
Demonteerbare klok	Nee	✓	✓
Demonteerbare voet	✓	✓	✓
Afmetingen	Lengte 455 mm, Ø 78 mm	Lengte 485 mm, Ø 78 mm	Lengte 535 mm, Ø 78 mm
Bruto gewicht	2,4 kg	2,5 kg	2,5 kg
Hulpstukken	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen	Aeromix in roestvrij staal inbegrepen Wandsteun - inbegrepen

Kies uw model:

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

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

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



Klopperfunctie

Mini MP 190 Combi

Zie pagina 144



Klopperfunctie

Mini MP 240 Combi

Zie pagina 144



Minipot® en Mixipot®

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

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

ASSORTIMENT COMPACTE STAAFMIXERS (CMP)

Compact, handelbaar en efficiënt.
Speciaal voor Restaurants

KRACHTIG

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



EFFICIËNT

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

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

INNOVATIE



ROESTVRIJ-
STAAL
KLOK



HYGIËNISCH

Klok en mes in roestvrij staal zijn demonteerbaar voor schoonmaak- en onderhoudsgemak.



NIEUW

ERGONOMISCH

Compact, lichtgewicht en gemakkelijk te hanteren apparaat.

COMFORTABEL

Variabele snelheid voor verfijnde bereidingen en flexibiliteit in het gebruik.

INNOVATIE



ERGONOMISCH

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

Een nieuw opwikkelstelsel vergemakkelijkt het opbergen van het snoer en verlengt de levensduur ervan.

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER*

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



NOUVEAU



CMP 250 V.V.

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

CMP 300 V.V.

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

CMP 350 V.V.

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

Kies uw model:

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

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

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



Klopperfunctie
CMP 250 Combi
Zie pagina 145



Klopperfunctie
CMP 300 Combi
Zie pagina 145



Minipot® en Mixipot®

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

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

PANNENSTEUNEN MP/CMP

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

Ze maken het mogelijk de Mixer moeiteloos in schuine stand te houden of om deze autonoom te laten werken.

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

1 Universele pannensteun:

Past zich gemakkelijk aan pannen van elke doorsnede aan.



2 Verstelbare pannensteunen:

Drie pannensteunen zijn als optie verkrijgbaar. Ze kunnen aan de maat van de pan worden aangepast:

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



Roestvrijstalen pannensteunen

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

ASSORTIMENT GROTE MP ULTRA

Nog efficiënter en ergonomischer!

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikscomfort.

EFFICIËNT

Sterkere motor: +20% voor een steeds efficiëntere machine.
Grotere efficiëntie voor optimalisering van de mixtijd.

ROBUUST

Robuuste constructie dankzij het roestvrijstalen motorblok.

INNOVATIE



ROESTVRIJ
STALEN
KLOK



HYGIËNISCH

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



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

INNOVATIE



ERGONOMISCH

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

Een nieuw opwikkelstelsel vergemakkelijkt het opbergen van het snoer en verlengt de levensduur ervan.

NIEUW



Nieuwe afneembare EasyGrip handgreep voor de MP 550 Ultra en MP 600 Ultra staafmixers.
Betere verdeling van het gewicht van de machine voor nog gemakkelijker werken!

KLANTENSERVICE: DEMONTEERBAAR SNOER*

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



* Op de modellen: MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



MP 350 Ultra

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



MP 350 Ultra V.V.

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

Kies uw model:

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

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



Klopperfunctie

MP 350 Combi Ultra

Zie pagina 146



MP 450 Ultra

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



MP 450 Ultra V.V.

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

Kies uw model:

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

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



Klopperfunctie

MP 450 Combi Ultra

Zie pagina 146

STAAFMIXERS



MP 550 Ultra

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

MP 600 Ultra

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

MP 800 Turbo

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

Choisissez votre modèle :

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

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

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

Roestvrijstalen pannensteunen



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

COMBI ASSORTIMENT

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

VERMOGEN

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

WERKCOMFORT

De snelheidsregelaar is gemakkelijk met één hand te bedienen

ERGONOMISCH

Ergonomische handgreep voor optimaal gebruikskomfort.

COMFORTABEL

Principe van automatische snelheidsregeling voor verfijnde bereidingen.



EMULGEREN



Dressing, mayonaise, rouille, groene of cocktailsaus etc.

MENGEN



Pannenkoekenbeslag, tomatenpuree, saus etc.

VERKORRELEN



Gries, rijst, tarwe quinoa etc.

KLOPPEN



Eiwit, chocolademousse, slagroom etc.

DOORENMENGEN



Aardappelpuree, beignetbeslag, bakbeslag etc.

INNOVATIE



METALEN KLOPPERKAST

ROBUUST

De bevestiging van het metalen aandrijfwerk tussen 2 metalen flenzen zorgt voor grote robuustheid, waardoor grote belastingen verdragen kunnen worden.

HYGIËNISCH

Overmolded kloppers om een perfecte hygiëne te verzekeren.

ERGONOMISCH

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

STAAFMIXERS



Wandsteun

Mini MP 190 Combi

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

Kies uw model:

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



Wandsteun

Mini MP 240 Combi

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

Kies uw model:

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

Kies uw opties:

	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi
Optie	Ref.	Ref.
Klopper hulpstuk Mini MP	27333	27333



Minipot® en Mixipot®

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

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925



CMP 250 Combi

CMP 300 Combi

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

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

Kies uw model:

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

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

Kies uw opties:

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

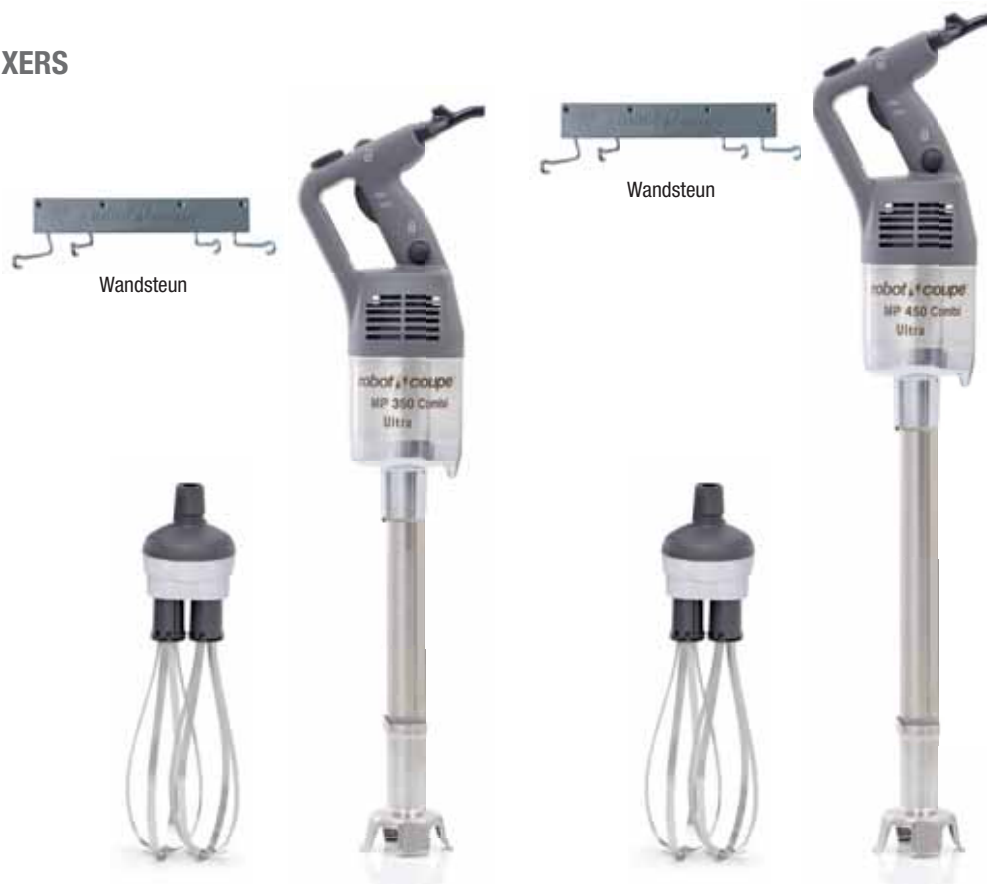


Minipot® en Mixipot®

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

Modellen	Ref.
Minipot 3 liter	103980
Mixipot 4 liter	103925

STAAFMIXERS



MP 350 Combi Ultra

MP 450 Combi Ultra

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

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

Kies uw model:

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

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

Kies uw opties:

Opties	Ref.	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra
Klopper hulpstuk MP Combi	27210		27210
Menger hulpstuk	27355		27355
Mixervoet	39354		39355



Roestvrijstalen pannensteunen

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



Wandsteun



MP 450 FW Ultra

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

Kies uw model:

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

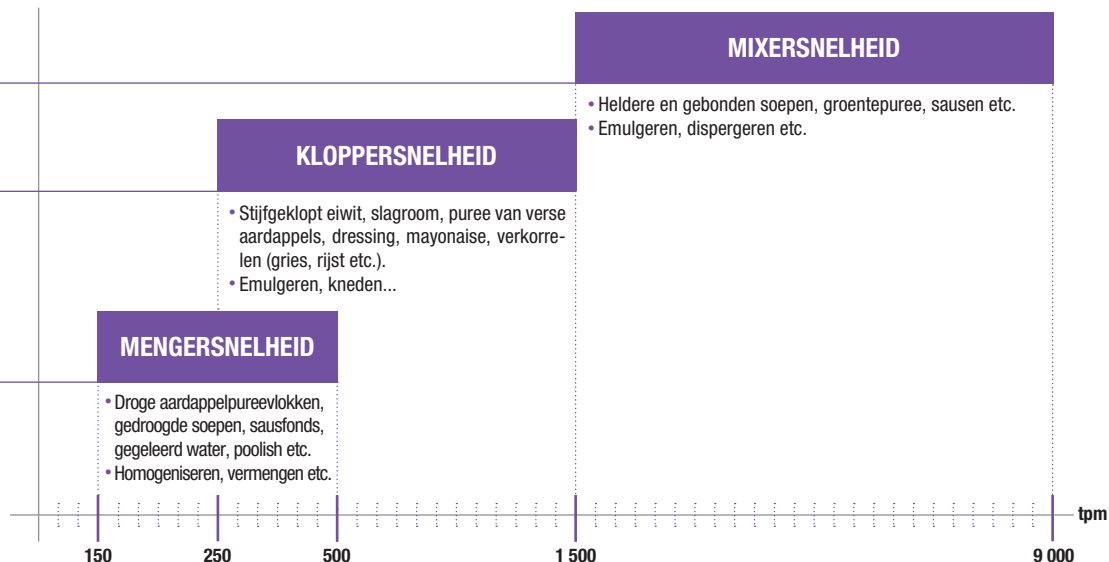


Wandsteun



MP 450 XL FW Ultra

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



SAPEXTRACTORS

AUTOMATISCHE



ULTRAVERS SAP IN ENKELE SECONDEN

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

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

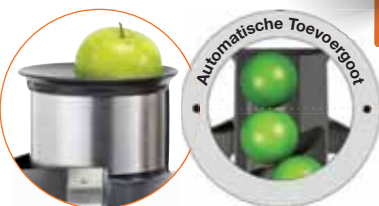


SAPEXTRACTORS

AUTOMATISCHE

INNOVATIE

TOEVOERGOOT Ø 79 mm
Voor het invoeren van hele vruchten en groenten.



AUTOMATISCHE TOEVOERGOOT

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



ZEEF

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

NIEUW

2 maten tuiten met antispatstelsysteem

- 1 Karaf / Blenderkom
- 2 Per glas



NIEUW

DRUPPELVANGER

Grote druppelvanger voor een altijd schone werkplek.



NIEUW

SCHUIN ONDERSTEL

Voor optimale sapuitvoer.

MOTOR

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



Uitworp van resten onder het werkblad.

2 gebruiksmogelijkheden:

1 Doorlopende afvoer van resten.
De afvoertrechter zorgt voor de doorlopende afvoer van resten direct onder het werkblad.



2 Uitvoer van resten in een afvalbak:
Grote doorschijnende afvalbak met een inhoud van 7,2 liter.



ONZE GEBRUIKERS



BARS, RESTAURANTS EN DE MEDISCHE-SOCIALE SECTOR

Verse groente- en vruchtensappen zorgen voor een verse noot op het menu van bars en restaurants. Ze worden ook zeer geapprecieerd in zieken- en bejaardentehuizen voor het verbeteren van de dagelijkse hydratatie van de bewoners.



HOTELS, SCHOOL- EN BEDRIJFSKANTINES

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



SAPPENBARS EN SUPERMARKTEN

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



Snel rendement op investering:

- Verkoop van gemiddeld 500 glazen sap volstaat voor de afschrijving van een sappy extractor J 100.
- Het beste rendement op de markt met algemeen gebruikte ingrediënten.



Instellingen die in aanmerking komen:

Scholen voor lager, middelbaar en voortgezet onderwijs, vrijetijdscentra, buitenschoolse activiteiten etc.

Reeds **500 000** begunstigden in **1 000** deelnemende gemeenten!



Europees programma voor het gratis verstrekken van groenten en fruit aan de leerlingen op scholen.

Tot 100%

van de uitgaven aan groenten en fruit vergoed.

De inschrijvoorwaarden zijn versoepeld!

Maak ultraverse sappen

in enkele seconden!
In zelfbediening, bij evenementen.
Creëer een sappenbar!





J 80

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

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om uw sapextractor in werking te zien.

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

NIEUW



J 80 Buffet

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

Kies uw model:

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

J 80 alle modellen

Kies uw opties:

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

NIEUW



Geen opwarming van de voedingsmiddelen



Behoud van vitamines



J 100

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

Kies uw model:

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

Kies uw opties:

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



SAP- EN SAUSEXTRACTOR

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



C 40

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

Kies uw model:

C 40	Ref.
C 40 230V/50/1	55040

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



Dik tomatensap voor gazpacho en sausen.



Citroensap voor dranken, vruchtenijs en marinades.



AUTOMATISCHE ZEVEN

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

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



AUTOMATISCHE ZEVEN

TRECHTER

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

ZEEF

De producten vallen in de zeef en worden gecentrifugeerd.

SCHOEPEN

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



UITVOERGoot VOOR HET EINDPRODUCT

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

UITWORPGoot VOOR RESTEN

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



1 mm
(Standaard inbegrepen)



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



**VISSEOP,
SCHAALDIEREN ETC.**



2 mm



OLIJVEN



KERSEN, PRUIMEN ETC.



3 mm



5 mm



ABRIKOZEN



**PERZIKEN,
PRUIMEDANTEN ETC.**



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



**RODE VRUCHTEN,
KASTANJES ETC.**



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

Neem voor meer toepassingen contact op met uw regionale vertegenwoordiger.



C 80

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



C 120

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

Kies uw model:



Scan deze QR-Code om de automatische zeef in werking te zien.

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

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

Kies uw opties:

	C 80		C 120	
Opties	Ref.		Ref.	
Zeef met mazen van 0,5 mm	57009		57211	
Zeef met mazen van 1,5 mm	-	-	57042	
Zeef met mazen van 2 mm	-	-	57019	
Zeef met mazen van 3 mm	57008		57156	
Zeef met mazen van 5 mm	57023		57020	
Aanvullende zeef met mazen van 1 mm	57007		57145	
Aanvullende rubber schraper (per stuk)	100338S		100702S	



C 200 Speciaal Industrie

C 200 V.V.

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

Kies uw model:

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

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

 Vereist aansluiting op een differentieelschakelaar type A.

Kies uw opties:

C 200 alle modellen		
Opties	Ref.	
Zeef met mazen van 0,5 mm	57211	
Zeef met mazen van 1,5 mm	57042	
Zeef met mazen van 2 mm	57019	
Zeef met mazen van 3 mm	57156	
Zeef met mazen van 5 mm	57020	
Aanvullende zeef met mazen van 1 mm	57145	
Aanvullende rubber schraper (per stuk)	100702S	

KLOPPER MENGELAAR



EFFICIËNT, ROBUUST, GERUISLOOS EN PRODUCTIEF

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



KLOPPER MENGELAAR

NIEUW

Ultrageruisloze werking voor een groot gebruikscomfort.

VEELZIJDIG

Aansluiting op de voorkant voor de gebruikelijke hulpstukken.

EFFICIËNT

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

PRODUCTIEF

Roestvrijstalen kuip met grote inhoud.
Ergonomische handgreep.

ROBUUST

Volledig metalen onderstel voor perfecte stabiliteit en onderhoudsgemak.

KRACHTIG

Industriële motor voor intensief gebruik

ERGONOMISCH

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

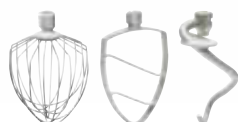
VEILIG

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

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

NIEUW

VOLLEDIG ROESTVRIJ STAAL



KLOPPER

Heel luchtig opkloppen van room.
Met 1 liter vloeibare krijgt u 3 liter slagroom.



PALET

Mengt homogeen, dankzij de beweging van het hulpstuk dat de bereiding naar het midden van de kom brengt.
Tot 1,5 kg zachte boter in een mum van tijd.



INNOVATIE

SPIRAAL

Optimaal kneden van brooddeeg dankzij de gepatenteerde kneedschijf.
4 kg brooddeeg voor €2 grondstof.

NIEUW



RM 5

Asynchrone motor	-
Vermogen	550 W
Voltage	Monofasig 230 V
Snelheid	10 snelheidsaanduidingen van 50 tot 500 tpm
Kuip	5,5 liter in roestvrij staal met handgreep
Hulpstuk-aansluiting aan voorkant	✓

Hulpstukken Klopper, palet, spiraal - **inbegrepen**

Kies uw model:

RM 5	Ref.
RM 5 230V/50/1	26150D

Kies uw opties:

	RM 5	RM 8
Opties	Ref.	Ref.
Aanvullende kuip in roestvrij staal met handgreep	28413	28419
Klopper hulpstuk	28410	28439
Palet hulpstuk	28412	28438
Spiraal met kneedschijf hulpstuk	28411	28437
Kuip met 3 hulpstukken	28409	28440

NIEUW



RM 8

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

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

RM 8	Ref.
RM 8 230V/50/1	26220D

	RM 5	RM 8
Brooddeeg (63% vochtigheid)	Tot 1,2 kg	Tot 4 kg
Zachte boter	Tot 1 kg	Tot 1,5 kg
Eiwitten	Tot 10	Tot 16

SCHILMACHINES



Kuipinhoud:
Tot *:



5 kg
80 kg/h



10 kg
160 kg/h



15 kg
240 kg/h



25 kg
400 kg/h

SCHILMACHINES MET SCHUURWAND

EP 5 TA



- Monofasig

EP 10 TA



- Monofasig of Driefasig

EP 15 TA



- Monofasig of Driefasig

EP 25 TA



- Monofasig of Driefasig
- Anti-schuimsysteem

COMBINATIE SCHILMACHINES

EP 5 Combi



- Monofasig

EP 10 Combi



- Monofasig of Driefasig

EP 15 Combi



- Driefasig

Belangrijk! Voor een optimale organisatie van uw keuken en om een langere levensduur van uw apparaten te garanderen, adviseren wij om niet meer dan 6 tot 8 cycli per service uit te voeren.

* De verwerkingscapaciteiten worden ter informatie gegeven en moeten worden gecorrigeerd met een efficiëntie coëfficiënt gebaseerd op de hardheid van de te schillen producten, de organisatie van de groentevorraad, de per keer geladen hoeveelheid en het aantal bedienende personen.



SCHILMACHINES MET SCHUURWAND

Deze modellen in roestvrij staal zijn uitgevoerd met een schurende bekleding op de wand van de kuip en een schuurplateau voor het traditioneel schrapen van aardappels, wortels, raapjes en andere gelijksoortige knolgewassen. De machines combineren verwerkingsnelheid en bedieningsgemak met een robuuste en duurzame constructie.



SCHILMACHINES COMBINATIEMODEL

Deze schilmachines zijn standaard uitgerust met een schuurplateau voor traditioneel schrapen en kunnen bovendien worden gebruikt met een reeks optionele hulpstukken om aan al uw eisen op het gebied van de voorbereiding van groenten en andere producten te beantwoorden.

OPTIONELE HULPSTUKKEN VOOR DE COMBINATIE SCHILMACHINES

De EP 5 Combinatie, EP 10 Combinatie, EP 15 Combinatie zijn standaard uitgerust met een schuurplateau en kunnen worden gebruikt met 5 andere hulpstukken.



Messenplateau



Centrifugetrommel



Schaaldierenplateau



Wulkenplateau



Wasplateau



ROESTVRIJSTALEN COMBINATIE SCHILMACHINES



EP 5 Combi



EP 10 Combi



EP 15 Combi

Vermogen	250 W	370 W	370 W
Voltage	Monofasig 230 V	Monofasig 230 V of driefasig 400 V	Monofasig 230 V of driefasig 400 V
Apparaat	Volledig roestvrij staal	Volledig roestvrij staal	Volledig roestvrij staal
Deksel	Metaal, met veiligheidssysteem	Metaal, met veiligheidssysteem	Metaal, met veiligheidssysteem
Kuipinhoud	5 kg	10 kg	15 kg
Schuurplateau	✓	✓	✓
Schuurwand	-	-	-
Tafelmodel	✓	✓	✓
Vloermodel	-	✓	✓
Voetstuk met filterkorf	Als optie	✓	✓

**Kies
uw model:**

EP 5 Combi	Ref.
EP 5 230V/50/1	46047

EP 10 Combi	Ref.
EP 10 400V/50/3	46051
EP 10 230V/50/1	46049

EP 15 Combi	Ref.
EP 15 400V/50/3	46055
EP 15 230V/50/1	46053

**Kies
uw opties:**

	EP 5 Combi		EP 10 Combi		EP 15 Combi	
Opties	Ref.		Ref.		Ref.	
Voetstuk in roestvrij staal met filterkorf	504486		-	-	-	-
Speciaal vulkenplateau volledig roestvrij staal	-	-	505552		505552	
Messenplateau	504487		504488		504488	
Plateau voor grote uien	504489		504490		504490	
Wasplateau	504494		504495		504495	
Schelpdierenplateau	504496		504497		504497	
Droogzwerfkorf	504498		504499		504561	
Aanvullend schuurplateau	504500		504501		504501	

ROESTVRIJSTALEN SCHILMACHINES MET SCHUURWAND



EP 5 TA

EP 10 TA

EP 15 TA

EP 25 TA



Vermogen	250 W	370 W	370 W	1 100 W
Voltage	Monofasig 230 V	Monofasig 230 V of driefasig 400 V	Monofasig 230 V of driefasig 400 V	Driefasig 400 V
Apparaat	Volledig roestvrij staal	Volledig roestvrij staal	Volledig roestvrij staal	Volledig roestvrij staal
Deksel	Metaal, met veiligheidssysteem	Metaal, met veiligheidssysteem	Metaal, met veiligheidssysteem	Metaal, met veiligheidssysteem
Kuipinhoud	5 kg	10 kg	15 kg	25 kg
Schuurplateau	✓	✓	✓	✓
Schuurwand	✓	✓	✓	✓
Tafelmodel	✓	-	-	-
Vloermodel	-	✓	✓	✓
Voetstuk met filterkorf	Als optie	✓	✓	✓ + anti-schuimsysteem

Kies uw model:

EP 5 TA	Ref.
EP 5 TA 230V/50/1	46048

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

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

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

Kies uw opties:

	EP 5 TA	EP 10 TA / EP 15 TA	EP 25 TA
Opties	Ref.	Ref.	Ref.
Aanvullend schuurplateau	504500	504501	505104
Voetstuk in roestvrij staal met filterkorf	504486	-	-

DROOGZWIERMACHINE

De ES 10 droogzwierder is bestemd voor het in een minimum van tijd droogslingeren van rauwe bladgroenten. De machine garandeert een veel hoger rendement dan de traditionele methoden en vormt een snelle en doeltreffende vervanging van de handmatig uitgevoerde bewerkingen.



Metalen deksel met **doorzichtig venster** voor beter toezicht.



Grote roestvrijstalen trommel met een inhoud van 1 tot 12 kg voor het grondig droogslingeren van slabladeren.



De ES 10 droogzwierder is voorzien van een timer van 1 tot 4 minuten voor **nauwkeurig controle** op de verwerkingsduur.



ES 10

Vermogen	370 W
Voltage	Driefasig 400 V
Toestel	Volledig roestvrij staal
Deksel	Metaal met doorzichtig venster
Droogzwierkorf	Roestvrij staal met een inhoud van 1 tot 12 kg
Bedieningspaneel	Voor aan de wand, met timer van 1 tot 4 min.
Vloermodel	✓

Kies uw model:

ES 10	Ref.
ES 10 400V/50/3	46390

Kies uw optie:

Optie ES 10	Ref.
Aanvullende roestvrijstalen korf	505939

STOKBROODSNIJMACHINE

De TP 180 broodsnijmachine kan per minuut tot 360 perfect regelmatige sneden brood van 8 tot 80 mm dik snijden. Deze zeer eenvoudig te gebruiken machine is bij uitstek geschikt voor de instellingenmarkt. Zeer snel rendement op investering: tot 20% besparing vergeleken met individuele broodjes.



• Geschikt voor het in regelmatige sneden snijden van alle soorten langwerpig brood zonder het te scheuren of te pletten, dankzij de afmetingen van de invoergoot (150 x 125 mm). Het is mogelijk twee stokbroden tegelijk te snijden.

• Geschikt voor het snijden van 180 tot 360 perfect regelmatige sneden brood per minuut, met een dikte van 8 tot 80 mm.

• Volledig roestvrijstalen constructie om het schoonmaken van de machine te vergemakkelijken.

Zeer efficiënt beveiligingssysteem bestaande uit een infraroodbarrière, een dekselveiligheid en een bedieningssysteem met laagspanningsbeveiliging.

Automatische veiligheidsuitschakeling nadat de machine 1 minuut onbelast heeft gedraaid.



Zonder gereedschap, demonteerbaar roestvrijstalen mes voor optimaal schoonmaakgemak.



Afneembare kruimelbak



TP 180

Asynchrone motor	✓
Vermogen	350 W
Voltage	Monofasig 230 V
Rotatiesnelheid	180 tot 360 sneden per minuut
Toestel	Volledig roestvrij staal
Veiligheidssysteem	Exclusief infrarood
Plateau	Instelbaar voor het bepalen van de dikte van de sneden van 8 tot 80 mm
Kruimelbak	✓

Kies uw model:

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

Kies uw optie:

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

TECHNISCHE GEGEVENS

GECOMBINEERDE					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
R 101 XL 230V/50/1	22580	450	•		220	280	495	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2124	550	•		220	360	505	13	14
R 301 230V/50/1	2523	650	•		355	305	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	19	20
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	280	365	540	18	33
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		280	365	540	22	33
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	280	365	570	24	40
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	280	365	570	24	40

GROENTESNIJDERS					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
CL 20 230V/50/1	2493	400	•		325	310	570	21	24
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400 V/50/3	24473	550		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	26	28
CL 55 met hefboom 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	35	54
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	1 100		•	865	396	1 270	34	53
CL 55 2 Invoergoten 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	42	61
CL 60 met hefboom 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	57	83
CL 60 V.V. met hefboom 230V/50/1	2323	1 500	•		335	560	1 160	57	83
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	1 500		•	460	770	1 355	61	87
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	1 500	•		460	770	1 355	61	87
CL 60 2 Invoergoten 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	69	95
CL 60 V.V. 2 Invoergoten 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	69	95

CUTTERS

Afmetingen (mm)

Gewicht (kg)

Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	12	13
R 4 400/50/3	22437	900		•	225	305	440	17	18
R 4 1500 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	13	14
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	22	24
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	22	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	280	365	540	23	25
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	187	212

TECHNISCHE GEGEVENS

ROBOT-COOK®					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	13,5	15,6

BLIXER®					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	265	340	540	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		265	340	540	22	25
Blixer 7 400V/50/3	33269	1 500		•	265	340	570	23	26
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295	1 500	•		265	340	570	23	26
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	39	47
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200	•		315	545	605	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	42	51
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9 000		•	760	600	1 400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	187	210

STAAFMIXERS

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

SAPEXTRACTORS

Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
					Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	10	11

TECHNISCHE GEGEVENS

AUTOMATISCHE ZEVEN					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1 800	•		1 030	400	860	45	59

KLOPPER MENGELAAR					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
RM 5 230V/50/1	26150D	550	•		320	465	405	14	15
RM 8 230V/50/1	26220D	700	•		320	465	405	17	18

SCHILMACHINES / DROOGZWIERMACHINE					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
EP 5 230V/50/1	46047	250	•		475	365	635	30	33
EP 10 400V/50/3	46051	370		•	590	480	1 130	48	57
EP 10 230V/50/1	46049	370	•		590	480	1 130	48	57
EP 15 400V/50/3	46055	370		•	590	480	1 195	48	57
EP 15 230V/50/1	46053	370	•		590	480	1 195	54	63
EP 5 TA 230V/50/1	46048	250	•		475	365	635	30	33
EP 10 TA 400V/50/3	46052	370		•	590	480	1 130	48	57
EP 10 TA 230V/50/1	46050	370	•		590	480	1 130	48	57
EP 15 TA 400V/50/3	46056	370		•	590	480	1 195	54	63
EP 15 TA 230V/50/1	46054	370	•		590	480	1 195	54	63
EP 25 TA 400V/50/3	46041	1 100		•	785	645	1 300	76	90
ES 10 400V/50/3	46390	370		•	475	365	635	67	76

BROODSNIJMACHINE					Afmetingen (mm)			Gewicht (kg)	
Aanduiding	Ref.	Vermogen (w)	Monofasig	Driefasig	Lengte	Diepte	Hoogte	Netto	Bruto
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	23	29

ALGEMENE VERKOOPVOORWAARDEN

INLEIDING

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

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

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

ALGEMEEN

Artikel 1 :

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

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

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

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

TARIEVEN EN PRIJSREDUCTIES

Artikel 2 :

De door Robot-Coupe gebezigde prijzen zijn het onderwerp van een basistarief dat ieder jaar op 2 april wordt opgesteld en dat een jaar geldig is.

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

Artikel 3 :

Alleen onze algemene voorwaarden zijn van toepassing.

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

Artikel 4 :

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

Artikel 5 :

De koopwaar wordt geacht voor het vertrek, in onze magazijnen te zijn goedgekeurd. In elk geval zal geen enkele klacht meer ontvankelijk worden hetzij vanaf de achtste dag na ontvangst der goederen, hetzij vanaf de derde dag na ontvangst van de faktuur.

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

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

Artikel 6 :

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

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

De betaling wordt slechts als gedaan beschouwd, wanneer wij vrij over het bedrag kunnen beschikken.

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

Artikel 7 :

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

Artikel 8 :

De leveringstermijn beginnen te lopen bij ontvangst van de regelmatige en volledige bestelling.

Wanneer de levering vertraagd werd door de schuld van de koper, zullen we nog slechts tot deze levering gehouden zijn, binnen een normale en redelijke termijn.

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

Artikel 9 :

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

Artikel 10 :

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

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

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

Artikel 11 :

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

Artikel 12 :

Alle koopwaar wordt gedekt door een waarborg tegen fabriekafvallen.

Onze machines hebben 1 jaar waarborg.

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

Worden van de garantie uitgesloten:

- aan normale slijtage onderhavige stukken (messen, rolbanden, ...)

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

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

Alle herstellingen zijn onder rembours betaalbaar.

GEBRUIK VAN HET MERK ROBOT-COUCPE EN VAN ANDERE INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN:

Artikel 13 :

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

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

BEHANDELING VAN AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN:

Artikel 14 :

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

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

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

KLACHTEN:

Artikel 15 :

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

OVERMACHT:

Artikel 16 :

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

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

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

Artikel 17 :

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

LEVERINGSTERMIJN

1 tot 3 weken na ontvangst bestelling.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUCPE s.n.c.



robot  coupe®

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

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

www.robot-coupe.com