

COLLECTION DE DISQUES



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

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



COLLECTION DE DISQUES

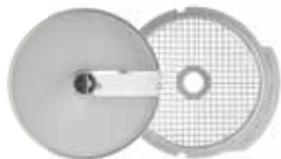


ESSENTIAL Series 1-4

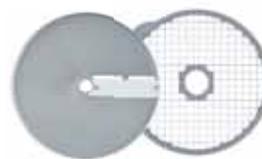


EXPERT Series 5-7

	R 101 XL R 201 XL R 211 XL R 301 R 301 Ultra R 401 CL 20	Prix €	R 402 R 402 V.V. CL 40	Prix €	DISQUES	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V. CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.	Prix €	CL 50 Gourmet	Prix €	
ÉMINCEURS Marquage disque : S 					Amandes 0,6 mm	28166W	128,00	28166W	128,00	
					0,8 mm	28069W	128,00	28069W	128,00	
	27051	63,00	27051	63,00	1 mm	28062W	128,00	28062W	128,00	
	27555	63,00	27555	63,00	2 mm	28063W	128,00	28063W	128,00	
	27086	63,00	27086	63,00	3 mm	28064W	128,00	28064W	128,00	
	27566	63,00	27566	63,00	4 mm	28004W	128,00	28004W	128,00	
	27087	63,00	27087	63,00	5 mm	28065W	128,00	28065W	128,00	
	27786	63,00	27786	63,00	6 mm	28196W	128,00	28196W	128,00	
					8 mm	28066W	128,00	28066W	128,00	
					10 mm	28067W	128,00	28067W	128,00	
					14 mm	28068W	128,00			
					PdT cuites 4 mm	27244W	401,00	27244W	401,00	
					PdT cuites 6 mm	27245W	401,00	27245W	401,00	
	ONDULÉS Marquage disque : R 	NOUVEAU		NOUVEAU		2 mm	27068W	157,00	27068W	157,00
27622		63,00	27622	63,00	3 mm	27069W	157,00	27069W	157,00	
27623		63,00	27623	63,00	5 mm	27070W	157,00	27070W	157,00	
27588		63,00	27588	27148	63,00	1,5 mm	28056W	94,00	28056W	94,00
27577		63,00	27577	27149	63,00	2 mm	28057W	94,00	28057W	94,00
RÂPEURS Marquage disque : G 	27511	63,00	27511	27150	63,00	3 mm	28058W	94,00	28058W	94,00
					4 mm	28073W	94,00	28073W	94,00	
					5 mm	28059W	94,00	28059W	94,00	
	27046	63,00	27046	63,00	6 mm					
					7 mm	28016W	94,00	28016W	94,00	
	27632	63,00	27632	63,00	9 mm	28060W	94,00	28060W	94,00	
	27764	72,00	27764	72,00	Parmesan	28061W	94,00	28061W	94,00	
	27191	100,00	27191	100,00	PdT type Röstis	27164W	150,00	27164W	150,00	
					PdT crues	27219W	168,00	27219W	168,00	
	27078	100,00	27078	100,00	Raifort 0,7 mm					
	27079	100,00	27079	100,00	Raifort 1 mm	28055W	177,00	28055W	177,00	
27130	100,00	27130	100,00	Raifort 1,3 mm						
BÂTONNETS JULIENNE Marquage disque : J 					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	177,00	28172W	177,00	
					1 x 26 oignon/chou	28153W	234,00	28153W	234,00	
	27080	72,00	27080	72,00	2 x 4 mm	27072W	177,00	27072W	177,00	
	27081	72,00	27081	72,00	2 x 6 mm	27066W	177,00	27066W	177,00	
					2 x 8 mm	27067W	177,00	27067W	177,00	
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	177,00	28173W	177,00	
	27599	72,00	27599	72,00	2 x 2 mm	28051W	177,00	28051W	177,00	
					2,5 x 2,5 mm	28195W	177,00	28195W	177,00	
					3 x 3 mm	28101W	177,00	28101W	177,00	
	27047	72,00	27047	72,00	4 x 4 mm	28052W	177,00	28052W	177,00	
27610	72,00	27610	72,00	6 x 6 mm	28053W	177,00	28053W	177,00		
27048	72,00	27048	72,00	8 x 8 mm	28054W	177,00	28054W	177,00		



ESSENTIAL Series 1-4



EXPERT Series 5-7

		R 402 R 402 V.V.	CL 40	Prix €	DISQUES		R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Prix €	CL 50 Gourmet	Prix €
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE Marquage disque : D Marquage grille : taille du disque 					5 x 5 x 5 mm	■ 28110W	278,00	■ 28110W	278,00	
	■ 27513W	231,00			8 x 8 x 8 mm	■ 28111W	252,00	■ 28111W	252,00	
	■ 27514W	231,00			10 x 10 x 10 mm	■ 28112W	252,00	■ 28112W	252,00	
	■ 27515W	231,00			12 x 12 x 12 mm	■ 28197W	252,00			
					14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181W	252,00	■ 28181W	252,00	
					14 x 14 x 10 mm	■ 28179W	252,00	■ 28179W	252,00	
					14 x 14 x 14 mm	■ 28113W	252,00			
					20 x 20 x 20 mm	■ 28114W	252,00			
EQUIPEMENTS FRITES Marquage disque : F 					25 x 25 x 25 mm	■ 28115W	252,00			
					50 x 70 x 25 mm (salade)	■ 28180W	375,00			
					6 x 6 mm* 	▲ 29230W	331,00			
	▲ 27116W	243,00			8 x 8 mm	▲ 28134W	263,00	▲ 28134W	263,00	
BRUNOISES CL 50 Gourmet Marquage disque : B 					8 x 16 mm	▲ 28159W	263,00	▲ 28159W	263,00	
	▲ 27117W	243,00			10 x 10 mm	▲ 28135W	263,00	▲ 28135W	263,00	
					10 x 16 mm	▲ 28158W	263,00	▲ 28158W	263,00	
GAUFRETTES CL 50 Gourmet Marquage disque : W 					2 x 2 x 2 mm			28174W	214,00	
					3 x 3 x 3 mm			28175W	214,00	
					4 x 4 x 4 mm			28176W	214,00	
					2 mm			28198W	188,00	
PACK DISQUES					3 mm			28199W	188,00	
					4 mm			28177W	188,00	
					6 mm			28178W	188,00	
	1904	1928	232,00		PACK 4 disques					
	1805W	-	453,00		PACK 6 disques					
-	1806W	455,00		PACK 6 disques						
				PACK 6 disques Restaurations-traiteurs	1929W	789,00	1929W	789,00		
				PACK 8 disques Collectivités	1927W	944,00	1927W	944,00		
				PACK 13 disques Nutrition Fraîcheur	1998W	1 473,00	1998W	1 473,00		

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

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

* Équipement Frites 6 x 6 mm :

- Compatible avec les machines :

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. Pour ces machines, il doit être utilisé avec l'EasyLoader (page 49)
- CL 55 et CL 60 avec les goulottes automatiques

- Non compatible avec les machines :

- R 752, R 752 V.V., CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 et CL 60 avec la goulotte à levier

ACCESSOIRES

NOUVEAU

EasyClean Xpress

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

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



Pour grilles macédoines :	Réf.	€
8 mm	49305	141,00
10 mm	49309	141,00
12 mm	49313	141,00
14 mm	49314	141,00



NOUVEAU

D-Clean Kit

Nettoyage des grilles macédoines



Support grille

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

+



Outil nettoyage de la grille macédoine

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm et 14 mm

+



Outil racleur

	Réf.	€
D-Clean Kit	29246	95,00

RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES :

COUTEAU et 8 DISQUES

> Du R 101 XL au R 402 V.V.

Réf.	€
107810	39,00



PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX :

> 16 petits disques ou 8 grands disques

Réf.	€
107812	43,00



CASIER POUR DISQUES :

> Du R 502 au R 752 V.V.

> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.	€
27258	18,00



PORTE DISQUES MURAL INOX

Réf.	€
101230	77,00



PROTECTION DE DISQUES :

> Du R 502 au R 752 V.V.

> Du CL 50 au CL 60 V.V.

Réf.	€
39726	22,00



MINI CUVE

> Gamme **EXPERT** du R 502 au R 752 V.V.
et du CL 50 au CL 60 V.V.

> Non compatible avec équipements macédoines et frites

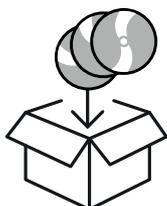
Réf.	€
39716	39,00



LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR TOUTES LES CUISINES

ESSENTIAL Series 1-4

PACK 4 DISQUES



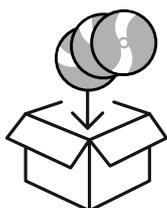
Éminceurs 2 mm & 4 mm
Râpeurs 2 mm
Julienne 2 x 2 mm



	Réf.	€
R 401, R 402, R 402 V.V. et CL 20	1904	232,00
CL 40	1928	232,00

Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

PACK 6 DISQUES



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

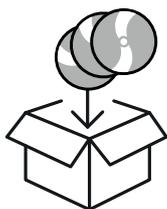


	Réf.	€
R 402, R 402 V.V.	1805W	453,00
CL 40	1806W	455,00

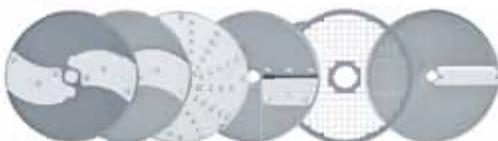
Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

EXPERT Series 5-7

PACK 6 DISQUES - RESTAURATION - TRAITEURS



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



	Réf.	€
Pack Restauration / Traiteurs	1929W	789,00

Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

PACK 8 DISQUES - COLLECTIVITÉS



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



	Réf.	€
Pack Collectivités	1927W	944,00

Porte-disques mural (lot de 2) **OFFERT**

PACK 13 DISQUES - NUTRITION FRAÎCHEUR



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



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



Les crudités dans tous leurs états.

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

	Réf.	€
Nutrition Fraîcheur	1998W	1 473,00

2 porte-disques muraux (lot de 2) **OFFERTS**



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



1 CL50 éjection continue Petite et grande quantité



2 CL 50 Mini cuve Jusqu'à 9 tomates prêtes à l'emploi



	Réf.	€
Mini cuve (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	39716	39,00



3 CL 50 EasyStacker Une tomate parfaitement empilée



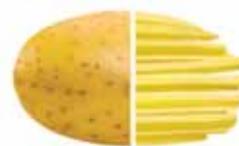
NOUVEAU

	Réf.	€
EasyStacker - Prochainement (R 502 - R 502 V.V. - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet)	49332	133,00



Les solutions frites Robot-Coupe

5 tailles = la gamme de coupe la plus large



NOUVEAU

**Équipement frite taille 6x6 mm :
des frites fraîches pour toutes les envies !**



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



NOUVEAU

EasyLoader

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



1



Jusqu'à 25 kg
en 4 minutes !



2

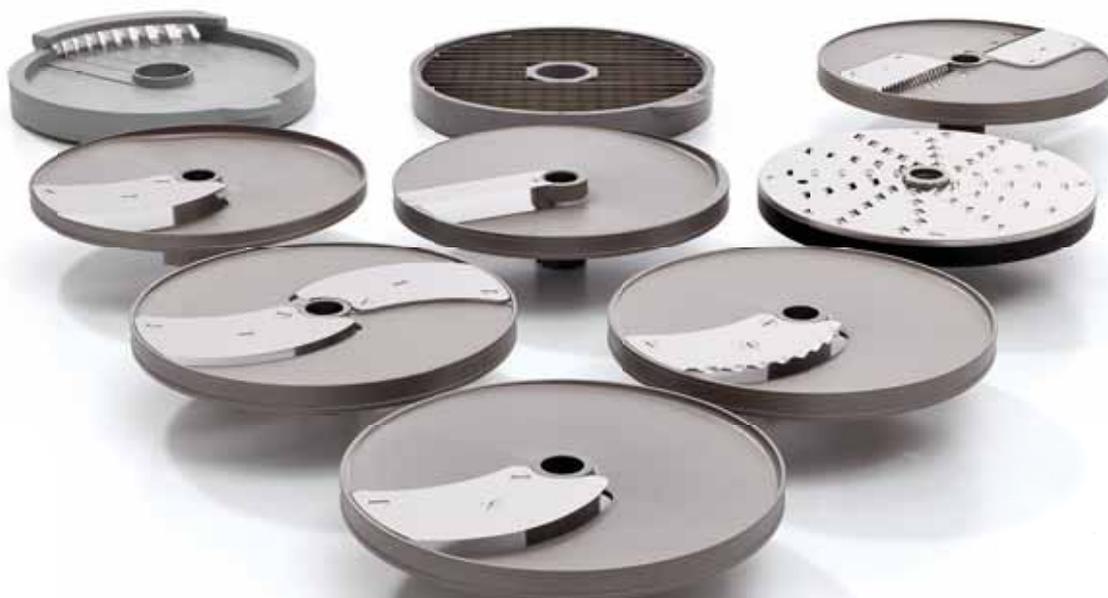


		Uniquement pour	Réf.	€
EasyLoader	1	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49323	174,00
Accessoire frites 6x6 mm	1 + 2		49324	403,00
Accessoire frites 8x8 mm	1 + 2		49325	349,00
Accessoire frites 8x16 mm	1 + 2	R 502, R 502 V.V., CL 50, CL 50 Ultra	49326	349,00
Accessoire frites 10x10 mm	1 + 2		49327	349,00
Accessoire frites 10x16 mm	1 + 2		49328	349,00
Équipement frites 6x6mm	2	CL 55 & CL 60 Auto	29230W	331,00

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

LA PLUS GRANDE variété de coupes

+
50
DISQUES



NOUVEAU

Traitement de surface :

Mineral+® Series 5-7



Haute Résistance

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



Fraîcheur préservée

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



Nettoyage facile

Au lave-vaisselle.

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

PRESSE-PURÉE

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

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- **Volume et rapidité**

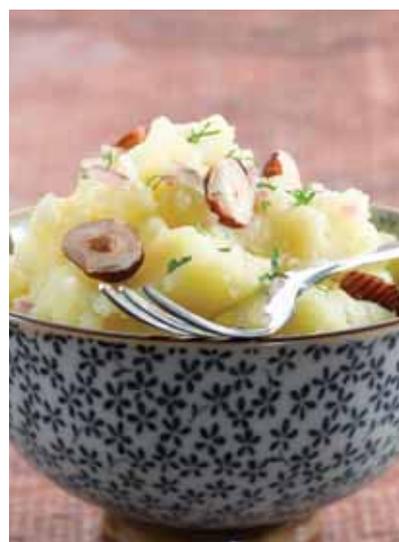
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

- **Ergonomie**

Une grande goulotte ergonomique permet de charger en continu les pommes de terre en limitant les manipulations.

- **Polyvalence**

Bénéficiez d'une fonction supplémentaire presse-purée sur votre coupe-légumes en plus des 50 coupes de fruits et de légumes.



1

Goulotte d'alimentation
(pour R 502, R 502 V.V., CL 50
et CL 50 Ultra uniquement)

Accessoire
Presse-purée



2

Pale
Grille purée :
3 mm ou 6 mm

**Disque évacuateur
spécial purée**

Équipement
Presse-purée



L'accessoire presse-purée se compose de :

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

	Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28207 413,00
Équipement presse-purée Ø 3 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28208 258,00
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502, R 502 V.V., CL 50 et CL 50 Ultra)	1 + 2	28209 413,00
Équipement presse-purée Ø 6 mm (R 752, R 752 V.V., CL 52, CL 55 et CL 60)	2	28210 258,00



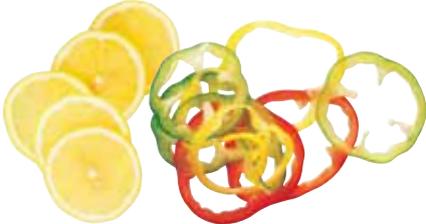
LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

ÉMINCEURS



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

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

 <p>Amandes 0,6 mm Réf. 28166W</p> 	 <p>0,8 mm Réf. 28069W</p> 	 <p>1 mm Réf. 28062W Réf. 27051</p> 	
 <p>2 mm Réf. 28063W Réf. 27555</p> 	 <p>3 mm Réf. 28064W Réf. 27086</p> 	 <p>4 mm Réf. 28004W Réf. 27566</p> 	
 <p>5 mm Réf. 28065W Réf. 27087</p> 	 <p>6 mm Réf. 28196W Réf. 27786</p> 	 <p>8 mm Réf. 28066W</p> 	 <p>10 mm Réf. 28067W</p> 
 <p>14 mm* Réf. 28068W</p> 	 <p>Pdt cuites 4 mm Réf. 27244W</p> 	 <p>Pdt cuites 6 mm Réf. 27245W</p> 	

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 50 Gourmet



RÂPEURS



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

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

ESSENTIAL Spécial CL 40

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



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



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



4 mm
Réf. 28073W



5 mm
Réf. 28059W



6 mm
Réf. 27046



7 mm
Réf. 28016W



9 mm
Réf. 28060W
Réf. 27632



Parmesan
Réf. 28061W
Réf. 27764



Pdt type Röstis
Réf. 27164W
Réf. 27191



Pdt crues
Réf. 27219W



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



ONDULÉS

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

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



2 mm
Réf. 27068W



3 mm
Réf. 27069W
Réf. 27622 **NOUVEAU**



5 mm
Réf. 27070W
Réf. 27623 **NOUVEAU**



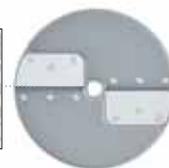
Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

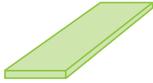
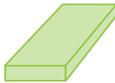
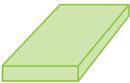
* Sauf CL 40

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

BÂTONNETS - JULIENNES

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



 1 x 8 mm Tagliatelles Réf. 28172W	 1 x 26 mm Oignons et Choux Réf. 28153W	 2 x 4 mm Réf. 27072W Réf. 27080	 2 x 6 mm Réf. 27066W Réf. 27081
 2 x 8 mm Réf. 27067W	 2 x 10 mm Tagliatelles Réf. 28173W	 2 x 2 mm Réf. 28051W Réf. 27599	 2,5 x 2,5 mm Réf. 28195W
 3 x 3 mm Réf. 28101W	 4 x 4 mm Réf. 28052W Réf. 27047	 6 x 6 mm Réf. 28053W Réf. 27610	 8 x 8 mm Réf. 28054W Réf. 27048

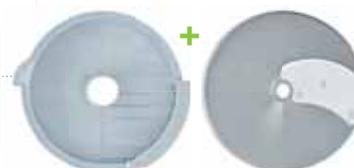
FRITES

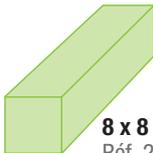
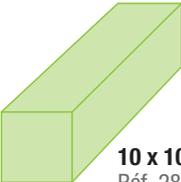
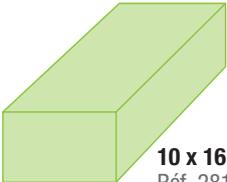
EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 et R 752 V.V.

EXPERT CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V.

EXPERT CL 55 Auto, CL 60 Auto, CL 60 Auto V.V.

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



 6 x 6 mm Réf. 49324 Réf. 29230W	 8 x 8 mm Réf. 28134W Réf. 27116W	 8 x 16 mm Réf. 28159W	 10 x 10 mm Réf. 28135W Réf. 27117W	 10 x 16 mm Réf. 28158W
---	--	--	---	---

Découvrez l'EasyLoader page 49

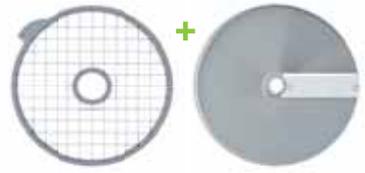
Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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

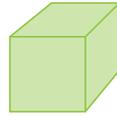
ESSENTIAL CL 40, R 402, R 402 V.V.



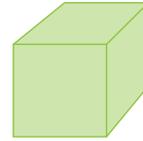
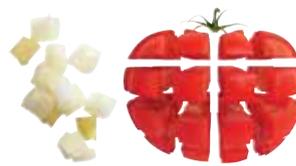
5x5x5 mm
Réf. 28110W



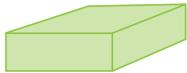
8x8x8 mm
Réf. 28111W
Réf. 27513W



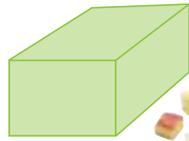
10x10x10 mm
Réf. 28112W
Réf. 27514W



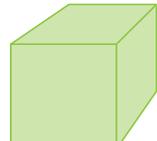
12x12x12 mm*
Réf. 28197W
Réf. 27515W



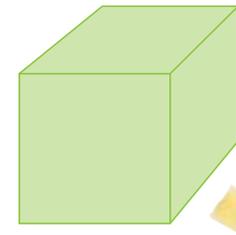
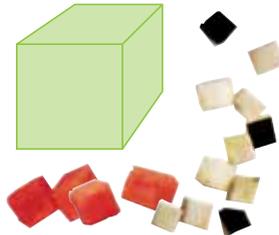
14x14x5 mm
Réf. 28181W



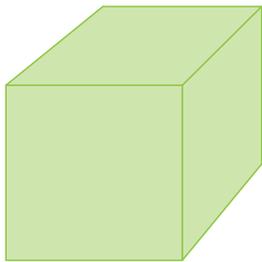
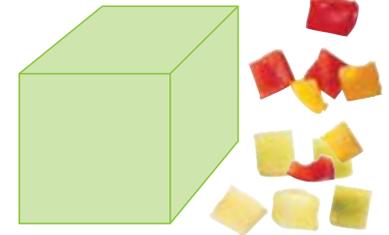
14x14x10 mm
Réf. 28179W



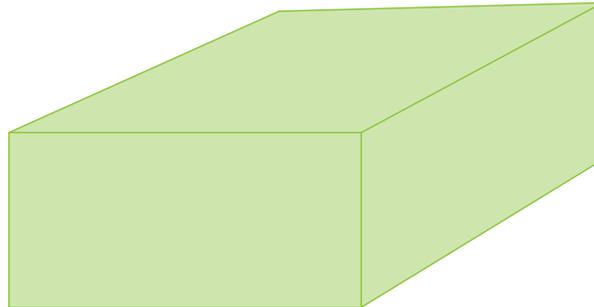
14x14x14 mm*
Réf. 28113W



20x20x20 mm*
Réf. 28114W



25x25x25 mm*
Réf. 28115W



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180W



* Sauf CL 50 Gourmet

NOUVEAU

EasyClean Xpress

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

Pour grilles macédoines :	Réf.	€
8 mm	49305	141,00
10 mm	49309	141,00
12 mm	49313	141,00
14 mm	49314	141,00



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



NOUVEAU

D-Clean Kit

Nettoyage des grilles macédoines



Support grille

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

+



Outil nettoyage de la grille macédoine

5 mm, 8 mm, 10 mm, 12 mm et 14 mm

+



Outil racleur

	Réf.	€
D-Clean Kit	29246	95,00

RETOUR SOMMAIRE



DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET

2x2x2 mm
Réf. 28174W



3x3x3 mm
Réf. 28175W



4x4x4 mm
Réf. 28176W



GAUFRETTES

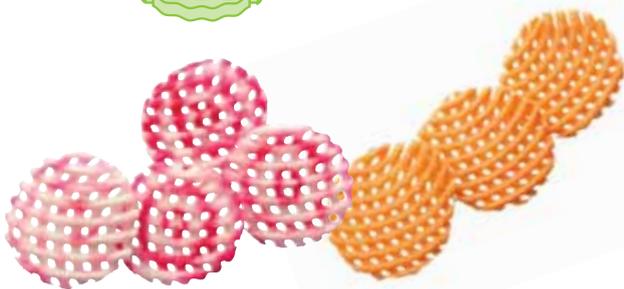
CL 50 Gourmet



CL 50 GOURMET



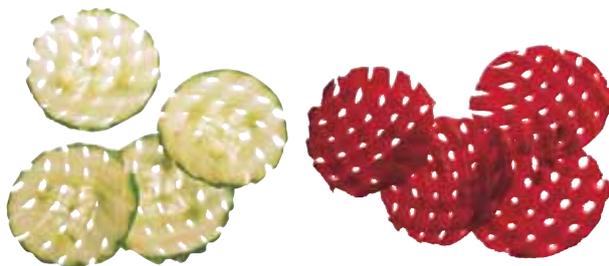
2 mm
Réf. 28198W



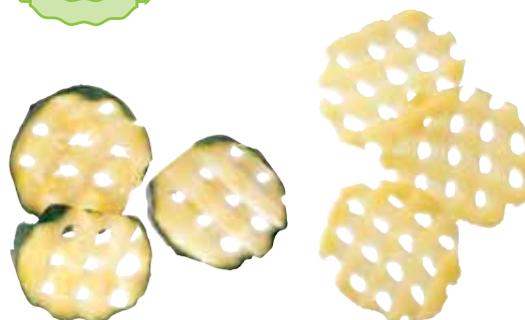
3 mm
Réf. 28199W



4 mm
Réf. 28177W



6 mm
Réf. 28178W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



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

	Réf.	€
Kit persil plat 1 mm	28194W	191,00

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192W	643,00



LE LABEL FAIT MAISON AVEC ROBOT-COUCPE

Transformez vos pommes de terre et profitez du label « Fait Maison ».



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

Exemple : Les frites surgelées ne peuvent pas avoir l'appellation « Fait Maison ».

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

La plus grande variété de frites !



6 x 6 mm

8 x 8 mm

8 x 16 mm

10 x 10 mm

10 x 16 mm

Pommes Darphin



2 x 2 mm

Pommes Paille



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Gaufrettes



2 x 2 mm

Pommes de terre sautées



14 x 14 mm ou 20 x 20 mm

Chips



1 ou 2 mm

Pommes Boulangères



5 mm

Purée

