

robot coupe®

Prijslijst



Mei 2011

Tel: +31 (0)226 35 45 35



ENERGIEBESPARING, EERBIED VOOR HET MILIEU EN ETHIEK



ONTWIKKELING

Duurzaamheid

Door hun ontwerp en de kwaliteit van de toegepaste materialen zijn de Robot-Coupe machines bestemd om lang mee te gaan.

Deze lange levensduur draagt bij tot vermindering van de hoeveelheid afval en besparing van materiaal.

Energieverbruik

Robot-Coupe investeert voortdurend in onderzoek en ontwikkeling van machines die krachtige prestaties combineren met besparing van energie.

Door altijd beproefde technologieën toe te passen, kunnen wij de uitstekende energie-efficiëntie van onze machines garanderen.



PRODUCTIE

Onze machines zijn conform aan - en overtreffen zelfs dikwijls - de meest veeleisende normen. Zo voldoen onze elektronische componenten bijvoorbeeld aan de nieuwe richtlijn RoHS, die het gebruik van gevaarlijke stoffen verbiedt.

Tal van onze machines lopen reeds vooruit op de invoering van toekomstige normen zoals de EuP (Energy using Products).

Verpakkingen

Robot-Coupe werkt dagelijks aan het reduceren van zijn verpakkingen en bevordert alle oplossingen waarbij gerecycled karton wordt gebruikt en die zuinig zijn in het gebruik van fossiele energie.

Transport

Al onze producten worden vervaardigd in Europa in de nabijheid van onze voornaamste afzetgebieden. De beperking van het transport van onze producten vermindert aldus hun impact op het milieu.



EINDE VAN DE LEVENSCYCLUS

Repareerbaarheid

100% van onze producten kunnen worden gerepareerd. Robot-Coupe doet haar best om alle reserveonderdelen gedurende minstens 10 jaar beschikbaar te houden.

Recycling

Als onze producten zijn voor meer dan 95% recycleerbaar en onze onderneming neemt actief deel aan de wijzen van inzameling en recycling die in de verschillende landen van kracht zijn.



ROBOT COUPE, EEN VERANTWOORDELIJKE ONDERNEMING

Dit principe van verantwoord ondernemen uit zich met name op de volgende gebieden:

- Het dagelijks voorstaan van de waarden van Robot-Coupe en meer in het bijzonder de ethiek.
- Het aanmoedigen van de persoonlijke ontwikkeling van onze medewerkers.
- Het naleven van de standaarden van de Internationale Arbeidsorganisatie en het begeleiden van onze partners-toeleveranciers in deze aanpak.

robot coupe®

Tel: +31 (0)226 35 45 35





Keuken-set voor Gecombineerde: Cutters & Groentesnijders Blz. 7

3 Machines in 1!

- Extra functie als optie beschikbaar: de traditionele functies van de Cutter & Groentesnijder worden uitgebreid met een saus- en citrusspersfunctie
- Accessoire bestemd voor de modellen R201 – R211 – R301 – R301 Ultra – R401 – R402 – R402 V.V.



R8/R10/R15/R20 Blz. 33

- Nieuwe cutters met de volgende inhoudsmaten: 8 Liter - 11,5 Liter - 15 Liter - 20 Liter
- Geborsteld roestvrijstalen kuipen met nieuwe ergonomische handgrepen
- Doorzichtig deksel « Grootte visie » met waterdichte pakking, zeer gemakkelijk schoon te maken en met de mogelijkheid tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen



Blixer® 8/10/15/20 Blz. 47

- Nieuwe Blixer met de volgende inhoudsmaten: 8 Liter - 11,5 Liter - 15 Liter - 20 Liter
- Geborsteld roestvrijstalen kuipen met nieuwe ergonomische handgrepen
- Doorzichtig deksel « Grootte visie » met waterdichte pakking, zeer gemakkelijk schoon te maken en met de mogelijkheid tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen.
- Geleverd met een wisser voor kuip en deksel en een getand mes
- Kuipen met hoog opstaande schacht voor het verwerken van halfvloeibare en vloeibare bereidingen



CMP Blz. 62

- Demonteerbare geheel roestvrijstalen klok
- Sterkere motor
- Compact, lichtgewicht en gemakkelijk te hanteren apparaat
- Variabele snelheid voor het maken van verfijnde bereidingen



C 40 Blz. 68

- Nieuwe C40 nog ergonomischer en efficiënter
- Saus- en citrusspers functie
- Grote toevoergoot
- Roestvrijstalen zeef met ingebouwde uitvoerschijf
- Lange uitvoertuit opzij



Gemakkelijk op de kuip te plaatsen deksel voor snel en eenvoudig gebruik. Bestemd om tijdens de bereiding **vloeistoffen of ingrediënten toe te voegen**.



Geleverd met 4 schijven. Gamma van 23 schijven, als optie verkrijgbaar.



Demonteerbaar glad mes. Gekarteld mes en getand mes als optie verkrijgbaar.

Ergonomische handgreep voor het gemakkelijk hanteren van de kuip.



Pulse bediening voor een grotere snijprecisie.

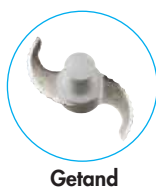


CUTTER Functie**GROF HAKKEN**

Glad

MENGEN

Glad

FIJN HAKKEN

Gefand

EMULSIES SAUZEN

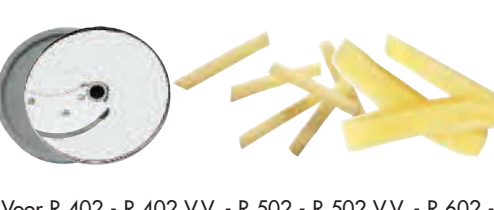
Glad

KNEDEN

Gekarteld

VERMALEN

Gekarteld

GROENTESNIJDER Functie**PLAKJES SNIJDEN****GEGOLFDE PLAKJES****RASPEN****STAAFJES****MACEDOINE****FRIETEN**

*Voor R 402 - R 402 V.V. - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

**KEUKEN Set
als optie****FUNCTIE SAUS****Nieuw****FUNCTIE CITRUSPERS**

Modellen / Verwerkingsmogelijkheden	Verwerkte hoeveelheid bij gebruik van de cutterfunctie	Verwerkte hoeveelheid per uur bij gebruik van de groentesnijderfunctie	Aantal maaltijden
R 201	0,3 tot 1 kg	5 tot 10 kg	10 tot 30 
R 301 / R 301 Ultra	0,5 tot 1,5 kg	20 tot 40 kg	10 tot 70 
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	0,5 tot 2,5 kg		20 tot 100 
R 502 / R 502 V.V.	0,5 tot 3 kg	120 tot 200 kg	30 tot 300 
R 602 / R 602 V.V.	0,5 tot 3,5 kg		30 tot 400 

R 201**2.9 L**

Aanbevolen voor 10 tot 20 porties

Motorblok : 550 W - monofasig 230 V - 1 snelheid 1500 tpm - **Cutter onderdeel** : kuip van 2,9 liters in ABS glad mes in roestvrijstaal inbegrepen - **Groentesnijder onderdeel** : met afvoer in de cutter kuip. 2 schijven: 1 raspschijf 2 mm en 1 snijschijf 2 mm inbegrepen..

Afmetingen : 495 x 220 x 280 mm**R 301****3.7 L**

Aanbevolen voor 10 tot 70 porties

Motorblok : 650 W - monofasig 230 V - 1 snelheid 1500 tpm - **Cutter onderdeel** : kuip van 3,7 liters in composietmateriaal glad mes in roestvrijstaal inbegrepen - **Groentesnijder onderdeel** : afvoer met 4 schijven : snijschijven 2 en 4 mm, raspschijven 2 mm en staafjes 2 x 2 mm.

Afmetingen : 550 x 325 x 300 mm.**R 301 Ultra****3.7 L**

Aanbevolen voor 10 tot 70 porties

Motorblok : 650 W - monofasig 230 V - pulsbediening - kuip in roestvrijstaal.
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

**R 401****4.5 L**

Aanbevolen voor 20 tot 100 porties en meer

Motorblok : 700 W - monofasig 230 V - metalen motorblok - 1 snelheid 1500 tpm - **Cutter onderdeel** : kuip van 4,5 liters in roestvrijstaal - glad mes in roestvrijstaal inbegrepen - **Groentesnijder onderdeel** : afvoer met kuip in roestvrijstaal en deksel in ABS geleverd zonder schijf.

Afmetingen : 570 x 320 x 304 mm**R 402****4.5 L**

Aanbevolen voor 20 tot 100 porties en meer

Motorblok : 750 W - driefasig 400 V - 2 snelheden 750 en 1500 tpm- mogelijkheid van macedoine en frieten.
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 590 x 320 x 304 mm.**R 402 V.V.****4.5 L**

Aanbevolen voor 20 tot 100 porties en meer

Motorblok : 1000 W - monofasig 230 V. - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm.
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

**R 502****5.5 L**

Aanbevolen voor 30 tot 300 porties en meer

Motorblok : 1000 W - driefasig 400 V of 230/400 V omschakelbaar - 2 snelheden : 750 en 1500 tpm - metalen motorblok. **Cutter onderdeel** : kuip van 5.5 liters in roestvrijstaal - glad mes in roestvrijstaal inbegrepen - **Groentesnijder onderdeel** : metaal met afvoer geleverd zonder schijf.

Afmetingen : 665 x 380 x 350 mm.**R 502 V.V.****5.5 L**

Aanbevolen voor 30 tot 300 porties en meer

Motorblok : 1300 W - monofasig 230 V. - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm.
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

R-MIX®**R 602****7 L**

Aanbevolen voor 30 tot 400 porties en meer

Motorblok : 1200 W - driefasig 400 V of 230/400 V omschakelbaar - 2 snelheden : 750 en 1500 tpm - metalen motorblok. **Cutter onderdeel** : kuip in roestvrijstaal van 7 liters - glad mes in roestvrijstaal inbegrepen. **Groentesnijder onderdeel** : metaal met afvoer - geleverd zonder schijf -

Afmetingen : 665 x 380 x 350 mm.**R 602 V.V.****7 L**

Aanbevolen voor 30 tot 400 porties en meer

Motorblok : 1500 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

R-MIX®

**R 201****2.9 L**

- **Vermogen** : 550 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 1500 tpm.
- **Asynchroommotor**. Mechanisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 2,9 liters** in polycarbonaat met handvat. Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen.
 - **Deksel groentesnijder** met afvoer in de cutter kuip.
 - **2 schijven** : snijschijf 2 mm en raspschijf 2 mm.
- **Compleet gamma van 23 schijven roestvrijstaal beschikbaar.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 495 x 220 x 280 mm.

Ref. **22101** - R 201 230V/50/1**905 €**Ref. **27138** - Gekarteld mes**104 €**Ref. **27061** - Getand mes**104 €**Ref. **27055** - Bijkomend getand mes**88 €****R 301****3.7 L**

- **Vermogen** : 650 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 Snelheid** 1500 tpm - Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Mechanisch-magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Cutter kuip van 3,7 liters** in composietmateriaal. Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen.
 - **Groentesnijder met afvoer** met ABS kuip voorzien van 2 toevoeropeningen : 1 halfmaantvormige toevoeropening (opp : 104 cm²) en 1 cilindrische toevoeropening (Ø : 58 mm).
 - **4 schijven** : snijschijf 2 mm, 4 mm, raspschijf 2 mm en staafjes 2 x 2 mm.
- **Compleet gamma van 23 schijven roestvrijstaal beschikbaar.**
- **Afmetingen** (HxLxD) : 550 x 325 x 300 mm.

Ref. **2523** - R 301 230V/50/1**1 525 €**Ref. **27288** - Gekarteld mes**104 €**Ref. **27287** - Getand mes **Speciaal voor peterselie****104 €**Ref. **27286** - Bijkomend glad mes**88 €**Ref. **27395** - Vruchtenpers onderdeel geleverd met zeef en perskegel**180 €****R 301 Ultra****3.7 L**

- **Vermogen** : 650 Watts
- **Voltage** : Monofasig 230 V
- **1 Snelheid** 1500 tpm - Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Mechanisch-magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Cutter kuip van 3,7 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen.
 - **Groentesnijder met afvoer** voorzien van 2 toevoeropeningen : 1 halfmaantvormige toevoeropening (opp : 104 cm²) en 1 cilindrische toevoeropening (Ø : 58 mm).
 - **4 schijven** : snijschijf 2 mm, 4 mm, raspschijf 2 mm en staafjes 2 x 2 mm.
- **Compleet gamma van 23 schijven roestvrijstaal beschikbaar.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 550 x 325 x 300 mm.

Ref. **2546** - R 301 Ultra 230V/50/1**1 795 €**Ref. **27288** - Gekarteld mes**104 €**Ref. **27287** - Getand mes **Speciaal voor peterselie****104 €**Ref. **27286** - Bijkomend glad mes**88 €**Ref. **27395** - Vruchtenpers onderdeel geleverd met zeef en perskegel**180 €**



NIEUWE FUNCTIE: 3 MACHINES IN 1!



KEUKEN SET

Ideaal voor het maken van groente- en vruchtensauzen en -sappen voor uw mises-en-bouche, verrines, sauzen, soepen, vruchten- en roomijs, smoothies, confituren, vruchtenkoekjes enz.

Functie Saus



Saus voor verrines



Aardbeienpuree voor confitures



Saus voor smoothies



1

3



2

Functie Citruspers



Citroensap

Ref. **27393** - Keuken set voor R201 **1+2+3**

280 €

Ref. **27396** - Keuken set voor R301/ R301 Ultra/ R401/ R402/ R402 V.V. **1+2+3**

280 €

Ref. **27392** - Citruspers voor R201 **2+3**

180 €

Ref. **27395** - Citruspers voor R301/ R301 Ultra/ R401/ R402/ R402 V.V. **2+3**

180 €

**R 401**

4,5 L

- **Vermogen** : 700 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 1500 tpm.
- **Metalen motorblok**. Pulsbediening.
- **Asynchroonmotor**. Mechanisch-magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Cutter kuip van 4,5 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen.
 - **Groentesnijder** met afvoer met ABS kuip voorzien van 2 toevoeropeningen : 1 halfmaanvormige toevoeropening (opp : 104 cm²) en 1 cilindrische toevoeropening (Ø : 58 mm).
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 23 schijven roestvrijstaal beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 570 x 320 x 304 mm.

Ref. **2425** - R 401 230V/50/1 1 845 €Ref. **27346** - Gekarteld 104 €Ref. **27345** - Getand mes **Speciaal voor peterselie** 104 €Ref. **27344** - Bijkomend glad mes 88 €Ref. **27395** - Vruchtenpers onderdeel geleverd met zeef en perskegel 180 €**R 402**Mogelijkheid
voor 3 soorten
macedoine
en 2 frieten

4,5 L

- **Vermogen** : 750 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 750 tpm en 1500 tpm.
- **Mogelijkheid van macedoine en frieten**.
- **Compleet gamma van 27 schijven roestvrijstaal beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxP) : 590 x 320 x 304 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

**R 402 V.V. VARIABLE SNELHEID**Mogelijkheid
voor 3 soorten
macedoine
en 2 frieten

4,5 L

- **Vermogen** : 1000 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variable snelheid** : van 300 tot 3500 tpm voor cutter functie, van 300 tot 1000 tpm voor groentesnijder functie.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **2433** - R 402 400V/50/3 2 090 €Ref. **2444** - R 402 V.V. 230V/50-60/1 2 580 €Ref. **27346** - Gekarteld 104 €Ref. **27345** - Getand mes **Speciaal voor peterselie** 104 €Ref. **27344** - Bijkomend glad mes 88 €Ref. **27395** - Vruchtenpers onderdeel geleverd met zeef en perskegel 180 €**SET AANGERADEN SCHIJVEN :**Ref. **1904** - Set van 4 schijven voor de drie modellen : snijschijf 2 mm, snijschijf 4 mm, raspschijf 2 mm, staafjes 2x2 mm 208 €Ref. **1905** - Set van 6 schijven alleen voor R 402 en R 402 V.V. : snijschijf 2 mm, snijschijf 4 mm, raspschijf 2 mm, staafjes 2 x 2 mm, macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + grille 10x10 mm. 406 €

**R 502**

- **Vermogen** : 1000 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 750 en 1500 tpm.
- **Metalen motorblok**. Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Cutter kuip van 5,5 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen.
 - **Metalen groentesnijder met afvoer** voorzien van 2 toevoeropeningen : 1 halfmaanvormige toevoeropening (opp : 139 cm²) en 1 cilindrische toevoeropening (Ø : 58 mm).
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 665 x 380 x 350 mm.

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frieten

5,5 L

R 502 V.V. VARIABLELE SNELHEID

R-MIX®

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frieten

5,5 L

- **Vermogen** : 1300 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **R-Mix functie**: variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.
- **Variabele snelheid** : van 300 tot 3500 tpm voor cutter functie van 500 tot 1000 tpm voor groentesnijder functie.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **2483** - R 502 400V/50/3

2 650 €

Ref. **2481** - R 502 V.V. 230V/50-60/1

3 340 €

Ref. **27121** - Gekarteld mes

156 €

Ref. **27351** - Getand mes

156 €

Ref. **27120** - Bijkomend glad mes

140 €

Speciaal voor peterselie

**UITRUSTING 6 SCHIJVEN RESTAURANT/TRAITEUR**

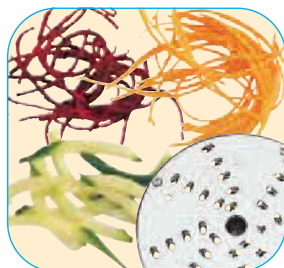
Ref. **1929** - Snijschijven 1 mm, 3 mm ; raspschijf 2 mm ; staafjes 4x4 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm + 1 wandschijvenhouder.

718 €

UITRUSTING 8 SCHIJVEN GROOTKEUKEN

Ref. **1927** - Snijschijven 2 mm, 5 mm ; raspschijven 2 mm, 3 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm ; snijschijf 20 mm + rooster 20x20 mm +1 wandschijvenhouder.

874 €



**R 602**

- **Vermogen** : 1200 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 750 en 1500 tpm.
- **Metalen motorblok**. Pulsbediening.
- **Asynchrone motor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Cutter kuip van 7 liters** in roestvrijstaal met handvat en afneembaar glad mes in roestvrijstaal inbegrepen.
 - **Metalen groentesnijder met afvoer** voorzien van 2 toevoeropeningen : 1 halfmaanvormige toevoeropening (opp : 139 cm²) en 1 cilindrische toevoeropening (Ø : 58 mm).
- **Geleverd zonder schijf.**
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar.**
- **Afmetingen** (HxLxP) : 665 x 380 x 350 mm.

7 L

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frietenGEHEEL
ROESTVRIJS-
TALEN MES**R 602 V.V. VARIABLE SNELHEID**

R-MIX®

7 L

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frieten

- **Vermogen** : 1500 Watts • **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **R-Mix functie**: variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.
- **Variable snelheid** : van 300 tot 3500 tpm voor cutter functie,
van 500 tot 1000 tpm voor groentesnijder functie.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **2475** - R 602 400V/50/3

3 245 €

Ref. **2471** - R 602 V.V. 230V/50-60/1

3 895 €

Ref. **27125** - Gekarteld mes in rvs

312 €

Ref. **27352** - Getand mes

312 €

Ref. **27124** - Bijkomend glad mes in rvs

302 €

Ref. **117034** - Onderste gekarteld blad

47 €

Ref. **117035** - Bovenste gekarteld blad

47 €

Ref. **117032** - Onderste glad blad

42 €

Ref. **117033** - Bovenste glad blad

42 €

Ref. **106520** - Onderste getande snijblad

47 €

Ref. **106519** - Bovenste getande snijblad

47 €

Speciaal voor peterselie

**UITRUSTING 6 SCHIJVEN RESTAURANT/TRAITEUR**Ref. **1929** - Snijschijven 1 mm, 3 mm ; raspschijf 2 mm ; staafjes 4x4 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm + 1 wandschijvenhouder.

718 €

UITRUSTING 8 SCHIJVEN GROOTKEUKENRef. **1927** - Snijschijven 2 mm, 5 mm ; raspschijven 2 mm, 3 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm ; snijschijf 20 mm + rooster 20x20 mm + 1 wandschijvenhouder.

874 €

GEDETAILEERDE REFERENTIES

	R 301		R 301 Ultra		R 401		R 402		R 402 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Driefasig motorblok 400V/50/3							22455	1 300		
Monofasig motorblok 230V/50/1	22368	895	22375	895	22446	1 045			22459	1 785
Cutter onderdeel	27272	220	27278	466	27342	484	27342	484	27342	484
Groentesnijder onderdeel (zonder schijf)	27295	261	27295	261	27252	343	27252	343	27252	343
Vruchtenpers onderdeel	27395	180	27395	180	27395	180	27395	180	27395	180

	R 502		R 502 V.V.		R 602		R 602 V.V.	
	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€	Ref.	€
Driefasig motorblok 400V/50/3	24290	1 590			24295	1 755		
Monofasig motorblok 230V/50-60/1			24318	2 365			24301	2 425
Cutter onderdeel	27127	525	27127	525	27128	942	27128	942
Groentesnijder onderdeel (zonder schijf)	27340	603	27340	603	27340	603	27340	603



Snij brunoise, macedoine en blokjes met de ROBOT-COUPÉ groentesnijders

Verkrijgbaar op de Groentesnijders en de Gecombineerde cutter & groentesnijders: CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.



• Grote snijkwaliteit zelfs bij tere producten

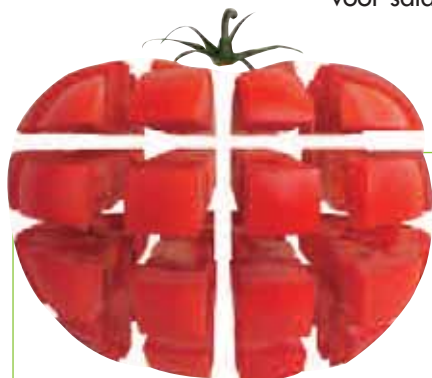
Nieuwe met hoge precisie geslepen snijbladen voor perfecte snijresultaten bij groenten en fruit. Geschikt voor het snijden van tere producten zoals uien, tomaten, aardbeien en zelfs bananen...

• Stevigheid

Nieuwe vormgeving van het rooster, een waarborg voor een lange levensduur bij het snijden van harde groenten zoals worteltjes, rapjes, selderij...

• 9 macedoine uitrustingen

Van de kleinste blokjes tot de grootste blokken: 5x5x5 mm, 8x8x8 mm, 10x10x10 mm, 14x14x14 mm, 14x14x5, 14x14x10, 20x20x20 mm, 25x25x25 mm en 45x45x25 mm voor salades.



CL 50 Gourmet

R 402 / R 402 V.V.

CL 30



R 502 / R 502 V.V. / R 602 / R 602 V.V.

CL 50 • CL 50 Ultra • CL 50 Gourmet • CL 52 • CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.

Nieuw

D-Clean Kit

Schoonmaakgereedschap
macedoine roosters



Omkeerbare roosterhouder

- 1 roosterzijde R 402-CL 30
- 1 zijde CL 50-CL 60 en R 502-R 602



Schoonmaakgereedschap voor het macedoinerooster

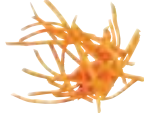
(5 mm, 8 mm of 10 mm)

Ref. 39881

73 €



Schraper

											
		R 201 / R 211 R 301 R 301 Ultra R 401	Prijs Excl. BTW €	R 402 R 402 V.V.	CL 30	Prijs Excl. BTW €	SCHIJVEN	R 502/R 502 V.V. R 602/R 602 V.V.	Prijs Excl. BTW €	CL 50 Gourmet	Prijs Excl. BTW €
		CL 20 / CL 25						CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60			
SNIJSCHIJVEN											
							Amandelen 0,6 mm	28166	113	28166	113
							0,8 mm	28069	113	28069	113
	27051	49	27051	49			1 mm	28062	113	28062	113
	27555	49	27555	49			2 mm	28063	113	28063	113
	27086	49	27086	49			3 mm	28064	113	28064	113
	27566	49	27566	49			4 mm	28004	113	28004	113
	27087	49	27087	49			5 mm	28065	113	28065	113
	27786	49	27786	49			6 mm	28196	113	28196	113
							8 mm	28066	113	28066	113
							10 mm	28067	113	28067	113
							14 mm	28068	113		
							Gekookte aardappelen 4 mm	27244	349	27244	349
							Gekookte aardappelen 6 mm	27245	349	27245	349
											
GEGOLFDE											
	27621	49	27621	49			2 mm	27068	135	27068	135
							3 mm	27069	135	27069	135
							5 mm	27070	135	27070	135
RASPEN											
	27588	49	27588	27148	49		1,5 mm	28056	85	28056	85
	27577	49	27577	27149	49		2 mm	28057	85	28057	85
	27511	49	27511	27150	49		3 mm	28058	85	28058	85
							4 mm	28073	85	28073	85
							5 mm	28059	85	28059	85
	27046	49	27046	49			6 mm				
							7 mm	28016	85	28016	85
	27632	49	27632	49			9 mm	28060	85	28060	85
	27764	58	27764	58			Parmesan	28061	85	28061	85
	27191	86	27191	86			Aardappel	27164	130	27164	130
	27078	86	27078	86			Radijs 0,7 mm				
	27079	86	27079	86			Radijs 1 mm	28055	151	28055	151
	27130	86	27130	86			Radijs 1,3 mm				
STAAFJES											
							1 x 8 mm (tagliatelles)	28172	151	28172	151
							1 x 26 Ui/Kool	28153	265	28153	265
	27599	59	27599	59			2 x 2 mm	28051	151	28051	151
							2,5 x 2,5 mm	28195	151	28195	151
	27080	59	27080	59			2 x 4 mm	27072	151	27072	151
	27081	59	27081	59			2 x 6 mm	27066	151	27066	151
							2 x 8 mm	27067	151	27067	151
							2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	151	28173	151
							3 x 3 mm	28101	151	28101	151
	27047	59	27047	59			4 x 4 mm	28052	151	28052	151
	27610	59	27610	59			6 x 6 mm	28053	151	28053	151
	27048	59	27048	59			8 x 8 mm	28054	151	28054	151

		R 402 R 402 V.V. CL 30	Prijs Excl. BTW €	SCHIJVEN		R 502 / R 502 V.V. R 602 / R 602 V.V. CL 50 / CL 50 Ultra CL 52 / CL 55 / CL 60	Prijs Excl. BTW €		CL 50 Gourmet	Prijs Excl. BTW €
MACEDOINE UITRUSTING 				5 x 5 x 5 mm		■ 28110	239	■ 28110		239
	■ 27113	203		8 x 8 x 8 mm		■ 28111	218	■ 28111		218
	■ 27114	203		10 x 10 x 10 mm		■ 28112	218	■ 28112		218
	■ 27298	203		12 x 12 x 12 mm						
				14 x 14 x 5 mm (mozzarella)		■ 28181	218	■ 28181		218
				14 x 14 x 10 mm		■ 28179	218	■ 28179		218
				14 x 14 x 14 mm		■ 28113	218			
				20 x 20 x 20 mm		■ 28114	218			
ROOSTER SNIJSCHIJF				25 x 25 x 25 mm		■ 28115	218			
				50 x 70 x 25 mm (salade)		■ 28180	333			
FRIETEN 	▲ 27116	213		8 x 8 mm		▲ 28134 (1)	229	▲ 28134 (1)		229
	▲ 27117	213		10 x 10 mm		▲ 28135 (1)	229	▲ 28135 (1)		229
				10 x 16 mm		▲ 28158 (1)	229	▲ 28158 (1)		229
BRUNOISES 				2 x 2 x 2 mm				28174		187
				3 x 3 x 3 mm				28175		187
				4 x 4 x 4 mm				28176		187
WAFELTJES 				2 mm				Nieuw 28198		161
				3 mm				Nieuw 28199		161
				4 mm				28177		161
				6 mm				28178		161

OPGELET

■ **Macedoine** uitrusting geleverd met : 1 macedoine rooster + 1 snijschijf.▲ **Frieten** uitrusting geleverd met : 1 frieten rooster + 1 speciale snijschijf voor frieten.

(1) Niet verkrijgbaar op de CL 55 met hefboom en CL 60 met hefboom.

TOEBEHOREN

	Ref.	Prijs Excl. BTW €
WANDSCHIJVENHOUDER IN POLYCARBONAAT VOOR 6 SCHIJVEN Voor schijven R 201 tot R 402 V.V. CL 20 tot CL 30 	27019	36
WANDSCHIJVENHOUDER IN POLYCARBONAAT INDIVIDUEEL Voor schijven R502 tot R502 V.V. CL50 tot CL60 V.V. 	27258	10
ROESTVRIJSTALEN SCHIJVENHOUDER VOOR WANDBEVESTIGING Voor schijven R502 tot R502 V.V. CL50 tot CL60 V.V. 	101230	44
D-CLEAN KIT : SCHOONMAAKGEREEDSCHAP MACEDOINE ROOSTERS 	39881	73
SCHIJFBESCHERMING Voor schijven R 502 à R 602 V.V. CL 50 tot CL 60 V.V.  	39726	14



De grootste keuze aan snijmogelijkheden

Snijschijven

CL 50 - CL 50 Gourmet - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

Amandelen 0,6 mm

Ref. : 28166



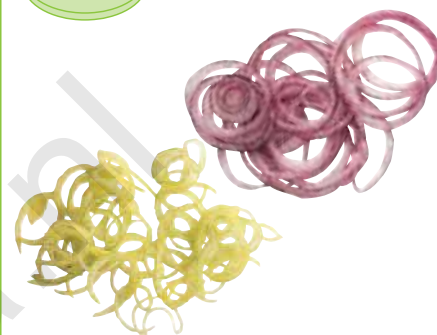
0,8 mm

Ref. : 28069



1 mm

Ref. : 28062



2 mm

Ref. : 28063



3 mm

Ref. : 28064



4 mm

Ref. : 28004



5 mm

Ref. : 28065



6 mm

Ref. : 28196



8 mm

Ref. : 28066



10 mm

Ref. : 28067



14 mm*

Ref. : 28068



**Gekookte aardappelen
4 mm**

Ref. : 27244



**Gekookte aardappelen
6 mm**

Ref. : 27245



* Met uitzondering van de
CL 50 Gourmet



De grootste keuze aan snijmogelijkheden

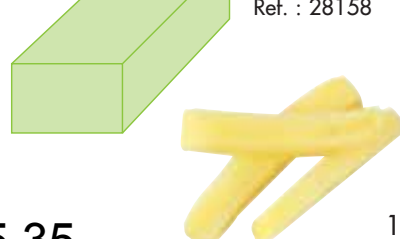
Staafjes

CL 50 - CL 50 Gourmet - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.



Frieten

CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.





De grootste keuze aan snijmogelijkheden

Raspen

CL 50 - CL 50 Gourmet - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

 **1,5 mm**
Ref. : 28056



 **2 mm**
Ref. : 28057



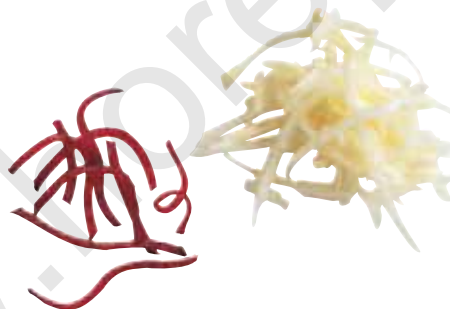
 **3 mm**
Ref. : 28058



 **4 mm**
Ref. : 28073



 **5 mm**
Ref. : 28059



 **7 mm**
Ref. : 28016



 **9 mm**
Ref. : 28060



 **Parmesan**
Ref. : 28061



 **Aardappel**
Ref. : 27164



 **Radijs 1 mm**
Ref. : 28055





De grootste keuze aan snijmogelijkheden

Macedoine Uitrusting

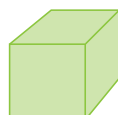
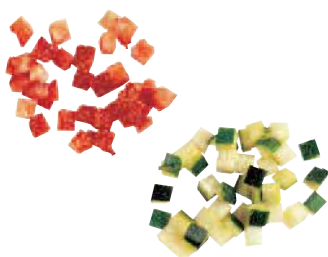
CL 50 - CL 50 Gourmet - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

**5x5x5 mm**

Ref. : 28110

**8x8x8 mm**

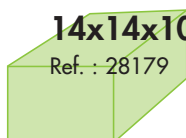
Ref. : 28111

**10x10x10 mm**

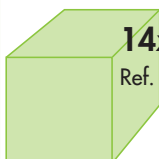
Ref. : 28112

**14x14x5 mm**

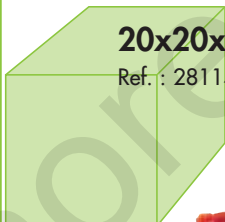
Ref. : 28181

**14x14x10 mm***

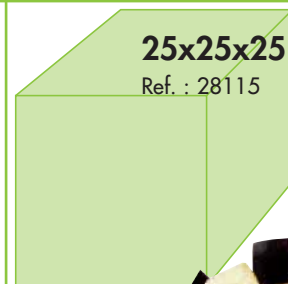
Ref. : 28179

**14x14x14 mm***

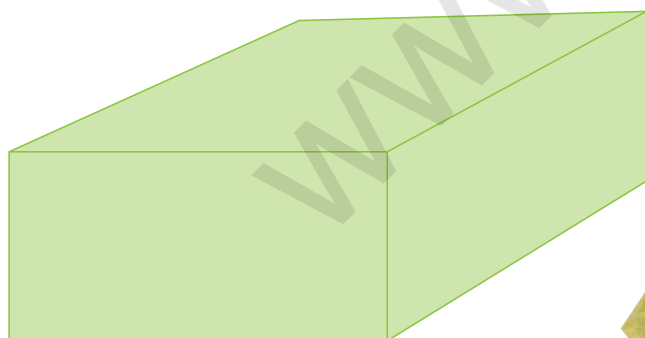
Ref. : 28113

**20x20x20 mm***

Ref. : 28114

**25x25x25 mm***

Ref. : 28115

**50x70x25 mm*****Salades**

Ref. : 28180



Voor brunoise en
wafeltjes met de
CL 50 gourmet,
zie pagina 21

* Met uitzondering van de
CL 50 Gourmet

Gegolfde plakjes

CL 50 - CL 50 Gourmet - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

**2 mm**

Ref. : 27068

**3 mm**

Ref. : 27069

**5 mm**

Ref. : 27070



GROENTESNIJDERS CL 50 Ultra



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



50 schijven voor het raspen en het snijden van plakjes, gegolfde plakjes, staafjes, reepjes macedoine en frieten.

Scharnier met pen om de deksel te kunnen demonteren voor optimaal schoonmaakgemak.



Motorblok van rvs.



CL 25

Aanbevolen voor 20 tot 80 porties

Motorblok : 450 W - monofasig 230 V - Motorblok in polycarbonaat - 1 snelheid 1500 tpm**Groentesnijder :** kuip in roestvrijstaal en deksel in ABS.**Afmetingen :** 550 x 320 x 300 mm.**CL 30**

Aanbevolen voor 20 tot 80 porties

Motorblok : 500 W - monofasig 230 V - Metalen motorblok - 1 snelheid 375 tpm

Mogelijkheid van macedoine en frieten

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 590 x 320 x 304 mm.**CL 50**

Aanbevolen voor 20 tot 300 porties en meer

Motorblok : 550 W - monofasig 230 V of driefasig 400 V - 1 snelheid 375 tpm**Groentesnijder :** groentesnijder, compact en metaal.**Afmetingen :** 590 x 350 x 320 mm.**CL 50 Ultra**

Aanbevolen voor 20 tot 300 porties en meer

Motorblok : 600 W - monofasig 230 V of driefasig 400 V - Metalen motorblok.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

**CL 50 Gourmet**

Aanbevolen voor 20 tot 300 porties en meer

Motorblok : 650 W - monofasig 230 V - Metalen motorblok - 1 snelheid 375 tpm**Groentesnijder :** groentesnijder, compact en metaal. **Afmetingen :** 581 x 376 x 309 mm.**CL 52**

Aanbevolen voor 50 tot 400 porties en meer

Motorblok : 750 W - driefasig 400 V - Motorblok roestvrijstaal - 1 snelheid 375 tpm**Groentesnijder :** groentesnijder, compact en metaal. **Afmetingen :** 640 x 350 x 360 mm.**CL 55 Auto**

Aanbevolen voor 100 tot 1 000 porties en meer

Motorblok : 1100 W - driefasig 400 V 2 snelheden 375 en 750 tpm of driefasig 230/400 V 1 snelheid 375 tpm - **Groentesnijder :** Geheel metaal, geleverd met volledig roestvrijstaal automatische goot**Afmetingen :** 665 x 480 x 350 mm..**CL 55 Met hefboom**

Aanbevolen voor 100 tot 1 000 porties en meer

Motorblok : 1100 W - driefasig 400 V 2 snelheden 375 en 750 tpm of driefasig 230/400 V 1 snelheid 375 tpm - **Groentesnijder :** Geheel metaal, geleverd met hefboom en roestvrijstaal voetstuk**Afmetingen :** 920 x 380 x 320 mm.**CL 60 Auto**

Aanbevolen voor 300 tot 3 000 porties en meer

Motorblok : motor 1500 W - driefasig 400 V of 230 / 400 V omschakelbaar

2 snelheden 375 en 750 tpm - Motorblok roestvrijstaal

Afmetingen : 1225 x 600 x 720 mm.**CL 60 Met hefboom**

Aanbevolen voor 300 tot 3 000 porties en meer

Motorblok : motor 1500 W - driefasig 400 V of 230 / 400 V omschakelbaar

2 snelheden 375 en 750 tpm - Motorblok roestvrijstaal

Afmetingen : 1260 x 404 x 545 mm.**CL 60 V.V.**

Aanbevolen voor 300 tot 3 000 porties en meer

Motorblok : driefasig motor 1500 W - snelheidsregelaar : van 100 tot 1000 tpmmonofasig voeding 230 V - **Groentesnijder :** Motorblok roestvrijstaal - Geleverd met geheel roestvrijstaal automatische goot met toevoerplateau**Afmetingen :** Hefboom : 1260 x 404 x 545 mm
Automatische : 1225 x 600 x 720 mm



CL 25

- **Vermogen** : 450 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 Snelheid** 1500 tpm.
- **Asynchroonmotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- Automatisch opstarten van het toestel door de hefboom.
- **Geleverd met** :
 - Kuip in roestvrijstaal en deksel in ABS.
 - Afneembaar deksel voorzien van een grote invoeropening (opp 104 cm²) en 1 cilindrische toevoeropening (Ø : 58 mm).
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 23 schijven roestvrijstaal beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxP) : 550 x 320 x 300 mm.

Ref. **24426** - CL 25 230V/50/1

1 135 €



CL 30

- **Vermogen** : 500 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 Snelheid** 375 tpm.
- **Asynchroonmotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Metalen motorblok**.
- Automatisch opstarten van het toestel door de hefboom.
- **Geleverd met** :
 - Kuip in roestvrijstaal en deksel in ABS.
 - Afneembaar deksel voorzien van een grote invoeropening (opp 104 cm²) en 1 cilindrische toevoeropening (Ø : 58 mm).
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 28 schijven roestvrijstaal beschikbaar**.
- **Mogelijkheid van macedoine en frieten**.
- **Afmetingen** (HxLxP) : 590 x 320 x 304 mm.

Mogelijkheid
voor 3 soorten
macedoine
en 2 frietenRef. **24383** - CL 30 230V/50/1

1 225 €

SCHIJVEN SET :

Ref. 1904 - Pak van 4 schijven voor CL 20 en CL 25 : snijschijven 2 mm, 4 mm, raspschijf 2 mm, staafjes 2x2 mm.	208 €
Ref. 1928 - Pak van 4 schijven alleen voor CL 30 : snijschijven 2 mm, 4 mm, raspschijf 2 mm, staafjes 2x2 mm.	208 €
Ref. 1906 - Pak van 6 schijven alleen voor CL 30 : snijschijven 2 mm, 4 mm, raspschijf 2 mm, staafjes 2x2 mm, macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm.	406 €

Compleet gamma van
schijven zie pagina 12



CL 50 Gourmet

- **Vermogen** : 650 Watts. - **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 375 tpm.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Metalen motorblok**.
- Automatisch opstarten van het toestel door de hefboom.
- **Geleverd met** :
 - Metalen deksel en kuip.
 - Afneembaar deksel voorzien van 2 invoeropeningen:
Grote goot voor het snijden van omvangrijke groenten.
Draibare ronde goot Ø 69 mm voorzien van een insert voor het geleiden van de te snijden groenten en vruchten.
 - Deksel met handgreep om het deksel gemakkelijker te kunnen hanteren.
 - Opvangbak voor het snijden van kleine hoeveelheden brunoise.
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
- **Mogelijkheid van macedoine en frieten**.
- **Afmetingen** (HxLxP) : 581 mm x 376 mm x 309 mm

Mogelijkheid
3 brunoises en
4 Walfeltjes



Innovatieprijs
EUROPE IN 2008

Innovatieprijs
SIRHA 2007

SPECIAAL VOOR
OMVANGRIJKE
GROENTEN



* - 58 mm met insert,
- 68 mm zonder insert.

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

1 885 €
1 885 €

Schaal 1.



2 x 2 x 2 mm - 3 x 3 x 3 mm - 4 x 4 x 4 mm

3 schijven

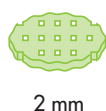
Brunoises

Ref. **28174** - Brunoise 2 x 2 x 2 mm
Ref. **28175** - Brunoise 3 x 3 x 3 mm
Ref. **28176** - Brunoise 4 x 4 x 4 mm

187 €
187 €
187 €



Walfeltjes



2 mm



6 mm

4 schijven

Ref. **28198** - Walfeltjes 2 mm **Nieuw**
Ref. **28199** - Walfeltjes 3 mm **Nieuw**
Ref. **28177** - Walfeltjes 4 mm
Ref. **28178** - Walfeltjes 6 mm

161 €
161 €
161 €
161 €

Snijgrootte:

2 mm

3 mm

4 mm

6 mm



Bladpeterselie-kit 1 mm voor de CL 50 Gourmet

Bestaande uit: 1 plakjesschijf 1 mm en 2 inserts om de peterselie aan te duwen tijdens het snijden

Ref. **28194** - Bladpeterselie-kit 1 mm

164 €

Tabouleh-set voor de CL 50 Gourmet

Bestaande uit: 1 snijschijf 1 mm, 1 macedoine-uitrusting 10x10mm, 1 brunoise schijf 4x4 mm en 3 inserts

Ref. **28192** - Tabouleh-set

545 €



Pureepers accessoire

- **Toevoergoot**
(uitsluitend voor CL 50 E en CL 50 E Ultra)

- **Schoep**
- **Pureezeef**

verkrijgbaar in 3 afmetingen om de gewenste textuur te krijgen: 1,5 mm, 2 mm en 3 mm

- **Speciale uitwerpschijf voor puree**

- **Volume en snelheid**

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

- **Ergonomie**

Dankzij de ergonomische grote toevoergoot kunnen de aardappels continue worden ingevoerd. Dit betekent een grote tijdsbesparing.

- **Veelzijdig**

Geniet van het gemak van een extra Pureepers functie op uw Groentesnijder, naast de 50 mogelijkheden voor het raspen en snijden van groenten en fruit (zie pagina 12 tot 17).



Pureepers accessoire

Pureepers accessoire bestaat uit:

- een speciaal rooster Ø 1,5 of 2 of 3 mm
- een metalen schoep
- een speciaal uitwerpschijf voor puree
- een toevoertrechter om de invoer van aardappelen te vergemakkelijken (uitsluitend voor de CL 50 E en CL 50 Ultra E).

Ref. **28185** - Pureepers accessoire Ø 1,5 mm

Ref. **28189** - Pureepers accessoire Ø 2 mm

Ref. **28190** - Pureepers accessoire Ø 3 mm

Ref. **28186** - Pureepers uitrusting Ø 1,5 mm

Ref. **28187** - Pureepers uitrusting Ø 2 mm

Ref. **28188** - Pureepers uitrusting Ø 3 mm

1+2 369 €

1+2 369 €

1+2 369 €

1 218 €

1 218 €

1 218 €

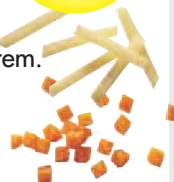


CL 50

- **Monofasig** : Vermogen 550 Watts
- **Voltage** : 230 V. - 1 snelheid 375 tpm.
- **Driefasig** : Vermogen 600 Watts - Voltage 400 V. - 2 Snelheden 375 en 750 tpm.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Motorblok in polycarbonaat**.
- Automatisch opstarten van het toestel door de hefboom.
- **Geleverd met** : Metalen deksel en kuip.
Afneembaar deksel voorzien van 2 invoeropeningen :
- 1 groenten invoer opening (opp de 139 cm).
- 1 groenten cilindrische invoer opening (Ø : 58 mm).
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
- **Mogelijkheid van macedoine en frieten**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 590 x 350 x 320 mm.

Optie :
Pureepers
toebehoor

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frieten



Ref. 24440 - CL 50 Monofasig 1 snelheid 230V/50/1	1 310 €
Ref. 24446 - CL 50 Driefasig 1 snelheid 230V/50/3	1 310 €
Ref. 24449 - CL 50 Driefasig 2 snelheden 400V/50/3	1 570 €

CL 50 Ultra

- **Vermogen** : 600 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **Motorblok in roestvrijstaal**.
- **Roestvrijstalen onderstel als optie**.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Optie :
Pureepers
toebehoor

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frieten



Ref. 24465 - CL 50 Ultra Monofasig 1 snelheid 230V/50/1	1 430 €
Ref. 24473 - CL 50 Ultra Driefasig 1 snelheid 400V/50/3	1 430 €
Ref. 24476 - CL 50 Ultra Driefasig 2 Snelheden 400V/50/3	1 695 €
Ref. 27187 - Afneembaar voetstuk in roestvrijstaal	574 €

CL 52

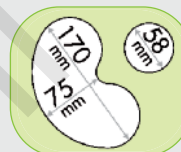
- **Vermogen** : 750 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **1 snelheid** 375 tpm.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Motorblok in roestrijstaal**. Pulsbediening.
- Automatisch opstarten van het toestel door de hefboom.
- **Geleverd met** :
- Afneembaar deksel voorzien van een invoeropening met hefboom (oppervlakte 227 cm²) met ingebouwde buis (Ø : 58 mm).
- **4 schijven** : plakjesschijven 2 mm, 4 mm; raspschijf 2 mm; staafjes 4 x 4 mm.
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxP) : 640 x 350 x 360 mm.

Optie :
Pureepers
onderdeel

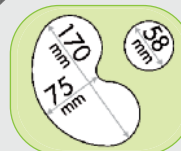
Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frieten

Ref. 2674 - CL 52 400V/50/3	2 760 €
------------------------------------	---------

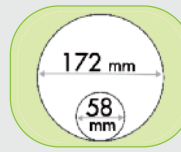
SPÉCIAAL VOOR ZEER
OMVANGRIJKE GROENTEN



SPÉCIAAL VOOR ZEER
OMVANGRIJKE GROENTEN



SPÉCIAAL VOOR ZEER
OMVANGRIJKE GROENTEN



UITRUSTING RESTAURANT/TRAITEUR voor de modellen CL 50 - CL 50 Ultra - CL 55

Ref. **1929** - Snijschijven 1 mm, 3 mm ; raspschijf 2 mm ; staafjes 4x4 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm + 1 wandschijvenhouder.

718 €

UITRUSTING GROOTKEUKEN voor de modellen CL 50 - CL 50 Ultra - CL 55

Ref. **1927** - Snijschijven 2 mm, 5 mm ; raspschijven 2 mm, 3 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm ; snijschijf 20 mm + rooster 20x20 mm +1 wandschijvenhouder.

874 €

SPECIAAL ZEER GROTE
HOEVEELHEDEN

1

CL 55 Auto 1

- **Vermogen** : 1100 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 Snelheden** 375 en 750 tpm.
- **Asynchroonmotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - Nieuwe automatische aanvoergoot met grotere invoercapaciteit.
 - Verplaatsbaar voetstuk in roestvrijstaal. **Geleverd zonder schijf.**
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar.**
- **Afmetingen** (HxLxD) zonder voetstuk : 665 x 480 x 350 mm.

Optie :
Pureepers
toebehoorMogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine
en 3 frietenRef. **2569** - CL 55 Auto 400V/50/3

5 000 €

Ref. **2594** - CL 55 Auto 230/400V/50/3

5 110 €

SPECIAAL VOOR ZEER
OMVANGRIJKE GROENTEN

2

CL 55 Met hefboom 2

- **Vermogen** : 1100 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 Snelheden** 375 en 750 tpm.
- **Asynchroonmotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- Automatische opstarten van het toestel door de hefboom.
- **Geleverd met** :
 - Invoeropening met hefboom (oppervlakte 227 cm²) met ingebouwde buis voor lange groenten (Ø : 58 mm).
 - Verplaatsbaar voetstuk in roestvrijstaal. **Geleverd zonder schijf.**
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar.**
- **Afmetingen** (HxLxD) zonder voetstuk : 920 x 380 x 320 mm.

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoineRef. **2567** - CL 55 Met hefboom 400V/50/3

4 590 €

Ref. **2593** - CL 55 Met hefboom 230/400V/50/3

4 700 €



3

CL 55 2 Toevoeropeningen 1 + 3

- **Roestvrijstaal afneembaar model geleverd met** :
 - Nieuw roestvrijstaal automatische invoeropening en halfmaanvormige invoeropening 121 cm².
 - **Geleverd zonder schijf.**
 - **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar.**
 - **Afmetingen** (HxLxD): 625 x 380 x 330 mm.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine en 3
soorten frietenOptie :
Pureepers
toebehoorRef. **2563** - CL 55 2 toevoeropeningen 400V/50/3

5 565 €

Ref. **2591** - CL 55 2 toevoeropeningen 230/400V/50/3

5 675 €

UITRUSTING RESTAURANT/TRAITEUR voor de modellen CL 50 - CL 50 Ultra - CL 55Ref. **1929** - Snijschijven 1 mm, 3 mm ; raspschijf 2 mm ; staafjes 4x4 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm + 1 wandschijvenhouder.

718 €

UITRUSTING GROOTKEUKEN voor de modellen CL 50 - CL 50 Ultra - CL 55Ref. **1927** - Snijschijven 2 mm, 5 mm ; raspschijven 2 mm, 3 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm ; snijschijf 20 mm + rooster 20x20 mm + 1 wandschijvenhouder.

874 €



CL 55 2 Toevoeropeningen Groot debiet 2 + 4

- **Roestvrijstaal afneembaar model geleverd met :**
 - automatische invoeropening in roestvrijstaal en hefboom van 227 cm².
 - **Geleverd zonder schijf.**
 - **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar.**
 - **Afmetingen (HxLxD): 920 x 380 x 330 mm.**
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Optie :
Purepers
toebehoren



Ref. **2564** - CL 55 2 toevoeropeningen groot debiet 400V/50/3 6 290 €
Ref. **2592** - CL 55 2 toevoeropeningen groot debiet 230/400V/50/3 6 400 €

TOEBEHOREN CL 55



**Automatische
aanvoergoot CL 55**

Ref. **28170** 1 700 €



**oefvoeropening met
hefboom CL 55
(opp 227 cm²)**

Ref. **28103** 1 290 €



**Aanvoerplateau voor
toevoeropening met
hefboom**

Ref. **27154** 510 €



**Halfmanige
Toevoeropening
CL 55**

Ref. **39700** 565 €



**4-buizengoot
CL 55 :
2 buizen Ø 50 mm
2 buizen Ø 70 mm**

Ref. **28161** 1 145 €



**Aanvoergoot met
rechte en schuine
buizen CL 55**

Ref. **28155** 1 290 €



Purepers onderdeel

Ref. **28186** Ø 1,5 mm 218 €

Ref. **28187** Ø 2 mm 218 €

Ref. **28188** Ø 3 mm 218 €



**Roestvrijstalen
onderstel als optie.**

Ref. **27246** 404 €



**Verplaatsbaar voetstuk in
roestvrijstaal** Geleverd zonder bak.
Geschikt voor «gastronom» maten.
Voor de modellen CL 52 en CL 55

Ref. **27023** 573 €

**CL 60 Auto 1**

- **Vermogen** : 1500 Watts.
- **Voltage** Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 375 en 750 tpm.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geheel roestvrijstalen motorblok**.
- De invoeropeningen kantelen in één lijn met het motorblok.
- **Geleverd met** : automatische invoeropening geheel roestvrijstaal.
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 1225 x 600 x 720 mm.

Optie :
Purepers
onderdeel

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine en 3
soorten frieten

Ref. **2781** - CL 60 Auto 400V/50/3

6 975 €

Ref. **2784** - CL 60 Auto 230/400V/50/3

7 100 €

*Behalve onderstel van de automatische goot

CL 60 Met hefboom 2

- Invoeropening met hefboom (oppervlakte 227 cm²) met ingebouwde buis voor lange groenten (Ø : 58 mm).
 - **Geleverd zonder schijf**.
 - Automatisch opstarten van het toestel door de hefboom.
 - **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
 - **Afmetingen** (HxLxD): 1260 x 404 x 545 mm.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine

Ref. **2786** - CL 60 Met hefboom 400V/50/3

6 305 €

Ref. **2789** - CL 60 Met hefboom 230/400V/50/3

6 430 €

CL 60 2 Toevoeropeningen 1 + 3

- **Vermogen** : 1500 Watts.
- **Voltage** Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 375 en 750 tpm.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geheel roestvrijstalen motorblok**.
- De invoeropeningen kantelen in één lijn met het motorblok.
- **Geleverd met** : 1 automatische roestvrijstaal en 1 goot met hefboom.
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 1225 x 600 x 720 mm.

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine en 3
soorten frieten

Optie :
Purepers
onderdeel

Ref. **2791** - CL 60 2 toevoeropeningen 400V/50/3

8 325 €

Ref. **2794** - CL 60 2 toevoeropeningen 230/400V/50/3

8 450 €



SPECIAAL ZEER GROTE
HOEVEELHEDEN

2



SPECIAAL VOOR ZEER
OMVANGRIJKE GROENTEN

UITRUSTING RESTAURANT/TRAITEUR voor de modellen CL 50 - CL 50 Ultra - CL 55

Ref. **1929** - Snijschijven 1 mm, 3 mm ; raspschijf 2 mm ; staafjes 4x4 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm + 1 wandschijvenhouder.

718 €

UITRUSTING GROOTKEUKEN voor de modellen CL 50 - CL 50 Ultra - CL 55

Ref. **1927** - Snijschijven 2 mm, 5 mm ; raspschijven 2 mm, 3 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm ; snijschijf 20 mm + rooster 20x20 mm + 1 wandschijvenhouder.

874 €

**CL 60 V.V. Auto VARIABLE SNELHEID 1**

- **Vermogen** : 1500 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid** : van 100 tot 1000 tpm.
- **Asynchroonmotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geheel roestvrijstalen motorblok**.
- Automatisch opstarten van het toestel door de hefboom.
- De invoeropeningen kantelen in één lijn met het motorblok.
- **Geleverd met** : automatische invoeropening met toevoerplateau geheel roestvrijstaal.
- **Geleverd zonder schijf**.
- **Compleet gamma van 50 schijven beschikbaar**.
- **Afmetingen** (HxLxP) : 1225 x 600 x 720 mm.

Optie :
Pureepers
onderdeel

Mogelijkheid
voor 9 soorten
macedoine en 3
soorten frieten

SPECIAAL ZEER GROTE
HOEVEELHEDEN

GEHEEL
ROESTVRIJ
STAAL*



Ref. **2785** - CL 60 V.V. 230V/50-60/1

7 950 €

CL 60 V.V. 2 Toevoeropeningen VARIABLE SNELHEID 1 + 3

- **Geleverd met** : automatische invoeropening, toevoerplateau en hefboom met ingebouwde buis alles in roestvrijstaal.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **2795** - CL 60 V.V. 2 toevoeropeningen 230V/50-60/1

9 300 €

TOEBEHOREN CL 60

**Automatische aanvoergoot
CL 60** en aanvoerplateau

Ref. **28108**

2 020 €



**Aanvoergoot met
hefboom CL 60**

Ref. **28104**

1 350 €



**Aanvoergoot met rechte
en schuine buizen CL 60**
2 buizen Ø 50 mm
2 buizen Ø 70 mm

Ref. **28162**

1 187 €



4-buizengoot CL 60 :

Ref. **28157**

1 350 €



Pureepers onderdeel

Ref. **28186** Ø 1,5 mm 218 €

Ref. **28187** Ø 2 mm 218 €

Ref. **28188** Ø 3 mm 218 €



Rolbaar inox wagentje

Geleverd zonder bak. Geschikt
voor «gastronom» 1 x 1 maten.

Ref. **27056**

662 €



Rolbaar inox wagentje Geleverd
zonder bak. Geschikt voor
«gastronom» 2 x 1 maten.

Ref. **27185**

725 €



Geschikt polycarbonaat deksel om tijdens de bereiding vloeistoffen of ingrediënten te kunnen toevoegen.



Roestvrijstalen mes met gladde demonteerbare snijbladen. Gekartelde en getande snijbladen als optie verkrijgbaar.

R-Mix functie om broze producten te vermengen zonder ze te snijden bij de R 5 V.V. en de R 6 V.V.



R 5 V.V. en R 6 V.V. zijn voorzien van een **snelheidsregelaar van 300 tot 3500 tpm**





Glad mes



Grof hakken



Mengen



Emulgeren



Gekarteld mes



Kneden



Vermalen



Kneden

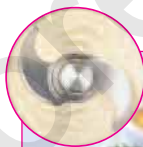


Getand mes

Speciaal voor peterselie



Fijn hakken



Emulgeren



Emulgeren

Verwerkingmogelijkheden

Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werktijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 2	0,750 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	10 tot 20	1 tot 4 mn
R 3 1 500	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	10 tot 30	
R 3 3 000	1 kg	1,5 kg	—	0,5 kg	10 tot 30	
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,9 kg	10 tot 50	
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 kg	2 kg	1 kg	20 tot 80	
R 6 / R 6 V.V.	2 kg	3,5 kg	2 kg	1 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

R 2**2,9 L**

Aanbevolen voor 10 tot 20 porties

Motorblok : 550 W - monofasig 230 V - 1 snelheid 1500 tpm - pulsbediening**Cutter** : kuip in roestvrijstaal van 2,9 liters - glad mes inbegrepen - **Als optie** : getand mes en gekarteld mes.**Afmetingen** : 350 x 200 x 280 mm.**R 3 - 1500****3,7 L**

Aanbevolen voor 10 tot 30 porties

Motorblok : 650 W - monofasig 230 V - **Cutter** : kuip in roestvrijstaal van 3,7 liters - glad mes inbegrepen.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 400 x 210 x 320 mm.**R 3 - 3000****3,7 L**

Aanbevolen voor 10 tot 30 porties

1 snelheid 3000 tpm - Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

**R 4****4,5 L**

Aanbevolen voor 10 tot 50 porties

Metalen motorblok : 900 W - driefasig 400 V - cutter : kuip in roestvrijstaal van 4,5 liters - 2 snelheden1500 en 3000 tpm - Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model. **Afmetingen** : 440 x 226 x 304 mm.**R 4 1500****4,5 L**

Aanbevolen voor 10 tot 50 porties

Metalen motorblok : 700 W - monofasig 230 V - 1 snelheid 1500 tpm

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 440 x 226 x 304 mm.**R 4 V.V.****4,5 L**

Aanbevolen voor 10 tot 50 porties

Motorblok : 1000 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 460 x 226 x 304 mm.**R 5 Plus****5,5 L**

Aanbevolen voor 20 tot 80 porties

Metalen motorblok : 1200 W - driefasig 400 V of 230/400 V omschakelbaar - 2 snelheden 1500 en 3000tpm monofasig versie verkrijgbaar (1500 tpm) - **Cutter** : kuip in roestvrijstaal van 5,5 liters - glad mesinbegrepen - **Als optie** : gekarteld mes.**Afmetingen** : 490 x 280 x 350 mm.**R 5 V.V.****5,5 L**Aanbevolen voor 20 tot 80 porties **R-MIX®****Motorblok** : 1300 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm - **R-Mix functie**

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

**R 6****7 L**

Aanbevolen voor 20 tot 100 porties

Metalen motorblok : 1300 W - driefasig 400 V - 2 snelheden 1500 en 3000 tpm**Cutter** : kuip in roestvrijstaal van 7 liters - effen mes in roestvrijstaal inbegrepen - **Als optie** : gekartelde blad**Afmetingen** : 520 x 280 x 530 mm.**R 6 V.V.****7 L**Aanbevolen voor 20 tot 100 porties **R-MIX®****Metalen motorblok** : 1500 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm - **R-Mix functie**

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 520 x 280 x 530 mm**R 8 / R 8 SV****8 L**

Aanbevolen voor 20 tot 150 porties

Nieuw**Motorblok** : 2200 W - driefasig 400 V - 2 snelheden 1500 en 3000 tpm - **Cutter** : kuip in roestvrijstaal van 8 literseffen mes in roestvrijstaal met 2 bladen inbegrepen - **Als optie** : gekartelde blad **Afmetingen** : 585 x 315 x 545 mm.**R 8 V.V.****8 L**Aanbevolen voor 20 tot 150 porties **R-MIX®****Nieuw****Metalen motorblok** : 2200 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 585 x 315 x 545 mm.**R 10 / R 10 SV****11,5 L**

Aanbevolen voor 50 tot 200 porties

Nieuw**Motorblok** : 2600 W - driefasig 400 V - 2 snelheden 1500 en 3000 tpm - **Cutter** : kuip in roestvrijstaal van 11,5 literseffen mes in roestvrijstaal met 3 bladen inbegrepen - **Als optie** : gekartelde blad.**Afmetingen** : 660 x 345 x 560 mm.**R 10 V.V.****11,5 L**Aanbevolen voor 50 tot 200 porties **R-MIX®****Nieuw****Metalen motorblok** : 2600 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen : 660 x 345 x 560 mm.

R 2

2,9 L

- **Vermogen** : 550 Watts. • **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 1500 tpm.
- **Motorblok in polycarbonaat**. Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Mechanisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 2,9 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes inbegrepen.
- **Afmetingen** (HxLxD): 350 x 200 x 280 mm.

Ref. **22100** - R 2 230V/50/1 1 065 €Ref. **27138** - Gekarteld mes 104 €Ref. **27061** - Getand mes **Speciaal voor peterselie** 104 €Ref. **27055** - Bijkomend glad mes 88 €**R 3-1500 of R 3-3000**

3,7 L

- **Vermogen** : 650 Watts. • **Voltage** : Monofasig 230 V
- **Snelheid** : 1500 of 3000 tpm volgens model.
- **Motorblok in polycarbonaat**. Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 3,7 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes inbegrepen.
- **Afmetingen** (HxLxD): 400 x 210 x 320 mm.

Ref. **22382** - R 3-1500 230V/50/1 1 360 €Ref. **22388** - R 3-3000 230V/50/1 1 530 €Ref. **27288** - Gekarteld mes 104 €Ref. **27287** - Getand mes **Speciaal voor peterselie** 104 €Ref. **27286** - Bijkomend glad mes 88 €**R 4**

4,5 L

- **Vermogen** : 900 Watts. • **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Metalen motorblok**. Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 4,5 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes inbegrepen.
- **Afmetingen** (HxLxD) : 440 x 226 x 304 mm.

R 4-1500

4,5 L

- **Vermogen** : 700 Watts. • **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 1500 tpm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

R 4 V.V. VARIABLE SNELHEID

4,5 L

- **Vermogen** : 1000 Watts. • **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variable snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- **Afmetingen** (HxLxD): 460 x 226 x 304 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Réf. **22437** - R 4 400V/50/3 1 605 €Réf. **22430** - R 4-1500 230V/50/1 1 575 €Réf. **22441** - R 4 V.V. 230V/50-60/1 2 085 €Réf. **27346** - Gekarteld mes 104 €Réf. **27345** - Getand mes **Speciaal voor peterselie** 104 €Réf. **27344** - Bijkomend glad mes 88 €



GEHEEL
ROESTVRIJS-
TALEN MES

R 5 Plus Driefasig

5,5 L

- **Vermogen** : 1200 Watts.
- **Voltage** : driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Metalen motorblok**. Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 5,5 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes inbegrepen.
- **Afmetingen** (HxLxD): 490 x 280 x 350 mm.

R 5 Plus Monofasig

- **Vermogen** : 1100 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 1500 tpm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 24309 - R 5 Plus driefasig 400V/50/3	2 175 €
Ref. 24323 - R 5 Plus monofasig 230V/50/1	2 160 €
Ref. 27121 - Gekarteld mes	156 €
Ref. 27351 - Getand mes Speciaal voor peterselie	156 €
Ref. 27120 - Bijkomend glad mes	140 €

R 5 V.V. VARIABLE SNELHEID

R-MIX®

5,5 L

- **Vermogen** : 1300 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variable snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- **R-Mix functie**: variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 24336 - R 5 V.V. 230V/50-60/1	2 660 €
Ref. 27121 - Gekarteld mes	156 €
Ref. 27351 - Getand mes Speciaal voor peterselie	156 €
Ref. 27120 - Bijkomend glad mes	140 €

R 6 V.V. VARIABLE SNELHEID

R-MIX®

7 L

- **Vermogen** : 1500 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variable snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- **R-Mix functie**: variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.
- **Metalen motorblok**. Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 7 liters** in roestvrijstaal met handvat. Demonteerbaar glad mes met 2 bladen in roestvrijstaal inbegrepen.
- **Afmetingen** (HxLxD): 520 x 280 x 350 mm.

R 6

- **Vermogen** : 1300 Watts.
- **Voltage** : driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model, behalve R-Mix functie.

Ref. 24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1	3 260 €
Ref. 24314 - R 6 400V/50/3	2 670 €
Ref. 27125 - Gekarteld mes in rvs	312 €
Réf. 27352 - Getand mes Speciaal voor peterselie	312 €
Ref. 27124 - Bijkomend glad mes in rvs	302 €
Ref. 117034 - Onderste gekarteld blad	47 €
Ref. 117035 - Bovenste gekarteld blad	47 €
Ref. 117032 - Onderste glad blad	42 €
Ref. 117033 - Bovenste glad blad	42 €
Réf. 106520 - Onderste getande snijblad	47 €
Réf. 106519 - Bovenste getande snijblad	47 €

R 8 / R 8 SV

8 L

R-VAC®

- **Vermogen** : 2200 Watts. • **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Afmetingen** (HxLxD): 585 x 315 x 545 mm.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 8 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes met 2 bladen in roestvrijstaal inbegrepen.
 - Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde pakking.
- **Minikuip van 3,5 liter** als optie verkrijgbaar, zie pagina 34
- **R 8 SV model voorzien van een R-VAC®**
Vacuümpomp als optie verkrijgbaar.
Andere kenmerken identiek aan de **R 8**

R 8 V.V.

R-MIX®

- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- **R-Mix functie**: variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 21291 - R 8 400V/50/3	3 770 €
Ref. 2040 - R 8 SV 400V/50/3	5 790 €
Ref. 21285 - R 8 V.V. 230V/50/1	4 605 €

Ref. 27383 - Gekarteld mes 2 bladen	438 €
Ref. 27385 - Getand mes 2 bladen	438 €
Ref. 27381 - Bijkomend glad mes 2 bladen	426 €
Ref. 59281 - Gekarteld blad, per eenheid	68 €
Ref. 59282 - Getand blad	68 €
Ref. 59280 - Glad blad, per eenheid	57 €

R 10 / R 10 SV

11,5 L

R-VAC®

- **Vermogen** : 2600 Watts.
- **Afmetingen** (HxLxD): 660 x 345 x 560 mm
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 11,5 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes met 3 bladen in roestvrijstaal inbegrepen.
 - Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde pakking.
- **Minikuip van 4 liter** als optie verkrijgbaar, zie pagina 34
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.
- **R 10 SV model voorzien van een R-VAC®** .
Vacuümpomp als optie verkrijgbaar.
Andere kenmerken identiek aan de **R 10**

R 10 V.V.

R-MIX®

- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- **R-Mix functie**: variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 21391 - R 10 400V/50/3	4 765 €
Ref. 2044 - R 10 SV 400V/50/3	6 785 €
Ref. 21385 - R 10 V.V. 230V/50/1	5 815 €

Ref. 27384 - Gekarteld mes 3 bladen	468 €
Ref. 27386 - Getand mes 3 bladen	468 €
Ref. 27382 - Bijkomend glad mes 3 bladen	458 €
Ref. 59281 - Gekarteld blad	68 €
Ref. 59282 - Getand blad	68 €
Ref. 59280 - Glad blad	57 €



Ref. 29996 - R-Vac vacuümsysteem R 8, R 10	2 020 €
Ref. 69012 - Vacuümpomp 550 W - 16 m³/h R 8, R 10	3 745 €

Doorzichtig deksel « Groote visie », om ononderbroken en gemakkelijk de bereiding in het oog te kunnen houden terwijl deze aan de gang is. Geschikt voor de vaatwasmachine.



Gekarteld mes als optie voor vermalen en kneedbewerkingen.

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



Geborstelde roestvrijstaalen kuip met handgreep.



Getande messen als optie verkrijgbaar voor het snijden van peterseilie.

De cutterbak heeft een verhoging in het midden om vloeibare bereidingen te kunnen verwerken.



Nieuw gepatenteerd mes-senprofiel voor optimale snijkwaliteit en absoluut regelmatige resultaten.



AAN DE SPITS VAN DE VOORUITGANG : HET VACUÛMSYSTEEM

R-VAC®



Met het **R-Vac systeem** van de R 8 en R 10 kan onder vacuüm worden gewerkt, om resultaten van onvergelykbare kwaliteit te bekomen bij allerlei bereidingen, zoals vismousses, fijne vullingen, groenteterrines, ganzenleverpastei, ganaches.

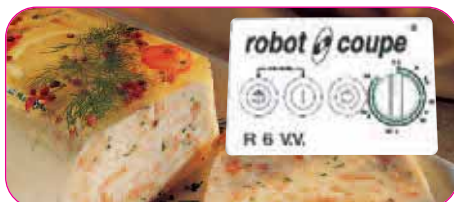
De voordelen van werken onder vacuüm:

- betere bewaring
- aantrekkelijkere presentatie
- meer aroma en smaak
- ingrediënten worden beter gekookt



FUNCTIE R-MIX OP ALLE R 5 V.V., R 6 V.V., R8 V.V., R10V.V., R15V.V., R20 V.V.

R-MIX®



- Voor het vermengen van tere producten zonder deze te snijden.
- Met de R-Mix functie kunt u de **variabele snelheid van 60 tot 500 tpm** in tegengestelde draairichting gebruiken, vlees maken en hele ingrediënten mengen zoals rivierkreeftjes in terrines, rozijnen in briochedeeg, of in blokjes gesneden groenten in moussen of terrines.

BIJKOMENDE KUIP ALS OPTIE



Ref. 27374 - Kuip van 3,5 liters, in roestvrijstaal R 8,	
Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen	629 €
Ref. 27375 - Kuip van 4 liters, in roestvrijstaal R10-R15,	
Glad mes in roestvrijstaal inbegrepen	705 €
Ref. 27107 - Gekarteld mes 2 bladen	229 €
Ref. 27106 - Bijkomend glad mes 2 bladen	218 €
Ref. 101801 - Gekarteld blad, per eenheid	42 €
Ref. 101800 - Glad blad, per eenheid	36 €



Doorzichtig deksel in polycarbonaat tijdens. **Waterdicht** deksel dat met één handbeweging bevestigd kan worden. **Deksel en dichting kunnen** in een handomdraai **worden gedemonteerd** om het schoonmaken te vergemakkelijken.

**Dekselwisser**

Dekselwisser om de binnenzijde van de deksel af te drogen om tijdens de bewerking beter zicht te hebben op de bereiding.

**Bedieningspaneel**

Tijd klok van 0 tot 15 minuten, **Roestvrijstalen tiptoetsen** voor gemakkelijke reiniging en langere levensduur en **Pulsbediening** voor grotere snijprecisie.

**Kantelhendel**

Ergonomische kantelhendel waarmee de kuip in horizontale stand en in tussenliggende standen kan worden gekanteld.

**Mes op de kuipbodem**

Een exclusiviteit van ROBOT-COUPÉ, voor perfecte homogene resultaten, zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.

**Kuip:**

Afneembaar en kantelbaar, een exclusiviteit van ROBOT-COUPÉ, voor gemakkelijke reiniging. **Inhoud:** 23, 28, 45, 60 liters afhankelijk van het model.



Geheel roestvrijstalen constructie met 3 ruim gedimensioneerde poten voor perfecte stabiliteit van de machine en veilig gebruik, weinig ingenomen vloeropervlak en gemakkelijke reiniging.

**Wieltjes (optie)**

3 inklapbare wiel tjes voor gemakkelijke verplaatsing om het werkopervlak te kunnen schoonmaken.



R 15 / R 15 SV 15 LAanbevolen voor 50 tot 250 porties en
meer Van 3 tot 9 kg per keer**Nieuw****Motorblok:** 3000 W - driefasig 400 V omschakelbaar - 2 snelheden 1500 en 3000 tpm pulsbediening -**Cutter:** kuip in roestvrijstaal van 15 liters, bijkomend mes 2 glad bladen en getand**Als optie:** gekarteld bladen, **R-VAC®****Afmetingen:** 680 x 370 x 615 mm.**R 15 V.V.** 15 LAanbevolen voor 50 tot 250 porties en
meer Van 3 tot 9 kg per keer**R-MIX®**

variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

R 20 / R 20 SV 20 L**R-VAC®**Aanbevolen voor 50 tot 300 porties en
meer Van 3 tot 12 kg per keer**Nieuw****Motorblok:** 4000 W - driefasig 400 V omschakelbaar - 2 snelheden 1500 en 3000 tpm pulsbediening -**Cutter:** kuip in roestvrijstaal van 20 liters, bijkomend mes 3 glad bladen en getand**Als optie:** gekarteld bladen, R 20 SV model voorzien van een **R-VAC®** vacuümsysteem**Afmetingen:** 760 x 380 x 630 mm.**R 20 V.V.** 20 LAanbevolen voor 50 tot 300 porties en
meer Van 3 tot 12 kg per keer**R-MIX®**

variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

R 23 23 LAanbevolen voor 50 tot 400 porties en meer
Van 4 tot 14 kg per keer**Motorblok :** 4500 W - driefasig 400 V - 2 snelheden : 1500 en 3000 tpm Waterdicht bedieningspaneel IP 65 met tijd klok van 0 tot 15 minuten - pulsbediening - **Cutter :** afneembare en kantelbare roestvrijstale kuip van 23 liters voor een gemakkelijke reiniging - mes met 3 gladde bladen -**Als optie :** gekartelde bladen.**Afmetingen :** 1250 x 700 x 600 mm**R 30** 28 LAanbevolen voor 100 tot 500 porties en meer
Van 4 tot 17 kg per keer**Motorblok :** 5400 W - **Cutter :** kuip in roestvrijstaal van 28 liters

Andere kenmerken identiek aan model R 23.

Afmetingen : 1250 x 720 x 600 mm**R 45** 45 LAanbevolen voor 200 tot 1000 porties en meer
Van 6 tot 27 kg per keer**Motorblok :** 9000 W - **Cutter :** kuip in roestvrijstaal van 45 liters -

Andere kenmerken identiek aan model R 23.

Afmetingen : 1400 x 760 x 600 mm**R 60** 60 LAanbevolen voor 300 tot 3000 porties en meer
Van 6 tot 36 kg per keer**Motorblok :** 11000 W - **Cutter :** kuip in roestvrijstaal van 60 liters

Andere kenmerken identiek aan model R 23.

Afmetingen : 1400 x 810 x 600 mm.



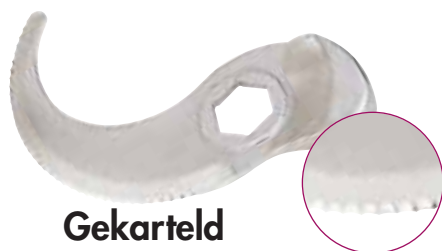
Glad



Grof hakken



Fijn hakken



Gekarteld



Kneden



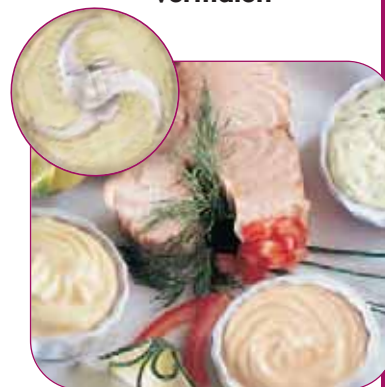
Vermalen



Getand



Emulgeren



Emulgeren

Verwerkingsmogelijkheden

Modellen	Maximum inhoud				Aantal maaltijden	Werktijd
	Hakken (tot)	Emulgeren (tot)	Deeg* (tot)	Vermalen (tot)		
R 15	6 kg	9 kg	7 kg	5 kg	50 tot 250	1 tot 4 mn
R 20	8 kg	12 kg	10 kg	6 kg	50 tot 300	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	7 kg	100 tot 400	
R 30	12 kg	17 kg	14 kg	8,5 kg	100 tot 500	
R 45	18 kg	27 kg	22,5 kg	13,5 kg	200 tot 1000	
R 60	25 kg	36 kg	30 kg	18 kg	300 tot 3000	

*hoeveelheid 60% gehydrateerd, gerezen deeg

NieuwGEHEEL
ROESTVRIJS-
TALEN MES**R 15 / R 15 SV**

15 L

R-VAC®

- **Vermogen:** 3000 Watts. - **Voltage:** Driefasig 400 V.
- **2 snelheden:** 1500 en 3000 tpm.
- **Geleverd met:**
 - **Kuip van 15 liters** in roestvrijstaal met handvat.
 - Glad mes met 3 bladen in roestvrijstaal inbegrepen.
- Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde pakking.
- **Minikuip van 4 liter** als optie verkrijgbaar, zie pagina 32
- **Afmetingen** (HxLxD): 680 x 370 x 615 mm.
- **R 15 SV model voorzien van een R-VAC®**
Vacuümpomp als optie
Andere kenmerken identiek aan model **R 15**.

R 15 V.V.

R-MIX®

- **Variabele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
 - **R-Mix functie:** variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

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

5 440 €

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

7 460 €

Ref. **51487** - R 15 V.V. 400V/50/3

6 855 €

NieuwGEHEEL
ROESTVRIJS-
TALEN MES**R 20 / R 20 SV**

20 L

R-VAC®

- **Vermogen:** 4000 Watts.
- **Afmetingen** (HxLxD): 760 x 380 x 630 mm
- **Geleverd met:**
 - **Kuip van 20 liters** in roestvrijstaal met handvat. Glad mes met 3 bladen in roestvrijstaal inbegrepen.
- Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde dichting.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.
- **R 20 SV model voorzien van een R-VAC.**
Vacuümpomp als optie.
Andere kenmerken identiek aan model **R 20**.

R 20 V.V.

R-MIX®

- **Variabele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
 - **R-Mix functie:** variabel toerental van 60 tot 500 tpm in omgekeerde draairichting.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

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

6 115 €

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

8 135 €

Ref. **51587** - R 20 V.V. 400V/50/3

7 830 €

**OPTIES****R 15 / R 20**

	Ref.	€
Gekarteld mes 3 bladen	57098	562
Getand mes 3 bladen	57099	562
Getand mes 3 bladen, per eenheid	57097	545
Gekarteld blad	59393	73
Getand blad	59359	73
Glad blad	59392	63
Vacuümpomp: 550 W - 16 m³/h	69012	3 745

R 23

23 L

- **Vermogen** : 4500 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Geheel roestvrijstaal** constructie op 3 poten.
- Waterdicht bedieningspaneel IP65 met digitale tijd klok van 0 tot 15 minuten.
- Electromechanische veiligheid en motorrem.
- Doorzichtig deksel in polycarbonaat met dekselwisser.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 23 liters** afneembaar en kantelbaar.
 - **Mes met 3 gladde bladen.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 1250 x 700 x 600 mm.
- **Als optie:**
 - Blixer-kit:
 - Schraper voor de kuip en deksel.
 - Rvs getand mes met 2 bladen.

Ref. **51033** - R 23 400V/50/3

10 335 €



R 30

28 L

- **Vermogen** : 5400 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Geheel roestvrijstaal** constructie op 3 poten.
- Waterdicht bedieningspaneel IP65 met digitale tijd klok van 0 tot 15 minuten.
- Electromechanische veiligheid en motorrem.
- Doorzichtig deksel in polycarbonaat met dekselwisser.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 28 liters** afneembaar en kantelbaar.
 - **Mes met 3 gladde bladen.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 1250 x 720 x 600 mm.
- **Als optie:**
 - Blixer-kit:
 - Schraper voor de kuip en deksel.
 - Rvs getand mes met 2 bladen.

Ref. **52066** - R 30 400V/50/3

12 480 €



OPTIES

R 23

R 30

	Ref.	€	Ref.	€
Gekarteld mes 3 bladen	57070	833	57075	854
Getand mes 3 bladen	57072	812	57077	833
Bijkomend glad mes 3 bladen	57069	790	57074	812
Gekarteld blad	118294	143	118286	149
Getand blad	118292	135	118241	138
Glad blad	118217	127	117950	127
3 Intrekbare wielen	57062	728	57062	728
Roestvrijstalen wagen voor de Gastronormbak 1x1	27056	662	27056	662
Roestvrijstalen wagen voor de Gastronormbak 2x1	27185	725	27185	725
Vacuümpomp : 550 W - 16 m³/h	69012	3 745	69012	3 745
Als optie: Blixer-kit				
Blixer-kit	57058	1 204	57059	1 316
Extra getand blad	118292	135	118241	138

**R 45**

45 L

- **Vermogen** : 9000 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Geheel roestvrijstaal** constructie op 3 poten.
- Waterdicht bedieningspaneel IP 65 met digitale tijd klok van 0 tot 15 minuten.
- Electromechanische veiligheid en motorrem.
- Deksel in transparant polycarbonaat.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 45 liters** afneembaar en kantelbaar.
 - **Mes met 3 gladde bladen.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 1400 x 760 x 600 mm.
- **Als optie:**
 - Blixer-kit:
 - Schrapper voor de kuip en deksel.
 - Rvs getand mes met 2 bladen.

Ref. **53037** - R 45 400V/50/3

16 635 €

**R 60**

60 L

- **Vermogen** : 11000 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Geheel roestvrijstaal** constructie op 3 poten.
- Waterdicht bedieningspaneel IP 65 met digitale tijd klok van 0 tot 15 minuten.
- Electromechanische veiligheid en motorrem.
- Deksel in transparant polycarbonaat.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 60 liters** afneembaar en kantelbaar.
 - **Mes met 3 gladde bladen.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 1400 x 810 x 600 mm.
- **Als optie:**
 - Blixer-kit:
 - Schrapper voor de kuip en deksel.
 - Rvs getand mes met 2 bladen.

Ref. **54166** - R 60 400V/50/3

27 035 €

**OPTIES**

	R 45		R 60	
	Ref.	€	Ref.	€
Gekarteld mes 3 bladen	57082	881	57092	1 347
Getand mes 3 bladen	57084	859	57095	1 321
Bijkomend glad mes 3 bladen	57081	833	57091	1 294
Gekarteld blad	118287	149	118290	202
Getand blad	118243	140	118245	193
Glad blad	117952	133	117954	186
3 Intrekbare wielen	57062	728	57062	728
roestvrijstalen wagen voor de Gastronormbak 1x1	27056	662	27056	662
roestvrijstalen wagen voor de Gastronormbak 2x1	27185	725	27185	725
Vacuümpomp 550 W - 16 m³/h	69012	3 745	69012	3 745
Als optie: Blixer-kit				
Blixer-kit	57060	1 597	57061	2 238
Extra getand blad	118243	140	118245	193



Schraparm
voor kuip en
deksel



Deksel met een
pakking voor
perfecte afsluiting



Roestvrijstalen
mes met
snijbladen
met micro-
vertandingen



Kuip met hoge schacht
voor het verwerken
van **grote hoeveelheden**
vloeistoffen



Verkrijgbaar met **variabele snelheid** (van 300 tot 3500 tpm) voor grotere **flexibiliteit in het gebruik**



Blixer 2

2,9 L

Speciaal voor het bereiden van kleine hoeveelheden

Speciaal voor individuele porties

Motorblok: 700 W - monofasig 230 V - 1 snelheid: 3000 tpm -**Blixer:** kuip van 2,9 liters - maximale vloeibare inhoud van 1 liter - geleverd met 1 getand mes**Blixer 3**

3,7 L

Van 0,3 tot 2 kg per keer

Motorblok: 750 W - monofasig 230 V - 1 snelheid: 3000 tpm - **Blixer:** kuip van 3,7 liters in roestvrijstaal - maximale vloeibare inhoud van 2 liters - geleverd met 1 getand mes**Blixer 4**

4,5 L

Van 0,3 tot 2,5 kg per keer

Motorblok: 1000 W - trifasig 400 V - 2 snelheden: 1500 en 3000 tpm - **Blixer:** kuip van 4,5 liters in roestvrijstaal - maximale vloeibare inhoud van 2,5 liters - geleverd met 1 getand mes**Afmetingen:** 460 x 226 x 304 mm.**Blixer 4 - 3000**

4,5 L

Van 0,3 tot 2,5 kg per keer

Motorblok: 900 W - monofasig 230 V - 1 snelheid: 3000 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.**Afmetingen:** 460 x 226 x 304 mm.**Blixer 4 V.V.**

4,5 L

Van 0,3 tot 2,5 kg per keer

Motorblok: 1100 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.**Afmetingen:** 480 x 226 x 304 mm.**Blixer 5 Plus**

5,5 L

Van 0,4 tot 3,5 kg per keer

Motorblok: 1300 W - driefasig 400 V of 230/400 V omschakelbaar - metalen motorblok - 2 snelheden: 1500 en 3000 tpm - geleverd met 1 getand mes. - **Blixer:** kuip van 5,5 liters in roestvrijstaal - maximale vloeibare inhoud van 3,5 liters**Afmetingen:** 500 x 270 x 340 mm.**Blixer 5 V.V.**

5,5 L

Van 0,4 tot 3,5 kg per keer

Motorblok: 1400 W - monofasig 230 V - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.**Blixer 6**

7 L

Van 0,5 tot 4,5 kg per keer

Motorblok: 1300 W - driefasig 400 V - metalen motorblok - 2 snelheden: 1500 en 3000 tpm**Blixer:** kuip van 7 liters in roestvrijstaal - maximale vloeibare inhoud van 4,5 liters - geleverd met 1 getand mes.**Afmetingen:** 535 x 270 x 370 mm.**Blixer 6 V.V.**

7 L

Van 0,5 tot 4,5 kg per keer

Motorblok: 1500 W - monofasig 230 V - snelheid 300 tot 3500 tpm**Afmetingen:** 535 x 270 x 370 mm.

Blixer 8

8 L

Van 1 tot 5 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 2200 W - driefasig 400 V - 2 snelheden: 1500 en 3000 tpm - **Blixer :** kuip van 8 liters in roestvrijstaals - maximale capaciteit van 5 liters - geleverd met 1 getand mes met 2 bladen.

Afmetingen : 605 x 315 x 545 mm.**Blixer 8 V.V.**

8 L

Van 1 tot 5 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 2200 W - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Blixer 10

11,5 L

Van 2 tot 6,5 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 2600 W - driefasig 400 V - 2 snelheden: 1500 en 3000 tpm - **Blixer :** kuip van 11,5 liters in roestvrijstaals - maximale capaciteit van 6,5 liters - geleverd met 1 getand mes met 3 bladen.

Afmetingen : 680 x 315 x 545 mm.**Blixer 10 V.V.**

11,5 L

Van 2 tot 6,5 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 2600 W - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Blixer 15

15 L

Van 3 tot 10 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 3000 W - driefasig 400 V - 2 snelheden: 1500 en 3000 tpm - **Blixer :** kuip van 15 liters in roestvrijstaals - maximale capaciteit van 10 liters - geleverd met 1 getand mes met 3 bladen.

Afmetingen : 700 x 315 x 545 mm.**Blixer 15 V.V.**

15 L

Van 3 tot 10 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 3000 W - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Blixer 20

20 L

Van 3 tot 13 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 4000 W - driefasig 400 V - 2 snelheden: 1500 en 3000 tpm - **Blixer :** kuip van 20 liters in roestvrijstaals - maximale capaciteit van 13 liters - geleverd met 1 getand mes met 3 bladen.

Afmetingen : 780 x 380 x 630 mm.**Blixer 20 V.V.**

20 L

Van 3 tot 13 kg per keer

Nyhet

Motorblok: 4000 W - variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

VOORGERECHT**Gemixte textuur**

Duo van rauwe rode kool en selderij



Variatie van rauwe komkommer en tomaat

HOOFDGERECHTEN

Zalmsteak met rijst



Kalfsragout

NAGERECHTEN

Peer- en amandelsoufflé



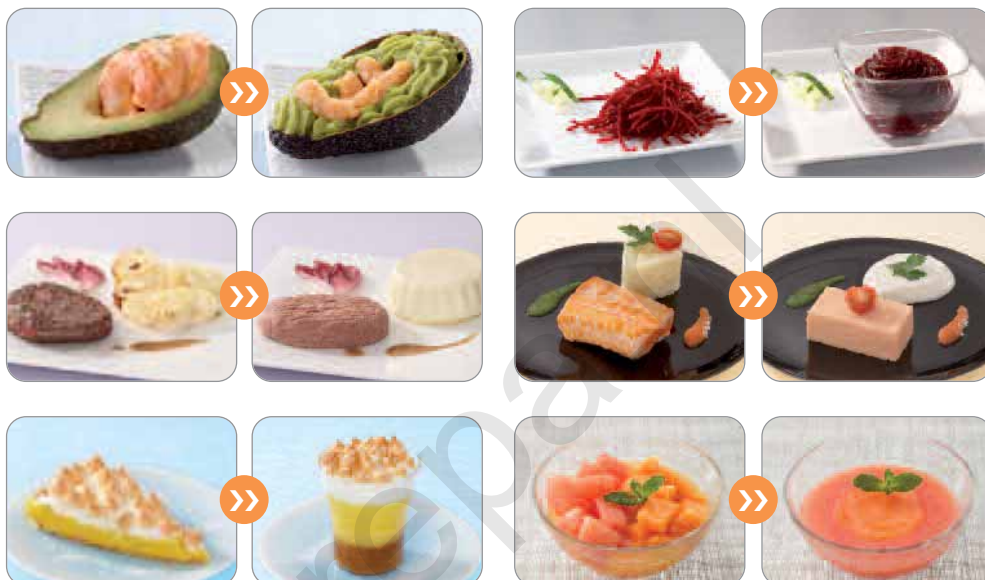
Granny Smith mix



Gezondheid - Voeding met gemixte textuur

Robot-Coupe biedt de oplossing met een gamma van 17 Blixer®. Dit zijn gecombineerde emulgeer-mixermachines waarmee maaltijden met gemixte textuur bereid kunnen worden. Zo kunnen complete maaltijden worden bereid die voorzien in alle voedingsstoffen en met name vitamines: voorgerechten, hoofdgerechten, nagerechten, van rauwe of gare ingrediënten.

- Geëmulgeerde worteltjes
- Duo van rauwe rode kool en selderij
- Variatie van rauwe komkommer en tomaat
- Gevulde tomaat
- Zalmsteak met rijst
- Kalfsragout
- Couscous
- Peer- en amandelsoufflé
- Granny Smith mix
- Gemixte rijstepap
- Citroentaart
- ...



Verwerkingsmogelijkheden

Modellen	Kuipinhoud (liter)	Verwerkte hoeveelheden (kg)		Aantal gemixte maaltijden
		Mini	Maxi	
Blixer 2	2,9	0,2	1,5	1 - 15
Blixer 3	3,7	0,3	2	5 - 30
Blixer 4	4,5	0,4	3	10 - 50
Blixer 4 V.V.				
Blixer 5 Plus	5,5	0,5	3,5	15 - 80
Blixer 5 V.V.				
Blixer 6	7	0,6	4,5	20 - 100
Blixer 6 V.V.				
Blixer 8	8	1	5	25 - 150
Blixer 8 V.V.				
Blixer 10	11,5	2	6,5	30 - 200
Blixer 10 V.V.				
Blixer 15	15	3	10	40 - 300
Blixer 15 V.V.				
Blixer 20	20	3	13	50 - 400
Blixer 20 V.V.				

Blixer 2

Speciaal
voor
individuele
porties

2,9 L

- **Vermogen:** 700 Watts
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 3000 tpm.
- **Aandrijfas in roestvrijstaal.** Pulsbediening.
- **Asynchroommotor.** Mechanisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met:**
 - **Kuip van 2,9 liters** in roestvrijstaal met handvat. - **Getand mes.**
 - **Waterdicht deksel met schraper.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 420 x 210 x 330 mm.

Ref. **33228** - Blixer 2 230V/50/1 1 315 €

Ref. **27369** - Bijkomend Blixer 2 onderdeel:
kuip, mes, deksel en schraper 442 €

Ref. **27370** - Bijkomend getand mes 109 €

Ref. **27371** - Gekarteld mes 109 €



Blixer 3

3,7 L

- **Vermogen:** 750 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 3000 tpm.
- **Aandrijfas in roestvrijstaal.** Pulsbediening.
- **Asynchroommotor.** Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met:**
 - **Kuip van 3,7 liters** in roestvrijstaal met handvat. - **Getand mes.**
 - **Waterdicht deksel met schraper.**
- **Afmetingen** (HxLxD): 420 x 210 x 330 mm.

Ref. **33197** - Blixer 3 230V/50/1 1 625 €

Ref. **27337** - Bijkomend Blixer 3 onderdeel:
kuip, mes, deksel en schraper 546 €

Ref. **27347** - Bijkomend getand mes 109 €

Ref. **27348** - Bijkomend gekarteld mes 109 €



Blixer 4

4,5 L

- **Vermogen:** 1000 Watts
- **Voltage:** Driefasig 400 V.
- **2 snelheden:** 1500 tpm en 3000 tpm.
- **Metalen motorblok.**
- **Geleverd met:** **Kuip van 4,5 liters** in roestvrijstaal met handvat.
- **Afmetingen** (HxLxD) : 460 x 226 x 304 mm.

Blixer 4 - 3000

4,5 L

- **Vermogen:** 900 Watts
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 3000 tpm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Blixer 4 V.V. VARIABLE SNELHEID

4,5 L

- **Vermogen:** 1100 Watts
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- **Afmetingen** (HxLxD) : 480 x 226 x 304 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **33215** - Blixer 4 400V/50/3 1 725 €

Ref. **33208** - Blixer 4-3000 230V/50/1 1 715 €

Ref. **33220** - Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 2 195 €

Ref. **27338** - Bijkomend hulpstuk voor Blixer 4 onderdeel:
kuip, mes, deksel en schraper 577 €

Ref. **27349** - Bijkomend getand mes 109 €

Ref. **27350** - Bijkomend gekarteld mes 109 €



**Blixer 5 Plus**

5,5 L

- **Vermogen** : 1300 Watts - **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem brengen.
- **Metalen motorblok**.
- **Aandrijfas in roestvrijstaal**. Pulsbediening.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 5,5 liters** in roestvrijstaal met handvat.
 - **Getand mes**. - **Waterdicht deksel met schraper**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 500 x 270 x 340 mm.

Blixer 5 V.V. VARIABLELE SNELHEID

5,5 L

- **Vermogen** : 1400 Watts • **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variablele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 33164 - Blixer 5 Plus 400V/50/3	2 355 €
Ref. 33171 - Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	2 855 €
Ref. 27165 - Bijkomend Blixer 5 onderdeel: kuip, mes, deksel en schraper	661 €
Ref. 27155 - Bijkomend getand mes	156 €
Ref. 27180 - Bijkomend gekarteld mes	156 €

**Blixer 6**

7 L

- **Vermogen** : 1300 Watts - **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden** : 1500 en 3000 tpm.
- **Metalen motorblok**.
- **Aandrijfas in roestvrijstaal**. Pulsbediening.
- **Asynchroommotor**. Magnetisch veiligheidssysteem en motorrem.
- **Geleverd met** :
 - **Kuip van 7 liters** in roestvrijstaal met handvat.
 - **Getand mes in roestvrijstaal**. - **Waterdicht deksel met schraper**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 535 x 270 x 370 mm.

Blixer 6 V.V. VARIABLELE SNELHEID

7 L

- **Vermogen** : 1500 Watts • **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Variablele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 33227 - Blixer 6 400V/50/3	2 845 €
Ref. 33155 - Blixer 6 V.V. 230V/50-60/1	3 385 €
Ref. 27166 - Bijkomend Blixer 6 onderdeel : kuip, mes, deksel en schraper	1 072 €
Ref. 27169 - Bijkomend getand mes in roestvrijstaal	307 €
Ref. 117194 - Onderste getand blad, per eenheid	47 €
Ref. 117193 - Bovenste getand blad, per eenheid	47 €

Blixer 8

8 L

- **Vermogen:** 2200 Watts. - **Voltage:** Driefasig 400 V.
- **2 snelheden:** 1500 en 3000 tpm.
- **Geleverd met:**
 - Roestvrijstalen cutterkuip van 8 liter en roestvrijstalen mes met 2 getande snijbladen op de kuipbodem.
 - Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde pakking.
 - Demonteerbare wisser met ingebouwde pakking
- **Afmetingen** (HxLxD): 605 x 315 x 545 mm.

Blixer 8 V.V.

- **Voltage:** Monofasig 230 V.
 - **Variabele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 21311 - Blixer 8 400V/50/3	3 955 €
Ref. 21305 - Blixer 8 V.V. 230/50/1	4 785 €
Ref. 57107 - Bijkomend voor Blixer 8 onderdeel: kuip, mes, deksel en schraaparm	1 315 €
Ref. 27377 - Bijkomend getand mes in roestvrijstaal (2 bladen)	438 €
Ref. 59282 - Getand blad	68 €

Blixer 10

11,5 L

- **Vermogen:** 2600 Watts. **Voltage:** Driefasig 400 V.
- **2 snelheden:** 1500 en 3000 tpm.
- **Geleverd met:**
 - Roestvrijstalen cutterkuip van 11,5 liter en roestvrijstalen mes met 3 getande snijbladen op de kuipbodem.
 - Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde pakking.
 - Demonteerbare wisser met ingebouwde pakking
- **Afmetingen** (HxLxD): 680 x 315 x 545 mm.

Blixer 10 V.V.

- **Voltage:** Monofasig 230 V.
 - **Variabele snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 21411 - Blixer 10 400V/50/3	4 970 €
Ref. 21405 - Blixer 10 V.V. 230/50/1	6 065 €
Ref. 57108 - Bijkomend voor Blixer 10 onderdeel: kuip, mes, deksel en schraaparm	1 660 €
Ref. 27378 - Bijkomend getand mes in roestvrijstaal (3 bladen)	468 €
Ref. 59282 - Getand blad	68 €





Blixer 15

15 L

- **Vermogen** : 3000 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden**: 1500 en 3000 tpm.
- **Geleverd met**:
 - Roestvrijstalen cutterkuip van 15 liter en roestvrijstalen mes met 3 getande snijbladen op de kuipbodem.
 - Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde pakking.
 - Demonteerbare wisser met ingebouwde pakking
- **Afmetingen** (HxLxD): 700 x 315 x 545 mm.

Blixer 15 V.V.

- **Voltage**: Driefasig 400 V.
 - **Variable snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 51511 - Blixer 15 400V/50/3	5 665 €
Ref. 51507 - Blixer 15 V.V. 400/50/3	7 080 €
Ref. 57109 - Bijkomend voor Blixer 15 onderdeel: kuip, mes, deksel en schraaparm	1 960 €
Ref. 57102 - Bijkomend getand mes in roestvrijstaal (3 bladen)	562 €
Ref. 59359 - Getand blad	73 €



Blixer 20

20 L

- **Vermogen** : 4000 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **2 snelheden**: 1500 en 3000 tpm.
- **Geleverd met**:
 - Roestvrijstalen cutterkuip van 20 liter en roestvrijstalen mes met 3 getande snijbladen op de kuipbodem.
 - Doorzichtig deksel « Groote visie » met demonteerbare ingebouwde pakking.
 - Demonteerbare wisser met ingebouwde pakking
- **Afmetingen** (HxLxD): 780 x 380 x 630 mm.

Blixer 20 V.V.

- **Voltage**: Driefasig 400 V.
 - **Variable snelheid** van 300 tot 3500 tpm.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. 51611 - Blixer 20 400V/50/3	6 360 €
Ref. 51607 - Blixer 20 V.V. 400V/50/3	8 080 €
Ref. 57110 - Bijkomend voor Blixer 20 onderdeel: kuip, mes, deksel en schraaparm	2 260 €
Ref. 57102 - Bijkomend getand mes in roestvrijstaal (3 bladen)	562 €
Ref. 59359 - Getand blad	73 €

UITGEBREID GAMMA MP

**KRACHTIG**

Sterkere motor: **+20%** voor een steeds efficiënter werkende machine

DUURZAMER

Sterkere constructie dankzij de roestvrijstalen structuur.

EFFICIËNTER

Nog efficiënter voor optimalisering van de mixtijden

HYGIËNISCH

Demonteerbare roestvrijstalen klok en mes voor schoonmaak- en onderhoudsgemak.

ERGONOMISCH

Speciaal ontworpen handgreep voor optimaal gebruiksgemak.

COMFORTABEL

4 pannensteunen verkrijgbaar om onvermoeid te kunnen werken



**3 verstelbare
roestvrijstalen
pannensteunen**



**Universele
roestvrijstalen
pannensteun**

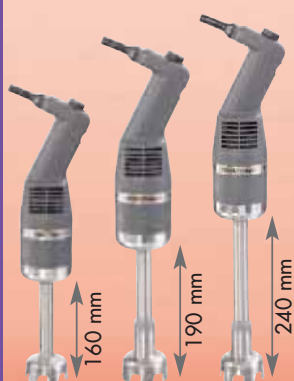
* Gepatenteerd systeem verkrijgbaar op de modellen: MP 350 Ultra, MP 450 Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 350 VV Ultra, MP 450 VV Ultra, MP 350 Combi Ultra en MP 450 Combi Ultra.

UITGEBREID

MINI

Mini MP

zie
pagina 54



Mini MP 160 V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

COMPACT

CMP

zie
pagina 56



CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V.

15 l 30 l 45 l

MP

zie
pagina 58



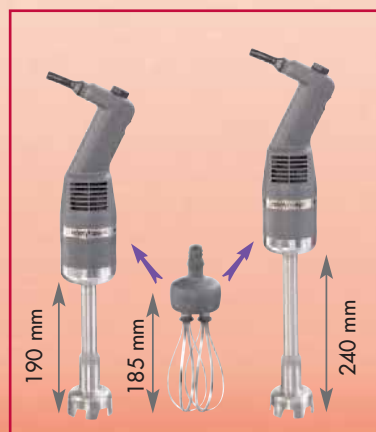
MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo Ultra

50 l 100 l 200 l 300 l 400 l

ℓ. Maximale capaciteit in liters

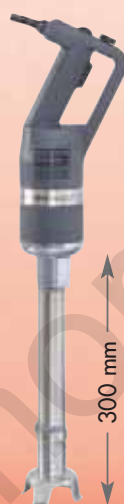


COMBI

zie
pagina 62zie
pagina 63zie
pagina 65Mini MP
190 CombiMini MP
240 Combi

CMP 250 Combi

15 l



CMP 300 Combi

30 l

MP 350 Combi
Ultra

50 l

MP 450 Combi
Ultra

100 l

MP 450 FW
Ultra

REINIGING

Mes en klok zijn gemakkelijk
demonteerbaar



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

GEBRUIKSGEMAK

Gemakkelijk te gebruiken pannensteunen om
onvermoeid te kunnen werken

3 verstelbare roestvrijstalen pannensteunen

- voor pan doorsnede: 330 tot 650 mm
- voor pan doorsnede: 500 tot 1000 mm
- voor pan doorsnede: 850 tot 1300 mm

1 universele roestvrijstalen pannensteun

op de rand van de pan te bevestigen



MINI GAMMA

Mini MP 160 V.V.

Ref. : 34690

Speciaal voor het bereiden
van kleine hoeveelheden

220 W

Motorblok: 220 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 000 tot 12 500 tpm
staaflengthe 160 mm

Afmetingen: hoogte 465 - Ø 78 mm

Mini MP 190 V.V.

Ref. : 34700

Speciaal voor het bereiden
van kleine hoeveelheden

250 W

Motorblok: 250 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 000 tot 12 500 tpm
staaflengthe 190 mm

Afmetingen: hoogte 465 - Ø 78 mm

Mini MP 240 V.V.

Ref. : 34710

Speciaal voor het bereiden
van kleine hoeveelheden

270 W

Motorblok: 270 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 000 tot 12 500 tpm
staaflengthe 240 mm

Afmetingen: hoogte 515 - Ø 78 mm



COMPACT GAMMA CMP

CMP 250 V.V.

Ref. : 34240A

Nieuw

tot 15 liter

310 W

Motorblok: 310 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 300 tot 9 600 tpm
staaflengthe 250 mm

Afmetingen: hoogte 650 - Ø 94 mm

CMP 300 V.V.

Ref. : 34230A

Nieuw

tot 30 liter

350 W

Motorblok: 350 Watts - staaflengthe 300 mm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen: hoogte 660 - Ø 94 mm

CMP 350 V.V.

Ref. : 34250A

Nieuw

tot 45 liter

400 W

Motorblok: 400 Watts - staaflengthe 350 mm
Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Afmetingen: hoogte 700 - Ø 94 mm



UITGEBREID GAMMA MP

MP 350 Ultra

Ref. : 34600

tot 50 liter

440 W

Motorblok: 440 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - snelheid 9 500 tpm - staaf lengte 350 mm**Afmetingen:** hoogte 740 - Ø 125 mm

MP 350 V.V. Ultra

Ref. : 34640

tot 50 liter

440 W

Motorblok: 440 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - variabele snelheid van 1 500 tot 9 000 tpm om de snelheid tijdens de bereiding te kunnen aanpassen en spatten te beperken.**Afmetingen:** hoogte 740 mm - Ø 125 mm.

MP 450 Ultra

Ref. : 34610

tot 100 liter

500 W

Motorblok: 500 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - snelheid 9 500 tpm - staaf lengte 450 mm.**Afmetingen:** hoogte 840 - Ø 125 mm

MP 450 V.V. Ultra

Ref. : 34650

tot 100 liter

500 W

Motorblok: 500 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - variabele snelheid van 1 500 tot 9 000 tpm**Afmetingen:** hoogte 840 - Ø 125 mm.

MP 550 Ultra

Ref. : 34620

tot 200 liter

750 W

Motorblok: 750 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - snelheid 9 000 tpm - staaf lengte 550 mm. Het is aangeraden om bijde MP 550 de Robot-Coupe kuipsteun te gebruiken.**Afmetingen:** hoogte 940 - Ø 125 mm.

MP 600 Ultra

Ref. : 34630

tot 300 liter

850 W

Motorblok: 850 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - snelheid 9 500 tpm - staaf lengte 600 mm. Het is aangeraden om bijde MP 600 de Robot-Coupe kuipsteun te gebruiken.**Afmetingen:** hoogte 980 - Ø 125 mm.

MP 800 Turbo

Ref. : 34490

tot 400 liter

1000 W

Motorblok: 1000 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - snelheid 9 500 tpm - staaf lengte 740 mm. Het is aangeraden om bijde MP 800 de Robot-Coupe kuipsteun te gebruiken.**Afmetingen:** hoogte 1130 - Ø 125 mm.

Combi GAMMA Zie Pagina 60

MINI GAMMA



**SPECIAAL
VOOR
EMULSIES**



Mini MP 160 V.V., Mini MP 170 V.V., Mini MP 240 V.V.

Mini formaat, Maxi prestaties.

Speciaal voor het bereiden van kleine hoeveelheden

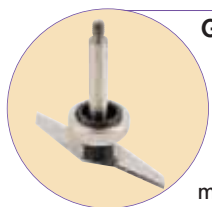


zonder uitgeput te raken.

Vorm van de handgreep speciaal ontwikkeld om goede houvast te geven en om met het apparaat te kunnen werken



Demonteerbare voet, mes en staaf voor een perfecte hygiëne. Dit exclusieve door Robot-Coupe gepatenteerde systeem sluit aan op de HACCP procedure.



Gegoten mes voor een perfecte hygiëne. Speciaal geslepen voor optimale snijkwaliteit en hoog rendement.



De knop voor het regelen van de variabele snelheid bevindt zich bovenop het apparaat om deze gemakkelijk en zichtbaar in te stellen.



Krachtige motor voor een langere levensduur van het apparaat.



Emulgeerschijf om koude of warme sauzen luchtiger te maken en een mousse consistentie te geven.



MINI GAMMA

Mini MP 160 V.V. VARIABLE SNELHEID

- **Vermogen:** 220 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid** van 2000 tot 12500 tpm.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 160 mm.
- **Voet met afneembare klok en mes.** Exclusief gepatenteerd systeem Robot-Coupe
- **Staaf voorzien van een afdichtingsysteem op 3 niveaus.**
- **Geleverd met:** 1 wandsteun in roestvrijstaal.
- **Afmetingen:** Lengte 455 mm, Ø 78 mm.

Ref. **34690** - Mini MP 160 V.V. 230V/50/1

230 €

Mini MP 190 V.V. VARIABLE SNELHEID

- **Vermogen:** 250 Watts.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 190 mm.
- **Voet met afneembare klok en mes.** Exclusief gepatenteerd systeem Robot-Coupe
- **Afmetingen:** Lengte 485 mm, Ø 78 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34700** - Mini MP 190 V.V. 230V/50/1

280 €

Ref. **27333** - Gardekast Mini MP

162 €

Mini MP 240 V.V. VARIABLE SNELHEID

- **Vermogen:** 270 Watts.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 240 mm.
- **Afmetingen:** Lengte 535 mm, Ø 78 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34710** - Mini MP 240 V.V. 230V/50/1

330 €

Ref. **27333** - Gardekast Mini MP

162 €



Minipot® en Mixipot® : Geheel roestvrijstaal pannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen met de CMP

Ref. **103980** - Minipot 3 Liters

62 €

Ref. **103925** - Mixipot 4 Liters

83 €



Mini MP 190 Combi

Zie pagina 62

Mini MP 240 Combi

Zie pagina 62



UITGEBREID GAMMA MP

Compact, Handzaam, Efficiënt "Speciaal Restauratie"

Nieuw**KRACHTIG**

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

**COMFORTABEL**

Variabele snelheid
voor verfijnde
gerechten en
flexibiliteit in het
gebruik

ERGONOMISCH

Compact, lichtge-
wicht en gemakke-
lijk te hanteren
apparaat.

**Nieuw****HYGIËNISCH**

Demonteerbare
roestvrijstalen klok
en mes voor
schoonmaak- en
onderhoudsgemak.

**NIEUWE
KLOK GEHEEL
ROESTVRIJ
STAAL**

VEELZIJDIG

De CMP Combi
modellen (mixer+
garde) zijn eveneens
voorzien van een
nieuwe, geheel roest-
vrijstalen klok

**EFFICIËNTER**

**Optimale mix-kwa-
liteit** voor een eind-
product van grote
finesse in een mini-
mum van tijd.



COMPACT GAMMA CMP

CMP 250 V.V. VARIABLE SNELHEID

Nieuw

GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 310 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variable snelheid** van 2300 tot 9600 tpm.
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**
- **Roestvrijstaal mes, en staaf** met een lengte van 250 mm.
- **Voet met afneembare klok en mes.** Exclusief gepatenteerd systeem Robot-Coupe
- **Staat voorzien van een afdichtingsysteem op 3 niveaus.**
- **Geleverd met:** 1 wandsteun in roestvrijstaal.
- **Afmetingen:** Lengte 650 mm, Ø 94 mm.

Ref. **34240A** - CMP 250 V.V. 230V/50/1

400 €

CMP 300 V.V. VARIABLE SNELHEID

Nieuw

GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 350 Watts.
- **Roestvrijstaal mes, en staaf** met een lengte van 300 mm.
- **Afmetingen:** Lengte 660 mm, Ø 94 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34230A** - CMP 300 V.V. 230V/50/1

435 €

CMP 350 V.V. VARIABLE SNELHEID

Nieuw

GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 400 Watts.
- **Roestvrijstaal mes, en staaf** met een lengte van 350 mm.
- **Afmetingen:** Lengte 700 mm, Ø 94 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34250A** - CMP 350 V.V. 230V/50/1

465 €

Minipot® en Mixipot® : Geheel roestvrijstaal pannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen met de CMP

Ref. **103980** - Minipot 3 Liters

62 €

Ref. **103925** - Mixipot 4 Liters

83 €

CMP 250 Combi

Zie pagina 62

CMP 300 Combi

Zie pagina 62



Gardefunctie



UITGEBREID GAMMA MP

**MP 350 Ultra**

- **Vermogen:** 440 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 9500 tpm.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 350 mm.
- **Voet met afneembare klok en mes.** Exclusief gepatenteerd systeem Robot-Coupe. Staaf voorzien van een afdichtingssysteem op 3 niveaus.
- **Geleverd met:** 1 wandsteun in roestvrijstaal.
- **Afmetingen:** Lengte 740 mm, Ø 125 mm.

Ref. **34600** - MP 350 Ultra 230V/50/1**460 €****MP 350 V.V. Ultra VARIABLELE SNELHEID**GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 440 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variable snelheid:** van 1500 tot 9000 tpm
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34640** - MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1**500 €****MP 450 Ultra**

- **Vermogen:** 500 Watts..
- **1 snelheid** 9500 tpm.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 450 mm.
- **Afmetingen:** Lengte 840 mm, Ø 125 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34610** - MP 450 Ultra 230V/50/1**515 €****MP 450 V.V. Ultra VARIABLELE SNELHEID**GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Variable snelheid:** van 1500 tot 9000 tpm.
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**

Andere kenmerken identiek aan model MP 350 V.V. Ultra.

Ref. **34650** - MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1**555 €****Gardefunctie****MP 350 Combi Ultra**

Zie pagina 63

MP 450 Combi Ultra

Zie pagina 63

Roestvrijstalen pannensteunen**3 verstelbare roestvrijstalen pannensteunen 1**

- Ref. **27363** - voor kuip van Ø 330 tot 650 mm **239 €**
 Ref. **27364** - voor kuip van Ø 500 tot 1000 mm **255 €**
 Ref. **37365** - voor kuip van Ø 850 tot 1300 mm **260 €**

1 universele roestvrijstalen pannensteun 2

- Ref. **27354** - op de rand van de pan te bevestigen **151 €**

UITGEBREID GAMMA MP

MP 550 Ultra

- **Vermogen:** 750 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 9000 tpm.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 550 mm.
- **Voet met afneembare klok en mes.** Exclusief gepatenteerd systeem Robot-Coupe. Staaf voorzien van een afdichtingsysteem op 3 niveaus.
- **Geleverd met:** 1 wandsteun in roestvrijstaal.
- Het is aangeraden om bijde MP 550 de Robot-Coupe kuipsteun te gebruiken.
- **Afmetingen:** Lengte 940 mm, Ø 125 mm.

Ref. **34620** - MP 550 Ultra 230V/50/1

795 €

MP 600 Ultra

- **Vermogen:** 850 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 9500 tpm.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 600 mm.
- Het is aangeraden om bijde MP 600 de Robot-Coupe kuipsteun te gebruiken.
- **Afmetingen:** Lengte 980 mm, Ø 125 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34630** - MP 600 Ultra 230V/50/1

1 005 €

MP 800 Turbo

EBS

- **Vermogen:** 1000 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **1 snelheid** 9500 tpm.
- **Roestvrijstaal mes, klok en staaf** met een lengte van 740 mm.
- Het is aangeraden om bijde MP 800 de Robot-Coupe kuipsteun te gebruiken.
- Ergonomische dubbele handgreep speciaal ontworpen voor meer gebruikscomfort en gemakkelijke hantering.
- **Nieuwe EBS technologie:** Electronic Booster System, elektronisch systeem dat de motorprestaties verhoogt.
- **Afmetingen:** Lengte 1130 mm, Ø 125 mm.

Ref. **34490** - MP 800 Turbo 230V/50/1

1 215 €



Roestvrijstaal pannensteunen



3 verstelbare roestvrijstaal pannensteunen ①

- Ref. **27363** - voor kuip van Ø 330 tot 650 mm 239 €
 Ref. **27364** - voor kuip van Ø 500 tot 1000 mm 255 €
 Ref. **37365** - voor kuip van Ø 850 tot 1300 mm 260 €

1 universele roestvrijstaal pannensteun ②

- Ref. **27354** - op de rand van de pan te bevestigen 151 €

Combi GAMMA

Mini MP 190 Combi

Ref. : 34720

Speciaal voor het bereiden
van kleine hoeveelheden

250 W

Motorblok: 250 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 000 tot 12 500 tpm (mixer) en van 350 tot 1 560 tpm (Garde)

Afmetingen: Lengte met buis 465 mm / Lengte Met garde 550 mm - Ø 78 mm.



Mini MP 240 Combi

Ref. : 34730

Speciaal voor het bereiden
van kleine hoeveelheden

270 W

Motorblok: 270 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 000 tot 12 500 tpm (mixer) en van 350 tot 1 560 tpm (Garde)

Afmetingen: Lengte met buis 515 mm / Lengte Met garde 550 mm - Ø 78 mm.



CMP 250 Combi

Ref. : 34300A

Nieuw

tot 15 liter

270 W

Motorblok: 310 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 300 tot 9 600 tpm (mixer) en van 500 tot 1 800 tpm (Garde)

Afmetingen: Lengte met buis 640 mm / Lengte Met garde 610 mm - Ø 125 mm.



CMP 300 Combi

Ref. : 34310A

Nieuw

tot 30 liter

300 W

Motorblok: 350 Watts - Monofasig 230 V - variabele snelheid van 2 300 tot 9 600 tpm (mixer) en van 500 tot 1 800 tpm (Garde)

Afmetingen: Lengte met buis 700 mm / Lengte Met garde 610 mm - Ø 125 mm.



MP 350 Combi Ultra

Ref. : 34660

tot 50 liter

440 W

Motorblok: 440 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - variabele snelheid van 1 500 tot 9 000 tpm (mixer) en van 250 tot 1 500 tpm (Garde)

Afmetingen: Lengte met buis 790 mm / Lengte Met garde 805 mm - Ø 125 mm.



MP 450 Combi Ultra

Ref. : 34670

tot 100 liter

500 W

Motorblok: 500 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - variabele snelheid van 1 500 tot 9 000 tpm (mixer) en van 250 tot 1 500 tpm (Garde)

Afmetingen: Lengte met buis 890 mm / Lengte Met garde 840 mm - Ø 125 mm.



MP 450 FW Ultra

Ref. : 34680

tot 100 liter

500 W

Motorblok: 500 Watts - Monofasig 230 V / 50 Hz - variabele snelheid van 250 tot 1 500 tpm

Afmetingen: Lengte Met garde 800 mm - Ø 125 mm.



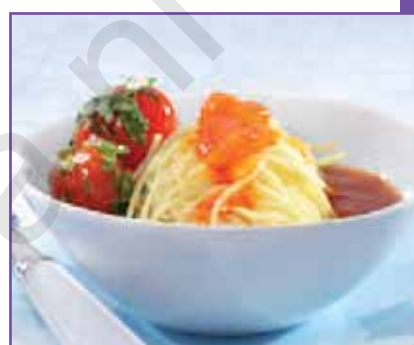
GARDES GEBRUIKT BIJ HET COMBI ASSORTIMENT

Met de Robot-Coupe garde accessoire verkrijgbaar op de Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra en MP FW kunt u ...

EMULGEREN
Mayonaise, groene
of cocktailsaus...



MENGEN
Puree, tomaten
puree, kruiden,
dressing...



VERKORRELEN
Rijst



KLOPPEN
Eiwit,
chocolademousse ...



MENGEN
Aardappelpuree,
beignetbeslag,
bakbeslag...



MP

CMP

Mini MP

Combi GAMMA

**Mini MP 190 Combi**

- **Vermogen:** 220 Watts. • **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid:** van 2 000 tot 12 500 tpm voor mixer.
van 350 tot 1 560 tpm voor garde.
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**
- **Afmetingen:** Lengte met buis: 485 mm - Met garde: 550 mm,
Ø 78 mm.
- **Klok, mes, staaf en garde (185 mm) geheel van roestvrij staal en volledig demonteerbaar.**

Ref. **34720** - Mini MP 190 Combi 230V/50/1**415 €****Mini MP 240 Combi**

- **Vermogen:** 250 Watts.
- **Afmetingen:** Lengte met buis: 535 mm - Met garde: 550 mm,
Ø 78 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34730** - Mini MP 240 Combi 230V/50/1**465 €****CMP 250 Combi****Nieuw**GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 310 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid:** van 2300 tot 9600 tpm voor mixer.
van 500 tot 1800 tpm voor garde.
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**
- **Geheel roestvrijstaal afneembaar mes, klok, staaf en garde** met een
lengte van 220 mm. Metalen gardekast.
- **Staat voorzien van een afdichtingsysteem op 3 niveaus.**
- **Afmetingen:** Lengte met buis: 640 mm - Met garde: 610 mm,
Ø 125 mm.

Ref. **34300A** - CMP 250 Combi 230V/50/1**585 €****CMP 300 Combi****Nieuw**GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 350 Watts.
- **Afmetingen:** Lengte met buis: 700 mm - Met garde: 610 mm,
Ø 125 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34310A** - CMP 300 Combi 230V/50/1**620 €**Ref. **27249** - Mixervoet **CMP 250 Combi****144 €**Ref. **27250** - Mixervoet **CMP 300 Combi****155 €**Ref. **27248** - Metalen gardekast CMP Combi**201 €****Minipot® en Mixipot®** : Geheel roestvrijstaal pannen, ideaal voor het maken van al uw bereidingen met de CMPRef. **103980** - Minipot 3 Liters**62 €**Ref. **103925** - Mixipot 4 Liters**83 €**

Combi GAMMA

MP 350 Combi Ultra

GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 440 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid:** van 1500 tot 9000 tpm voor mixer.
van 250 tot 1500 tpm voor klopper.
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**
- **Geheel roestvrijstaal afneembaar mes, klok, staaf en garde** met een lengte van 350 mm
- **Staaf voorzien van een afdichtingsysteem op 3 niveaus.**
- **Nieuw metalen gardekast** nog meer stevig, voor de bereiding van onder andere pannenkoeken, aardappelpuree.
- **Geleverd met:** 1 wandsteun in roestvrijstaal.
- **Afmetingen:** Lengte met buis: 790 mm - Met klopper: 805 mm, Ø 125 mm

Ref. **34660** - MP 350 Combi Ultra 230V/50/1

715 €

MP 450 Combi Ultra

GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 500 Watts.
 - **Geheel roestvrijstaal afneembaar mes, klok, staaf en garde** met een lengte van 450 mm
 - **Afmetingen:** Lengte met buis: 890 mm - met klopper: 840 mm, Ø 125 mm.
- Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **34670** - MP 450 Combi Ultra 230V/50/1

775 €

Ref. **39354** - Mixervoet MP 350 Combi Ultra

165 €

Ref. **39355** - Mixervoet MP 450 Combi Ultra

175 €

Ref. **27210** - Metalen gardekast MP Combi met gardes

227 €

Ref. **27355** - Bolgarde ①

417 €



Versterkte metalen klopper kast

ROBUUST

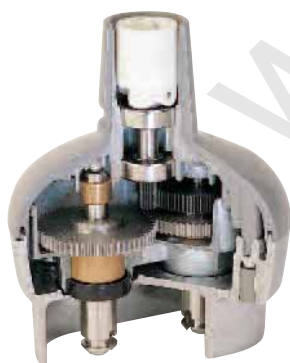
- De bevestiging van het drijfwerk tussen 2 metalen flenzen zorgt voor grote robuustheid, waardoor grote belastingen verdragen kunnen worden.

KRACHTIG

- Overgegoten garde om een perfecte hygiëne te verzekeren.

ERGONOMISCH

- Snelle bevestiging van de garde's in de houder en van de klopperhouder op de motorblok voor een eenvoudige montage en demontage.



Roestvrijstalen pannensteunen



3 verstelbare roestvrijstalen pannensteunen ①

Ref. **27363** - voor kuip van Ø 330 tot 650 mm

239 €

Ref. **27364** - voor kuip van Ø 500 tot 1000 mm

255 €

Ref. **37365** - voor kuip van Ø 850 tot 1300 mm

260 €

1 universele roestvrijstalen pannensteun ②

Ref. **27354** - op de rand van de pan te bevestigen

151 €



MP 450 XL FW Ultra

GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

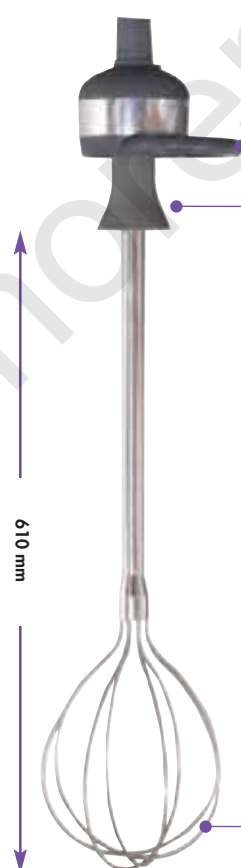
Nieuw

- **Vermogen:** 500 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid** van 150 tot 510 tpm.
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**
- **Afneembaar klopper** met een lengte van 690 mm.
- **Klopperkast** nog meer stevig, voor de bereiding van onder andere aardappelpuree.
- **Geleverd met:** 1 wandsteun in roestvrijstaal.
- **Afmetingen:** Lengte 1210 mm, Ø 175 mm.

Réf. **34080** - MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1

795 €

BOLGARDE



Ergonomische handgreep

Rubber bescherming

- Versnellingskast met metalen tandwerk en flens voor grote robuustheid.
- **Variabele snelheid** van 150 tot 510 tpm
- Totale lengte van de garde **690 mm.**
- Optioneel bij de MP Combi Ultra modellen.

Toepassingen :

Gedroogde aardappelpureevlokken, gedroogde soepen, kruiden + sausen



Combi GAMMA



MP 450 FW Ultra

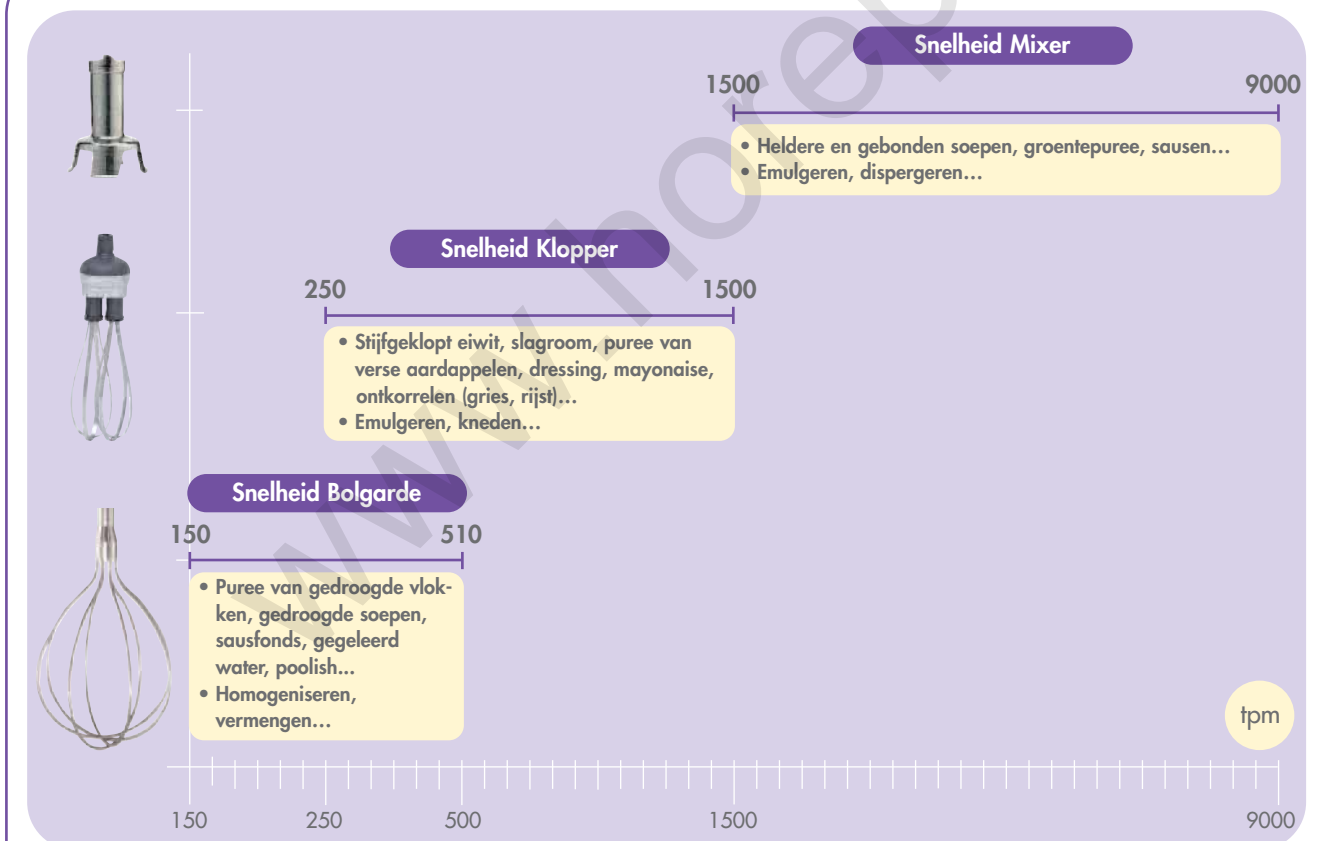
GEREGELDE SNELHEID
AUTOMATISCH

- **Vermogen:** 500 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Variabele snelheid** van 250 tot 1500 tpm.
- **Principe van automatische snelheidsregeling.**
- **Afneembaar klopper** met een lengte van 280 mm.
- **Nieuw metalen klopperkast** nog meer stevig, voor de bereiding van onder andere pannenkoeken, aardappelpuree.
- **Geleverd met:** 1 wandsteun in roestvrijstaal.
- **Afmetingen:** Lengte 800 mm, Ø 125 mm.

Ref. **34680** - MP 450 FW Ultra 230V/50/1

610 €

3 VARIABLE SNELHEID



Automatische Sapcentrifuge J 80 Ultra



Eén druk op de Start knop volstaat om



moeiteloos te verwerken tot uitstekende sappen!



J 80 Ultra - Automatisch

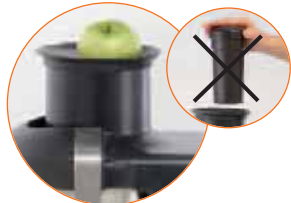
- **Vermogen:** 700 Watts.
- **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Constant toerental** van 3000 tpm.
- **Asynchroommotor.**
- Ononderbroken uitworp van afval.
- **Verwerkingssnelheid:** tot 120 kg/uur.
- **Afmetingen** (HxD): 505 x 235 x 420 mm
- **Gepatenteerde automatische toevoergoot** met een doorsnede van 79 mm.
- **Centrifugeerzeef** met raspschijf en filter van roestvrij staal
- **Roestvrijstalen kuip**
- **Opvangbak** die precies onder de afvoergoot past

Ref. 56000 - J 80 Ultra

1 180 €



DEZE AUTOMATISCHE GOOT IS EEN WERELDPRIEUR: DANKZIJ DE VORM KUNNEN ZEER GROTE HOEVEELHEDEN WORDEN VERWERKT, ZONDER GEBRUIK VAN DE AANDUWER!!!



Gepatenteerde automatische goot met een doorsnede van 79 mm voor ononderbroken invoer.

Zonder gereedschap uitneembare roestvrijstalen zeef voor snel en gemakkelijke schoonmaken.



Zeer krachtige en geruisloze industriële motor. Constante snelheid ongeacht de belasting.



Geborsteld roestvrijstalen kuip gemakkelijk te demonteren en schoon te maken.

Grote opvangbak met een inhoud van 6,5 liter.



Roestvrijstalen motorbehuizing voor langere levensduur en onderhoudsgemak.



C 40

Nieuw

- **Vermogen:** 500 Watts - **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Snelheid** 1500 tpm.
- **Losneembare kuip en deksel.**
- **Geleverd met:** Saus- en citrusspers accessoires.
- **Afmetingen** (HxLxD) : 645 x 239 x 280 mm.



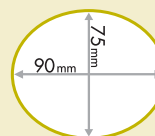
Ref. 55040 - C 40 230V/50/1

625 €

C40 NIEUWE UITVOERING: ERGONOMISCHER EN EFFICIËNTER!



Door de grote toevoergoot 90 x 75 mm kunnen hele tomaten worden ingevoerd voor een grotere verwerkingssnelheid.



De lange schenktuit opzij maakt het gebruik van een grote opvangbak voor saus mogelijk.



Kleine of grote perskegels om zoveel mogelijk sap te onttrekken ongeacht de grootte van de geperste citrusvrucht.



Schraaparm speciaal voor vruchten of groenten met zacht vruchtvlees zoals frambozen, bessen of tomaten



Roestvrijstalen zeef met ingebouwde rond afgewerkte uitvoerschijf voor het doeltreffend afschrapen van de kuipbodem.



**C 80**

- **Vermogen** : 650 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- **Snelheid** 1500 tpm.
- **Tafelmodel**. Toestel met roestvrijstale kast en trechter. Voortdurende afvoer van afval. Voortdurende invoer van produkten
- **Geleverd met** :
- zeef van 1 mm.
- **Afmetingen** (HxLxD): 540 x 610 x 360 mm.

Ref. **55012** - C 80 230V/50/1**2 431 €****C 120**

- **Vermogen** : 900 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **Afmetingen** (HxLxD): 860 x 1030 x 400 mm.
- **Model op roestvrijstaal voetstuk**.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

C 200 SPECIAAL INDUSTRIE

- **Vermogen** : 1800 Watts.
- **Voltage** : Driefasig 400 V.
- **Geleverd met 2 zeven met mazen van 1 mm en mazen van 3 mm**.
- **Afmetingen** (HxLxD): 860 x 1030 x 400 mm.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

C 200 V.V. VARIABLE SNELHEID

- **Vermogen** : 1800 Watts.
- **Voltage** : Monofasig 230 V.
- Geleverd met kast in roestvrij staal met inhoud van geventileerde snelheidsregelaar en beschermde elektrische aanvoerkabel.

Andere kenmerken identiek aan bovenstaand model.

Ref. **55000** - C 120 230-400V/50/3**4 470 €**Ref. **55006** - C 200 Speciaal industrie 230-400V/50/3**5 985 €**Ref. **55018** - C 200 V.V. 230V/50/1**8 355 €****OPTIES****C 80****C 120 / C 200**

	Ref.	€	Ref.	€
Zeef Ø 0,5 mm	57009	259	57211	501
Zeef Ø 2 mm			57019	311
Zeef Ø 3 mm	57008	259	57156	311
Zeef Ø 5 mm (op aanvraag)			57020	311
Bijkomend zeef Ø 1 mm	57007	206	57145	311
Bijkomend rubber schraper, per eenheid	100338	32	100702	37



Vissoep



Confituur



Ijs met vruchtensaus



Tomatensaus

Andere voorbeelden: Kreeftensoep, gelei, bereiding voor vruchtenijs, vruchtenmoes, groentesaus.

Tel: +31 (0)226 35 45 35

TP 180

- **Vermogen:** 350 Watts. - **Voltage:** Monofasig 230 V.
- **Roestvrijstaal uitvoering.** Asynchroonmotor.
- **Regelbare plateau** voor het bepalen van de dikte der sneden gaande van 8 tot 80 mm.
- **Eenvoudig te demonteren roestvrijstaal** mes voor eenvoudige reiniging.
- **Exclusief Infrarood veiligheid systeem.**
- **Rotatie snelheid:** van 180 tot 360 sneden per mn.
- **Als optie:** afneembaar voetstuk in roestvrijstaal.
- **Afmetingen** (HxLxD): 920 x 335 x 385 mm.a

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

2 195 €

Ref. **27187** - Mobil voetstuk in roestvrijstaal TP 180

574 €



DE VOORDELEN VAN HET PRODUCT:



Zeer snel rendement op uw investering: tot 20% besparing vergeleken met individuele broodjes.

Geschikt voor het snijden van **180 tot 360 sneden brood** per minuut, **perfect regelmatig** gesneden van 8 tot 80 mm dik.

Voor het in regelmatige dikte snijden van alle soorten langwerpig brood dankzij de afmeting van de invoergoot (150 x 125 mm), **zonder het te scheuren of te pletten.**



Zonder gereedschap demonteerbaar roestvrijstaal mes voor optimaal schoonmaakgemak.

Geheel roestvrijstaal constructie om het schoonmaken van de machine door de gebruiker te vergemakkelijken.



Verwijderbare kruimelbak.

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

Automatische veiligheidsuitschakeling nadat de machine 1 minuut onbelast heeft gedraaid.





U HEEFT ZOWEL EEN GROENTESNIJDER ALS EEN CUTTER NODIG



Hoeveel porties
serveert u per
maaltijd ?

10
20

10
70

20
100

30
300

30
400

Wilt u ook
macedoine of
frietten maken ?

X

X

X

X

✓

✓

✓

Wilt u een
roestvrijstalen
cutterkuip ?

X

X

✓

✓

✓

✓

✓

dan is dit uw
combi



R 201



R 301



R 301 Ultra



R 401



R 402
R 402 V.V.



R 502
R 502 V.V.



R 602
R 602 V.V.



wilt u enkel een groentesnijder, ga dan naar pagina 72,
wilt u enkel een cutter ga dan naar pagina 73
wilt u enkel een blixer ga dan naar pagina 74



U HEEFT ENKEL EEN GROENTESNIJDER NODIG



Hoeveel porties
serveert u per
maaltijd ?

20
60

20
80

20
300+

50
400+

100
1000+

300
3000+

Welke verwerking-
ssnelheid hebt u
nodig (kg/uur) ?
(Theoretische ver-
werkingsnelheid
in kg/uur)

tot 40

tot 250

tot 300

tot 700

tot 900

tot 180

tot 300

tot 420

tot 900

tot 1800

Wilt u ook
macedoine of
friten maken ?

X

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Wilt u brunoise
of wafels maken ?

X

X

X

✓

X

X

X

dan is dit uw
groentesnijder



CL 25



CL 30



CL 50
CL 50 Ultra



CL 50
Gourmet



CL 52



CL 55



CL 60
CL 60 V.V.





U HEEFT ENKEL EEN CUTTER NODIG



Hoeveel porties
serveert u per
maaltijd ?

10
20

10
30

10
50

20
80

20
100

20
150

50
200

Welke hoeveelheid
verwerkt u
per keer ?

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3 kg

3,5 kg

4 kg

5,5 kg

dan is dit uw
tafelcutter



R 2



R 3



R 4
R 4 V.V.



R 5 Plus
R 5 V.V.



R 6
R 6 V.V.



R 8



R 10
R 10 V.V.

Hoeveel porties
serveert u per
maaltijd ?

50
250

50
300

100
400

100
500

200
1000

300
3000

Welke hoeveelheid
verwerkt u
per keer ?

6,5 kg

8 kg

11 kg

14 kg

24 kg

30 kg

dan is dit uw
verticale cutter



R 15



R 20



R 23



R 30



R 45



R 60





U HEEFT ENKEL EEN BLIXER



BEREKEN HET TOTALE GEWICHT VAN DE PER MAALTIJD TE BEREIDEN GEMIXTE GERECHTEN

Gewicht van de portie		Aantal gemixte maaltijden	
Voorgerecht of nagerecht	gr	X	Maaltijd = gr
Exemple :	80 gr	X	10 maaltijd = 800 gr

Gewicht van de portie		Aantal gemixte maaltijden	
Hoofdgerecht	gr	X	Maaltijd = gr
Exemple :	300 gr	X	10 maaltijd = 3 000 gr

Wat is de verwerkte hoeveelheid per bewerking?

Speciaal voor individuele porties

0,3 gr
tot
2 kg0,4 gr
tot
3 kg0,5 gr
tot
3,5 kg0,6 gr
tot
4,5 kg

Is uw installatie driefasig?



dan is dit uw blixer

Blixer
2Blixer
3Blixer
4Blixer
4-3000Blixer
4 V.V.Blixer
5 PlusBlixer
5 V.V.Blixer
6Blixer
6 V.V.

Wat is de verwerkte hoeveelheid per bewerking?

1 kg
tot
5 kg2 kg
tot
6,5 kg3 kg
tot
10 kg3 kg
tot
13 kg

Is uw installatie driefasig?



dan is dit uw blixer

Blixer
8Blixer
8 V.V.Blixer
10Blixer
10 V.V.Blixer
15Blixer
15 V.V.Blixer
20Blixer
20 V.V.

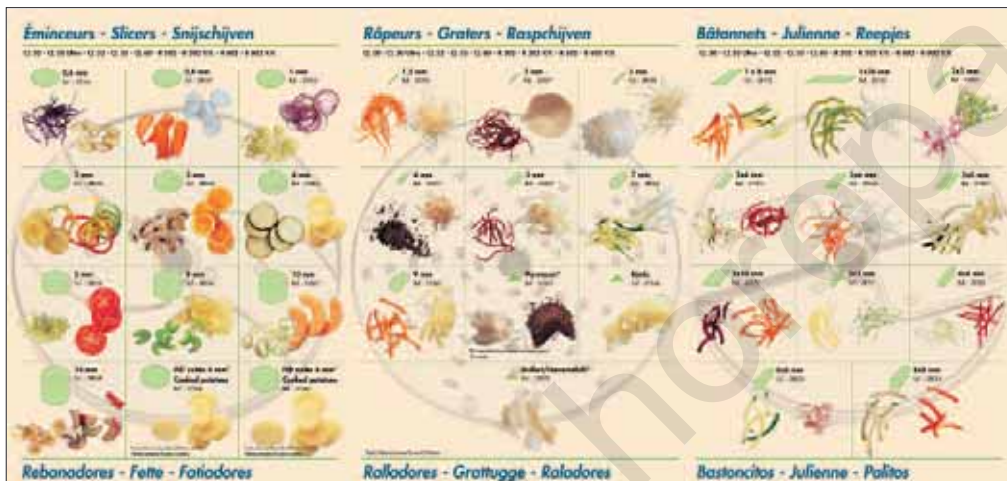
Ter uw beschikking:

Documentatie over Snijschijven



Recto

Ref. : 430 401



Verso

Notes

Voor uw showrooms en winkels



PLV R 301
Ref. : 430 393



PLV CL 50
Ref. : 430 416



Winkelstand 3 machines
Ref. : 407 818
Prijs 350 €



ILV schijven R 301
Ref. : 450 367



ILV schijven CL 50
Ref. : 450 366



Gecombineerde winkelstand
Ref. : 450 421
Prijs 230 €



Winkelstand Staafmixers
Ref. : 407 435
Prijs 230 €

VERKOOPSVOORWAARDEN

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 afgezwegen 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 1 januari wordt opgesteld en dat een jaar geldig is.

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

LEVERTERMIJNEN:

Artikel 3:

De levertermijnen worden ter informatie gegeven bij het boeken van de order.

Vertragingen in de levering geven geen recht op compensatie, boete of schadeoorsluiting.

Evenmin kunnen deze een rechtvaardiging zijn voor het door de klant weigeren om de levering in ontvangst te nemen.

Artikel 4:

Indien de verzending op verzoek van de distributeur en met instemming van Robot-Coupe is uitgesteld, kunnen de opslag- en expeditiekosten aan de koper in rekening worden gebracht. Deze bepalingen veranderen geenszins de verplichtingen betreffende de betaling van de producten.

TRANSPORT - LEVERING

Artikel 5:

Ongeacht de bestemming van de producten, de wijze van transport en de betalingswijzen van de transportkosten (franco- of onder rembours), worden het transport en de met het transport samenhangende verrichtingen uitgevoerd voor risico van de klant, wiens taak het is te controleren of de producten op het moment van levering in goede staat verkeren.

KLACHTEN – RETOURZENDINGEN

Artikel 6:

Het is de taak van de klant om bij de levering te controleren of de aantallen en de artikelnummers van de producten juist zijn en of deze overeenstemmen met de bestelling.

Na een termijn van acht dagen, gerekend vanaf de dag van inontvangstneming van de producten, worden geen klachten meer in aanmerking genomen.

Artikel 7:

Een product dat niet met de bestelling overeenstemt en waarvan dit gebrek aan overeenstemming onder bovenvermelde voorwaarden is gesignaleerd, zal worden vervangen of in goede staat worden hersteld, met uitsluiting van schadevergoeding om welke reden dan ook.

Artikel 8:

Geen enkele retourzending is toegestaan zonder voorafgaande toestemming van Robot-Coupe. De geretoureerde producten moeten in goede staat verkeren en mogen niet zijn gebruikt. De naam van de afzender moet duidelijk zichtbaar op de verpakking van de geretoureerde producten zijn aangebracht.

BETALINGEN

Artikel 9:

Onze facturen voor bestellingen ten bedrage van minder dan 153 euro excl. BTW dienen contant te worden betaald en voor bestellingen voor hogere bedragen dienen netto te worden betaald 30 dagen na de factuurdatum.

Bij betaling van facturen 20 dagen na de factuurdatum mag de koper niettemin een korting ter hoogte van het wettelijke percentage aftrekken. In dit geval geeft uitsluitend de BTW die betrekking heeft op de daadwerkelijk betaalde koopsom recht op aftrek.

Overeenkomstig artikel L 441-6 van het Franse wetboek van handelsrecht is boete voor wanbetaling verschuldigd indien niet is betaald op de dag volgend op de, op de factuur vermelde, uiterste betaaldatum. De verwijlinterest voor wanbetaling bedraagt 12% per jaar.

Tenzij tijdig om uittiel van betaling is gevraagd en dit door Robot-Coupe is toegestaan, heeft het uitblijven van betaling op de vastgestelde vervaldag de volgende gevolgen:

- onmiddellijke opeisbaarheid van alle nog verschuldigde bedragen en dit ongeacht de overeengekomen wijze van betaling
- opeisbaarheid, als schadevergoeding en strafbepaling (in de zin van artikel 1229 van het Franse Burgerlijk wetboek), van een vergoeding gelijk aan 15% van de verschuldigde bedragen, boven de wettelijke rente en de eventuele gerechtelijke kosten.

En tot slot, indien de koper zich bij eerdere bestellingen aan een van zijn verplichtingen heeft onttrokken (bijvoorbeeld te late betaling), behoudt Robot-Coupe zich het recht voor voorlopig of definitief niet meer aan hem te leveren.

GARANTIE:

Artikel 10:

Robot-Coupe geeft, gerekend vanaf de terbeschikkingstelling van de producten, een jaar garantie op onderdelen tegen defecte werking veroorzaakt door materiaal- of fabricagefouten, en wel op de hieronder vermelde voorwaarden.

Er kan slechts beroep worden gedaan op de garantie voor zover de producten zijn opgeslagen, gebruikt en onderhouden overeenkomstig de door Robot-Coupe bekendgemaakte voorschriften en gebruiksaanwijzingen.

Deze garantie is met name niet van toepassing in geval van (niet-uitputtende opsomming):

- gebrek aan toezicht, onderhoud of geschikte bewaring.
- normale slijtage van het product.
- ingrepen of veranderingen aan het product die niet overeenstemmen met de voorschriften van Robot-Coupe.
- abnormaal gebruik of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het product bestemd is.
- overmacht of andere voorvallen die de verkoper niet in zijn macht heeft.
- andere oorzaken die niet het toedoen van Robot Coupe zijn.

In ieder geval is de garantie strikt beperkt tot levering van de defecte onderdelen door Robot-Coupe, met uitsluiting van iedere schadevergoeding om welke reden dan ook.

Reparatie, wijziging of vervanging van onderdelen of producten tijdens de garantieperiode kan er niet toe leiden dat de duur van de garantie wordt verlengd.

Artikel 11:

Daar de distributeur een contractuele verbintenis heeft met de eindklant, is hij in dat opzicht de bevoorrechte contactpersoon van de eindklant voor de toepassing van de garantie van de fabrikant.

De dienstverlening met betrekking tot de uitvoering van de garantie (administratieve en logistieke verrichtingen) staat in verband met de verkoopovereenkomst gesloten tussen de distributeur en de eindklant, maar is hiervan niet te scheiden.

De aan de eindklant gefactureerde verkoopprijs omvat niet alleen de koopsom van de verkochte eindproducten, maar tevens de beloning van de door de distributeur verschafte dienstverlening met betrekking tot de uitvoering van de garantie op deze producten.

Robot-Coupe neemt derhalve geen van de, door de distributeurs op grond van de door de fabrikant gegeven garantie gedane, directe of indirecte uitgaven voor haar rekening.

EIGENDOMSVOORBEHOUD

Artikel 12:

Robot-Coupe behoudt zich het eigendomsrecht van de verkochte producten voor, totdat de hoofdsom en de rente volledig zijn betaald. Bij gebreke van betaling van de koopsom op de overeengekomen vervaldatum mag Robot-Coupe de producten terugnemen, wordt de verkoop naar haar goeddunken van rechtswege ontbonden en komen de reeds betaalde aanbetalingen haar toe als tegenprestatie voor het genot van de producten waarvan de koper heeft geprofiteerd.

In geval van onenigheid over de wijzen van teruggave van de producten, kan deze worden gelast door een beschikking in kort geding uitgesproken door de voorzitter van de handelsrechtbank van Créteil, aan wie partijen uitdrukkelijk bevoegdheid toekennen.

Risico-overdracht:

De producten blijven het eigendom van Robot-Coupe, totdat hun koopsom volledig is betaald, de koper wordt echter aansprakelijk voor de producten zodra deze hem feitelijk ter hand zijn gesteld, de bezitsoverdracht brengt de risico-overdracht met zich mee. De koper verplicht zich derhalve om vanaf dat moment een verzekeringscontract af te sluiten dat de risico's van verlies, diefstal of vernietiging van de betrokken producten dekt.

Doorverkoop:

Daar de producten tot aan de volledige betaling van hun koopsom eigendom blijven van Robot-Coupe, is het de koper verboden erover te beschikken om ze door te verkopen.

Bij wijze van eenvoudige tolerantie en uitsluitend ten behoeve van de activiteit van de koper, geeft de verkoper hem echter toestemming om de producten door te verkopen, onder voorbehoud dat hij zich meteen na de doorverkoop kwijt van de totale nog verschuldigde koopsom, daar de overeenkomstige bedragen vanaf dit moment krachtens artikel 2071 van het Franse Burgerlijk wetboek ten bate van Robot-Coupe gehouden worden, aangezien de koper eenvoudig bewaarner wordt van de koopsom.

Transport of inbewaargeving:

Als de koper de producten aan een transporteur of een bewaarner ter hand moet stellen, moet deze laatste een document dateren en ondertekenen met vermelding van de artikelnummers en de aantallen producten waarvan hij bezit neemt en met de handgeschreven vermelding: "bij de overdracht van de producten is kennis genomen van de eigendomsvoorbehoudclausule ten gunste van Robot-Coupe".

Beslaglegging of vordering:

Zolang de koopsom niet volledig is betaald, is de klant gehouden Robot-Coupe binnen vierentwintig uur in kennis te stellen van beslaglegging, vordering of inbeslagname van de producten ten bate van een derde en alle maatregelen tot vrijwaring te nemen om het eigendomsrecht van Robot-Coupe de doen kennen en naleven in geval van tussenkomst van schuldeisers.

Gerechtelijke vereffening en faillissement:

Indien de klant het onderwerp is van een procedure van gerechtelijke vereffening of faillissement, wordt de vordering tot teruggave van de producten door Robot-Coupe uitgeoefend binnen drie maanden gerekend vanaf de bekendmaking van de uitspraak inzake de opening van de procedure en dit overeenkomstig de bepalingen van artikel L 621 – 115 van het Franse wetboek van handelsrecht.

GEbruik VAN HET MERK ROBOT-COUPe 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.

OVERMACHE:

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 reclametrageders worden beschreven.

GESCHILLEN:

Artikel 18:

Op alle door Robot-Coupe afgesloten verkopen is de Franse wet van toepassing.

Voor alle geschillen betreffende de door Robot-Coupe verrichte verkopen en voor de toepassing of interpretatie van deze algemene voorwaarden is de handelsrechtbank van Créteil bij uitsluiting bevoegd.

Franco levering

Levering portvrij vanaf een factuurbedrag van 550 € excl. BTW.
Voor facturen onder 100 € wordt een vast bedrag van 7 € in rekening gebracht als bijdrage in de transportkosten.
Voor facturen van 100 tot 550 € wordt 12 € in rekening gebracht als bijdrage in de transportkosten.

Leveringstermijnen:

2 tot 3 weken na ontvangst van de bestelling.

Voor een precieze notering van uw bestellingen, vragen wij u de referenties te vermelden van de artikels waarop deze bestelling betrekking heeft.
Hartelijk dank.

Tel: +31 (0)226 35 45 35



robot coupe®

Geproduceerd in Frankrijk door ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Algemene Directie, Frankrijk, Internationaal en Marketing :

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons 94305 Vincennes Cedex - FRANCE

<http://www.robot-coupe.com> - email : nederland@robot-coupe.eu

Tel: +31 (0)226 35 45 35