

COMBINÉ

Le **combiné Robot-Coupe** réunit **cutter et coupe-légumes** en une seule machine polyvalente, permettant de réaliser rapidement toutes les préparations avec **précision et régularité**. Large choix selon les contenants, le poids, les puissances ...



Prévu pour **ajouter des liquides ou ingrédients** en cours de fabrication

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

Poignée ergonomique pour une manipulation aisée de la cuve

Ejection latérale : gain de place et confort d'utilisation

Variation de vitesse de 300 à 3 500 tr/min pour une plus grande variété d'application

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

Gamme de **28 disques disponibles** en option



COUPE LÉGUMES

Goulotte grand volume

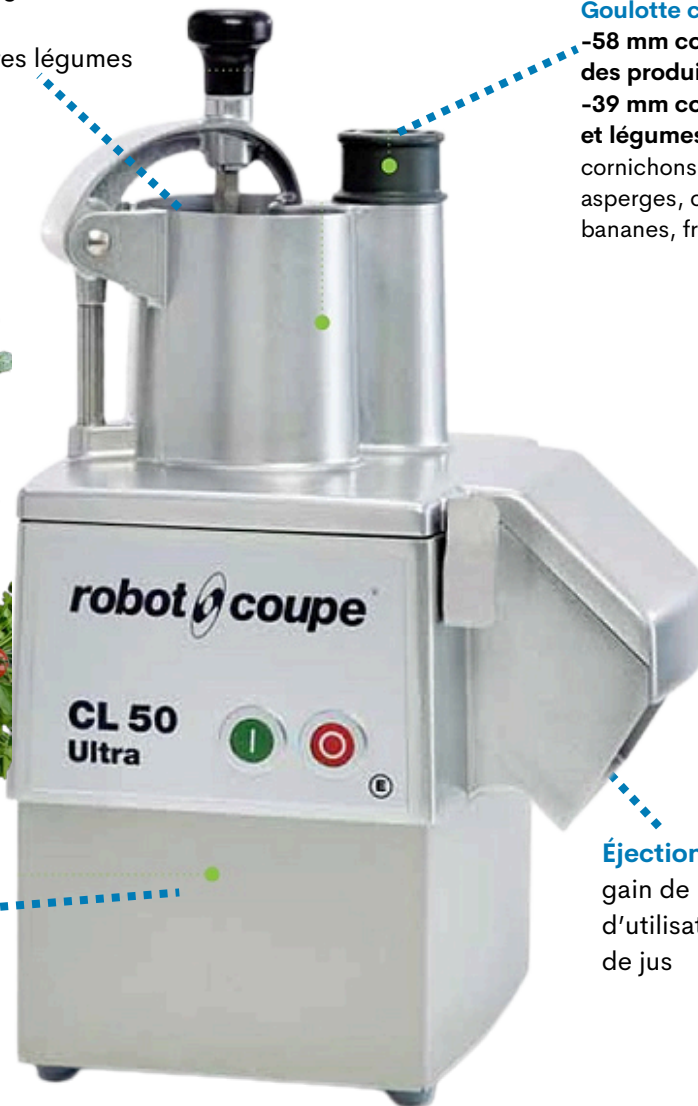
Permettant l'introduction de gros légumes de type choux, aubergines... et un chargement optimisé des autres légumes

Goulotte cylindrique

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



Bloc Moteur en inox

**Éjection latérale**

gain de place et confort d'utilisation, fonction extracteur de jus



Plus de 50 disques en option pour les émincés, coupes ondulées, rapés, bâtonnets, juliennes, macédoines et frites

Poussoir exactitude pour couper les ingrédients de petits calibres



CUTTER DE TABLE

Couvercle transparent Grande Vision

Contrôle facile pendant l'utilisation, permet l'ajout d'ingrédients en cours de préparation, garantit une parfaite étanchéité grâce à son couvercle à joint, et se nettoie simplement au lave-vaisselle.



Cuve
Cuve de 10L / 15L / 20L tout inox



Poignées ergonomiques
Sur la cuve pour une bonne préhension. A l'arrière de la machine pour un déplacement facilité lors du nettoyage.

L'indispensable en pâtisserie et en cuisine.

Grâce à son couteau fond de cuve - une exclusivité Robot-Coupe, petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton : **saucés, hachages de viandes, poissons, oignons ou herbes et épices, pétrissages, broyages de fruits secs ou chocolat, pralinés ...**



Couteau de fond de cuve inox - lisse - cranté

Couteau fond de cuve inox avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale. Démontable et ajustable.

CUTTER DE SOL

Tableau de bord

Minuterie de 0 à 15 minutes.

A l'arrêt de la machine, répétition automatique du temps de travail précédemment sélectionné.

-Boutons de commande affleurants en inox pour un nettoyage facile et une longévité accrue.

Couteau fond de cuve

Couteau fond de cuve inox avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale. Démontable et ajustable.

Cuve

Cuve 23 L tout inox basculante pour faciliter les opérations de vidage.

Cuve amovible, une exclusivité Robot-Coupe, pour un nettoyage facilité.



Les cutters verticaux répondent aux besoins des professionnels les plus exigeants. Ils évoluent dans différents univers et offrent de nombreuses applications au travers de fonctions clés :

HACHER

MELANGER

PÉTRIR

EMULSIONNER

BROYER

CUTTER VERTICAL



TABLEAU DE BORD

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

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

ESSUIE-COUVERCLE

Pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation

LEVIER DE BLOCAGE DE CUVE

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

Le dispositif R-Vac permet de travailler sous-vide d'air, afin d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable pour tous types de préparation

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

COUPEAU INOX FOND DE CUVE

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

CHÂSSIS INOX

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

ROULETTES INCLUSES

3 roulettes escamotables pour un déplacement aisé et un nettoyage facilité

CUVE INOX

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

Bras Blixer, pour une meilleure **homogénéisation** facile à démonter et à nettoyer pour une **hygiène idéale**

Ouverture
Prévue pour permettre l'ajout de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication

Couvercle
Muni d'un joint pour une parfaite étanchéité

Cheminée de cuve haute
Pour travailler de grandes capacités liquides

Moteur asynchrone
Très puissant, conçu pour un usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité

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



Pourquoi s'équiper d'un deuxième accessoire de cuve ?

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

1 cuve pour les préparations froides
1 cuve pour les préparations chaudes



MIXEUR PLONGEANT

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation

PERFORMANCE

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

LONGÉVITÉ

Construction robuste grâce à son bloc moteur Inox



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontable pour un nettoyage et un entretien facilités



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



ERGONOMIE

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

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

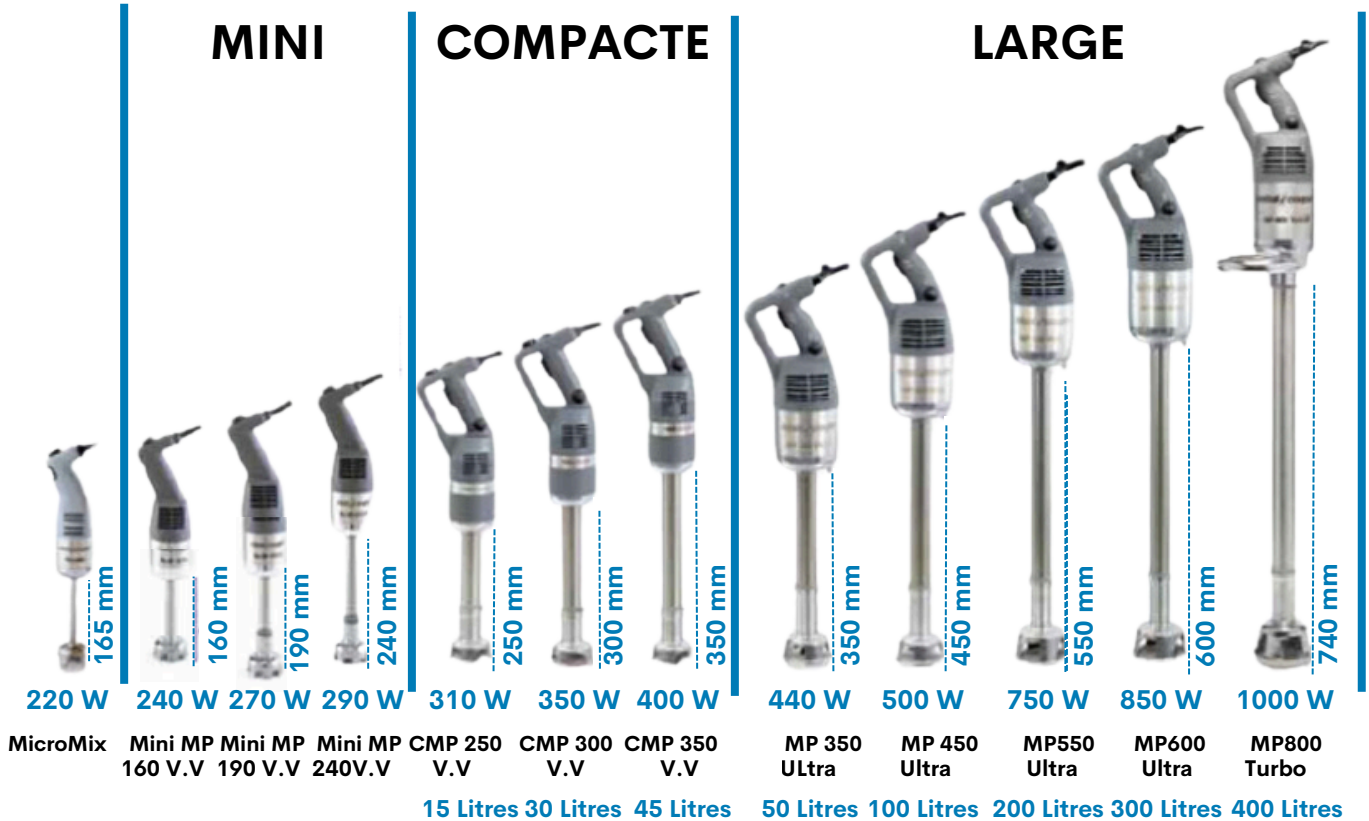
SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE*

- 1 Nouveau système breveté " Easy PLug" permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation
- 2 Témoin de tension lumineux : détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés

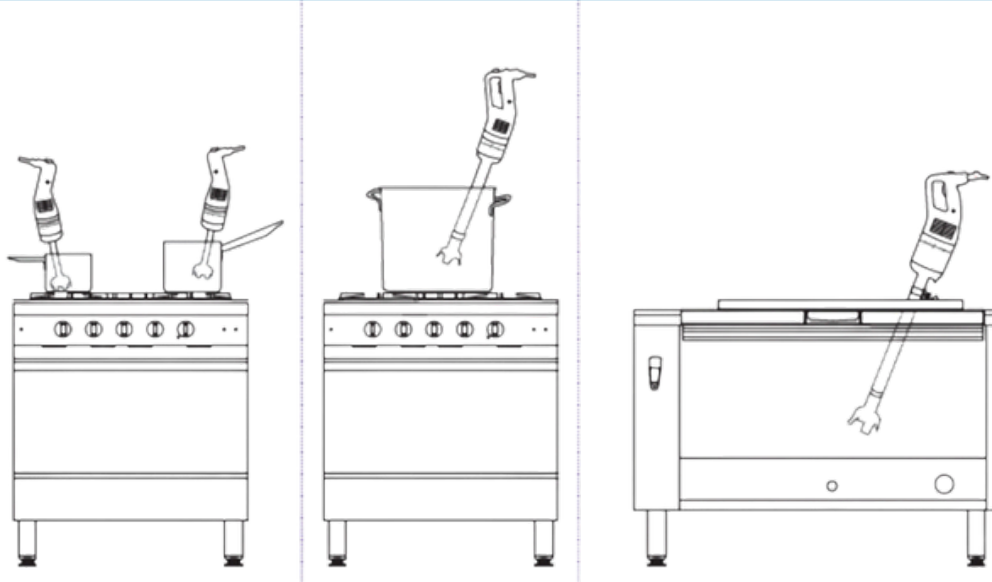


UNE LARGE GAMME

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



Spécial émulsions	Spécial Petites préparations	Spécial Restauration	Spécial usage intensif Collectivité / traiteur
-------------------	------------------------------	----------------------	--



EXTRACTEUR DE JUS



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

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

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

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



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

BASE INCLINÉE
Pour une extraction de jus optimale

MOTEUR

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

SORTIES DES DÉCHETS SOUS PLAN DE TRAVAIL

2 possibilités d'utilisation :

1 ÉVACUATION DES RÉSIDUS EN CONTINU
TRÉMIS D'ÉVACUATION
Assure l'éjection des résidus en flux continu

2 ÉVACUATION DES RÉSIDUS DANS UN BAC
BAC A RÉSIDUS TRANSLUCIDE
grande capacité 7,2 L



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

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

TAMIS AUTOMATIQUE

TRÉMIS

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

**TAMIS**

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

**PALES**

Système de pales tournant à 1500 tr/mn, produisant la centrifugation des produits situés à l'intérieur du tamis.

**GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS**

À savoir peaux, pépins, noyaux, queues, carcasses, fibres.

GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI

À la sortie de cette goulotte est récupéré le produit fini, exempt de toute amertume car ni les pépins, noyaux, arêtes ou carcasses... ne sont broyés.

Polyvalents et robustes, les tamis automatiques sont dédiés à la réalisation de coulis et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauces, bisques, soupes de poissons, etc... en séparant pépins, noyaux, fibres et carcasses sans les broyer.

L'introduction des produits en continu facilite l'utilisation et permet de gagner un temps considérable pour proposer du **FAIT MAISON**



1 mm
(En standard)



TOMATES, POIVRONS,
COMPOTE DE POMMES...



SOUPE DE POISSONS,
CRUSTACÉS...



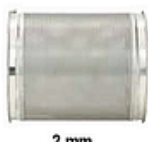
5 mm



ABRICOTS



PÊCHES, PRUNEAUX...



2 mm



OLIVES



CERISES, PRUNES...



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



FRUITS ROUGES,
CHÂTAIGNES, ...



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

3 mm

BATTEUR MÉLANGEUR

NOUVEAU

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

PERFORMANCE

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

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

PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

ROBUSTESSE

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

ERGONOMIE

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

Easy Guide

PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif.



Batteur mélangeur munit de sa **cuve de base de 8L** et maintenant disponible avec **une cuve de 5L** qui permet

- une meilleure organisation en cuisine
- de travailler des petites et des grandes quantités
- de diminuer l'attente entre deux lavages

fourni avec 2 fouets, 2 palettes, 2 spirales inox



FOUET INOX

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés.

Avec 1 L de crème liquide obtenez 3 L de crème montée*.



PALETTE INOX

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



SPIRALE INOX

Pétrissage optimal de la pâte à pain grâce au galet pétrisseur breveté.

4 kg de pâte à pain pour 2€ de matière première*.