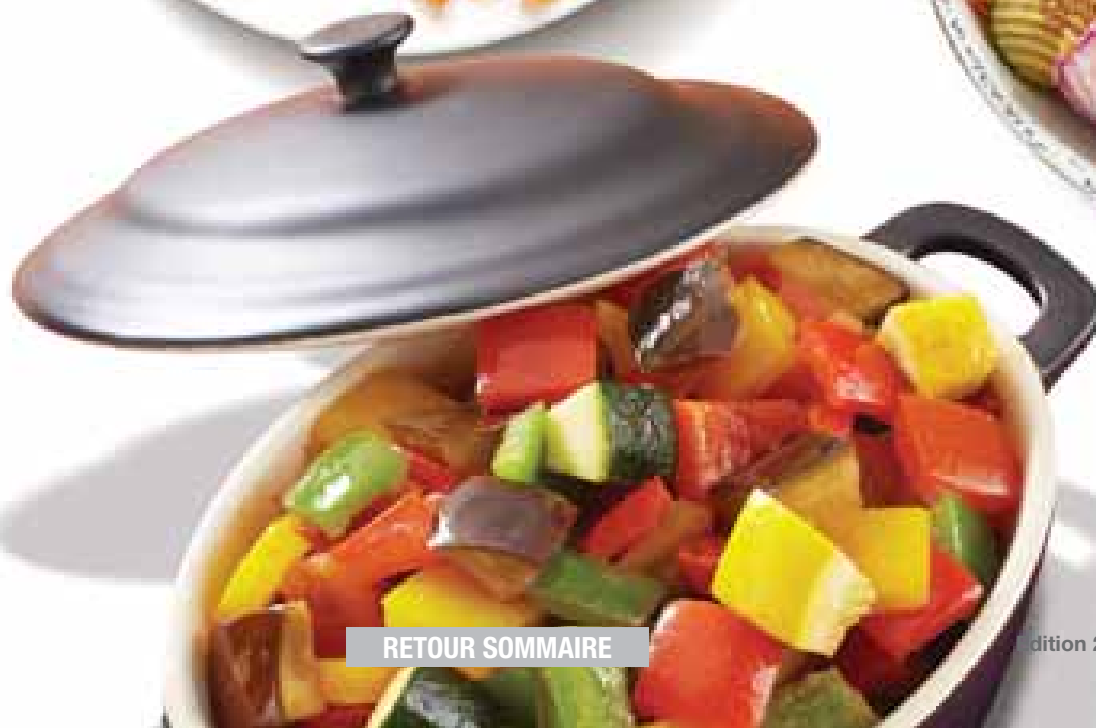


COLLECTION DE DISQUES



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

R 101 XL
R 201 XL
R 211 XL
R 301
R 301 Ultra
R 401
CL 20

Prix
€



ESSENTIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V.
CL 40

Prix
€



EXPERT
Series 5-7

R 502/R 502 V.V.
R 752/R 752 V.V.
CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

Prix
€



EXPERT
Series 5-7

CL 50 Gourmet

Prix
€

DISQUES

ÉMINCEURS



					Amandes 0,6 mm				
					0,8 mm	28166W	116,55	28166W	116,55
27051	56,70	27051	56,70		1 mm	28069W	116,55	28069W	116,55
27555	56,70	27555	56,70		2 mm	28062W	116,55	28062W	116,55
27086	56,70	27086	56,70		3 mm	28063W	116,55	28063W	116,55
27566	56,70	27566	56,70		4 mm	28064W	116,55	28064W	116,55
27087	56,70	27087	56,70		5 mm	28004W	116,55	28004W	116,55
27786	56,70	27786	56,70		6 mm	28065W	116,55	28065W	116,55
					8 mm	28196W	116,55	28196W	116,55
					10 mm	28066W	116,55	28066W	116,55
					14 mm	28067W	116,55	28067W	116,55
					PdT cuites 4 mm	28068W	116,55		
					PdT cuites 6 mm	27244W	369,60	27244W	369,60
						27245W	369,60	27245W	369,60

ONDULÉS



27621	56,70	27621	56,70		2 mm	27068W	143,85	27068W	143,85
					3 mm	27069W	143,85	27069W	143,85
					5 mm	27070W	143,85	27070W	143,85

RÂPEURS



27588	56,70	27588	27148	56,70	1,5 mm	28056W	85,05	28056W	85,05
27577	56,70	27577	27149	56,70	2 mm	28057W	85,05	28057W	85,05
27511	56,70	27511	27150	56,70	3 mm	28058W	85,05	28058W	85,05
					4 mm	28073W	85,05	28073W	85,05
					5 mm	28059W	85,05	28059W	85,05
27046	56,70	27046	56,70		6 mm				
					7 mm	28016W	85,05	28016W	85,05
27632	56,70	27632	56,70		9 mm	28060W	85,05	28060W	85,05
27764	65,10	27764	65,10		Parmesan	28061W	85,05	28061W	85,05
27191	91,35	27191	91,35		PdT type Röstis	27164W	137,55	27164W	137,55
					PdT crues	27219W	153,30	27219W	153,30
27078	91,35	27078	91,35		Raifort 0,7 mm				
27079	91,35	27079	91,35		Raifort 1 mm	28055W	162,75	28055W	162,75
27130	91,35	27130	91,35		Raifort 1,3 mm				

BÂTONNETS JULIENNE



					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	162,75	28172W	162,75
					1 x 26 oignon/chou	28153W	215,25	28153W	215,25
27080	65,10	27080	65,10		2 x 4 mm	27072W	162,75	27072W	162,75
27081	65,10	27081	65,10		2 x 6 mm	27066W	162,75	27066W	162,75
					2 x 8 mm	27067W	162,75	27067W	162,75
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	162,75	28173W	162,75
27599	65,10	27599	65,10		2 x 2 mm	28051W	162,75	28051W	162,75
					2,5 x 2,5 mm	28195W	162,75	28195W	162,75
					3 x 3 mm	28101W	162,75	28101W	162,75
27047	65,10	27047	65,10		4 x 4 mm	28052W	162,75	28052W	162,75
27610	65,10	27610	65,10		6 x 6 mm	28053W	162,75	28053W	162,75
27048	65,10	27048	65,10		8 x 8 mm	28054W	162,75	28054W	162,75


ESSENTIAL
Series 1-4

 R 402
R 402 V.V.

CL 40

 Prix
€

EXPERT
Series 5-7

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

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

 Prix
€

EXPERT
Series 5-7

 CL 50
Gourmet

 Prix
€

DISQUES

ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE



		5 x 5 x 5 mm		■ 28110W	255,15	■ 28110W	255,15
■ 27113	212,10	8 x 8 x 8 mm		■ 28111W	232,05	■ 28111W	232,05
■ 27114	212,10	10 x 10 x 10 mm		■ 28112W	232,05	■ 28112W	232,05
■ 27298	212,10	12 x 12 x 12 mm		■ 28197W	232,05		
		14 x 14 x 5 mm (mozzarella)		■ 28181W	232,05	■ 28181W	232,05
		14 x 14 x 10 mm		■ 28179W	232,05	■ 28179W	232,05
		14 x 14 x 14 mm		■ 28113W	232,05		
		20 x 20 x 20 mm		■ 28114W	232,05		
		25 x 25 x 25 mm		■ 28115W	232,05		
		50 x 70 x 25 mm (salade)		■ 28180W	345,45		

EQUIPEMENTS FRITES



		6 x 6 mm NOUVEAU		▲ 29230W	304,50	▲ 29230W	304,50
▲ 27116	223,65	8 x 8 mm		▲ 28134W	241,50	▲ 28134W	241,50
		8 x 16 mm		▲ 28159W	241,50	▲ 28159W	241,50
▲ 27117	223,65	10 x 10 mm		▲ 28135W	241,50	▲ 28135W	241,50
		10 x 16 mm		▲ 28158W	241,50	▲ 28158W	241,50

BRUNOISES CL50 Gourmet



		2 x 2 x 2 mm				28174W	196,35
		3 x 3 x 3 mm				28175W	196,35
		4 x 4 x 4 mm				28176W	196,35

GAUFRETTES CL50 Gourmet



		2 mm				28198W	172,20
		3 mm				28199W	172,20
		4 mm				28177W	172,20
		6 mm				28178W	172,20

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

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

ACCESSOIRES

	Réf.	€
RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES : COUTEAU et 8 DISQUES > Du R 101 XL au R 402 V.V.	107810	34,65
PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX > 16 petits disques ou 8 grands disques	107812	38,85
CASIER POUR DISQUES : > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.	27258	15,75
PORTE DISQUES MURAL INOX	101230	69,30
D-CLEAN KIT : OUTIL DE NETTOYAGE GRILLES MACÉDOINE (5,8 ou 10 mm)	39881	86,10
PROTECTION DE DISQUES > Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.	39726	18,90
MINI CUVE	39716	35,70



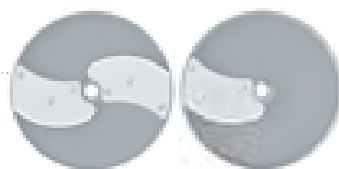
LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

De 0,6 mm à 3 mm **ou** de 3 mm à 14 mm

ÉMINCEURS

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

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



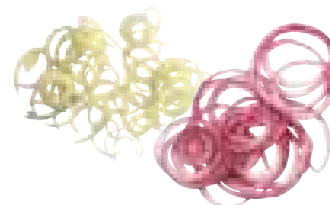
Amandes 0,6 mm
Réf. 28166W



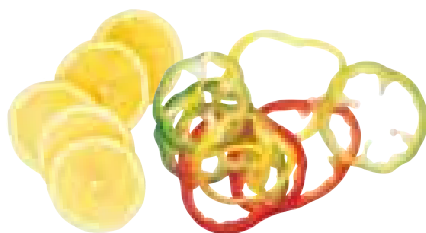
0,8 mm
Réf. 28069W



1 mm
Réf. 28062W
Réf. 27051



2 mm
Réf. 28063W
Réf. 27555



3 mm
Réf. 28064W
Réf. 27086



4 mm
Réf. 28004W
Réf. 27566



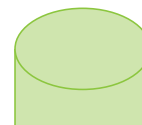
5 mm
Réf. 28065W
Réf. 27087



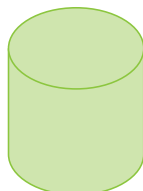
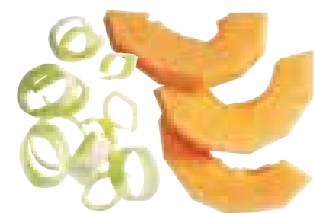
6 mm
Réf. 28196W
Réf. 27786



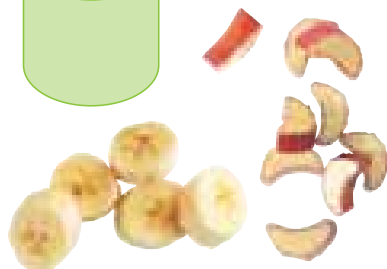
8 mm
Réf. 28066W



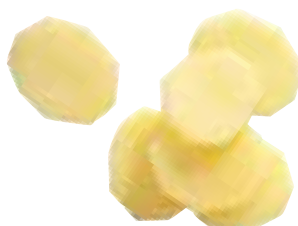
10 mm
Réf. 28067W



14 mm*
Réf. 28068W



Pdt cuites 4 mm
Réf. 27244W

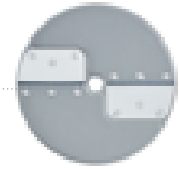


Pdt cuites 6 mm
Réf. 27245W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

* Sauf CL 50 Gourmet



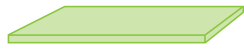
BÂTONNETS - JULIENNES

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



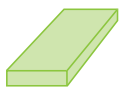
1 x 26 mm
Oignons et Choux
Réf. 28153W



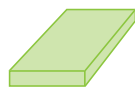
2 x 4 mm
Réf. 27072W
Réf. 27080



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



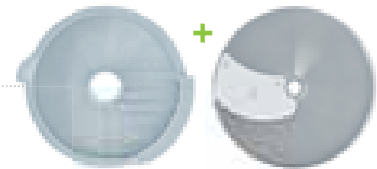
8 x 8 mm
Réf. 28054W
Réf. 27048



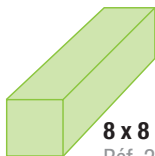
FRITES

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

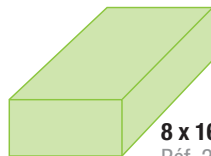
Essential : CL 40, R 402, R 402 V.V.



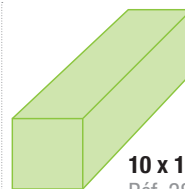
6 x 6 mm
Réf. 29230W



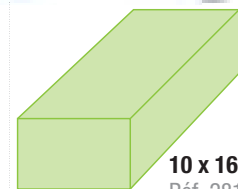
8 x 8 mm
Réf. 28134W
Réf. 27116



8 x 16 mm
Réf. 28159W



10 x 10 mm
Réf. 28135W
Réf. 27117



10 x 16 mm
Réf. 28158W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE

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

 <p>1,5 mm Réf. 28056W Réf. 27588* Réf. 27148</p> 	 <p>2 mm Réf. 28057W Réf. 27577* Réf. 27149</p> 	 <p>3 mm Réf. 28058W Réf. 27511* Réf. 27150</p> 	 <p>4 mm Réf. 28073W</p> 
 <p>5 mm Réf. 28059W</p> 	 <p>6 mm Réf. 27046</p> 	 <p>7 mm Réf. 28016W</p> 	 <p>9 mm Réf. 28060W Réf. 27632</p> 
 <p>Parmesan Réf. 28061W Réf. 27764</p> 	 <p>Pdt type Röstis Réf. 27164W Réf. 27191</p> 	 <p>Pdt crues Réf. 27219W</p> 	 <p>Raifort Réf. 28055W 1 mm Réf. 27078 0,7 mm Réf. 27079 1 mm Réf. 27130 1,3 mm</p> 

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.



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

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

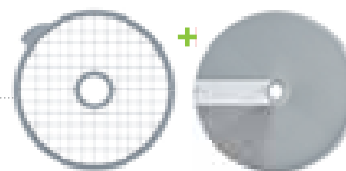
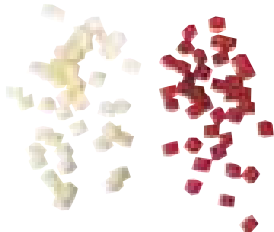
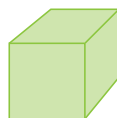
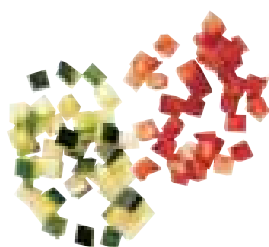
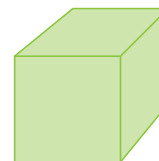
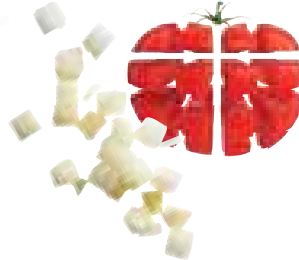
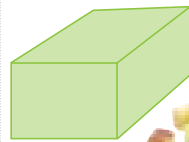
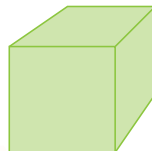
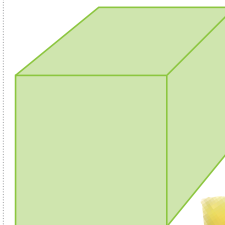
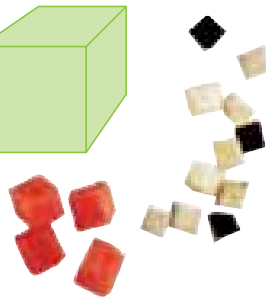
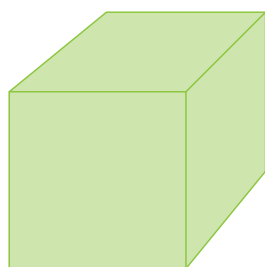
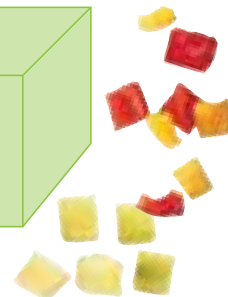
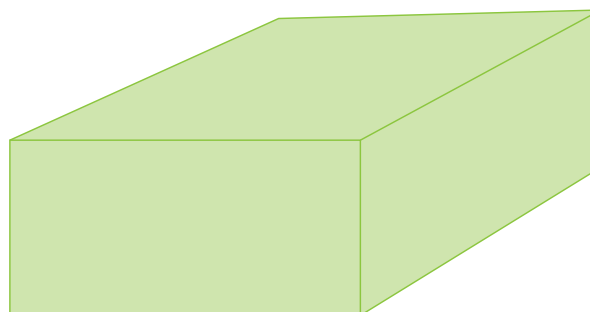
* Sauf CL 40



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. 27113**10x10x10 mm**
Réf. 28112W
Réf. 27114**12x12x12 mm***
Réf. 28197W
Réf. 27298**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

D-CLEAN KIT



Support grille réversible

- 1 face Essential R 402 - CL 40
- 1 face Expert CL 50 - CL 60 et R 502 - R 752



Outil nettoyage de la grille macédoine

5 mm, 8 mm et 10 mm



Outil racler

	Réf.	€
Outil nettoyage de la grille macédoine	39881	86,10

MINI CUVE



Mini Cuve

CL 50 - CL 50 Ultra

	Réf.	€
Mini Cuve	39716	35,70



DES COUPES INÉDITES

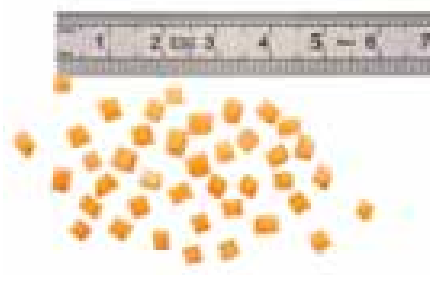
BRUNOISES

CL 50 Gourmet

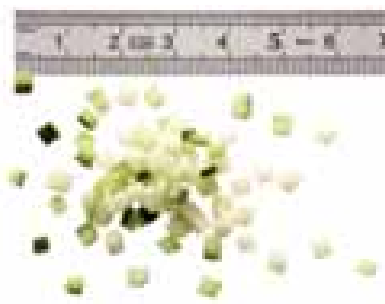



CL50 GOURMET

 **2x2x2 mm**
Réf. 28174W



 **3x3x3 mm**
Réf. 28175W



 **4x4x4 mm**
Réf. 28176W



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



CL50 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

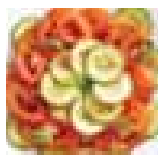
ESSENTIAL Series 1-4

PACK 4 DISQUES

Éminceurs



2 mm
Pommes,
choux rouges,
oignons, carottes...



4 mm
Citrons, poivrons,
poireaux, patates
douces...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes,
courgettes, betteraves
cruées, carottes...

Julienne



2 x 2 mm
Carottes, radis,
pommes...

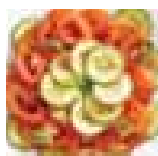
	Réf.	€
Pack de 4 disques pour les modèles : R 401, R 402, R 402 V.V. et CL 20	1904	213,15
Pack de 4 pour le CL 40	1928	213,15

PACK 6 DISQUES

Éminceurs



2 mm
Pommes,
choux rouges,
oignons, carottes...



4 mm
Citrons, poivrons,
poireaux, patates
douces...

Râpeurs



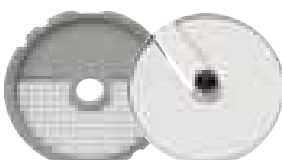
2 mm
Papayes vertes,
courgettes, betteraves
cruées, carottes...

Julienne



2 x 2 mm
Carottes, radis,
pommes...

Macédoines



10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates,
courgettes, poivrons...

	Réf.	€
Pack de 6 disques pour les modèles : R 402, R 402 V.V.	1905	417,90
Pack de 6 pour le CL 40	1906	420,00

EXPERT Series 5-7

NOUVEAU Traitement de surface : **Mineral+**[®]



Haute Résistance
Ce traitement à base minérale assure une protection optimale à la surface du disque et un nettoyage encore plus facile.



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

NOUVEAU La collection d'équipements frites Robot-Coupe s'agrandit



20 kg en 4 minutes

Equipement frites 6x6 mm



- ✓ Cuisson Ultra Rapide
- ✓ Des frites encore plus croustillantes
- ✓ Des portions **plus volumineuses**





PACK DISQUES RESTAURATION - TRAITEURS

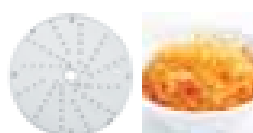
Éminceurs



1 mm
Pommes, choux rouges, oignons, carottes...

3 mm
Citrons, poivrons, poireaux, patates douces...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes, courgettes, betteraves crues, carottes...

Julienne



4 x 4 mm
Poires, navets, carottes, courgettes...

Macédoines



10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates, courgettes, poivrons...

2 porte-disques muraux

Pour 8 disques



D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Restauration / Traiteurs	1929WF	728,70

EXPERT Series 5-7

PACK DISQUES COLLECTIVITÉS

Éminceurs



2 mm
Pommes, choux rouges,
oignons, carottes...



5 mm
Citrons, poivrons, poireaux,
patates douces...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes, courgettes,
betteraves crues, carottes...



3 mm
Granny Smith, choux blancs,
betteraves cuites...

Macédoines



10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates, courgettes, poivrons...



20 x 20 x 20 mm
Pastèques, carottes, concombres, céleris raves...

2 porte-disques muraux

Pour 8 disques



D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Collectivités	1927WF	873,60

PACK DISQUES NUTRITION FRAÎCHEUR

Les crudités dans tous leurs états.

Avec l'évolution de la réglementation nutritionnelle, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Ce qui était une recommandation, devient une obligation avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

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 :

Éminceurs



0,8 mm
Pommes, choux rouges,
oignons, carottes...

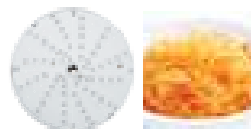


2 mm
Citrons, poivrons, poireaux,
patates douces...



5 mm
Kiwis, tomates, champignons,
endives...

Râpeurs



2 mm
Papayes vertes, courgettes,
betteraves crues, carottes...



5 mm
Granny Smith, choux blancs,
betteraves cuites, céleris raves...

Macédoines



5 x 5 x 5 mm
Melons, concombres, carottes,
betteraves cuites...



10 x 10 x 10 mm
Pommes, tomates, courgettes,
poivrons...



14 x 14 x 5 mm
Pastèques, carottes, concombres,
céleris raves...

Juliennes



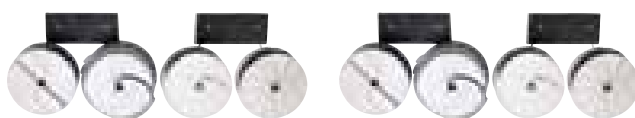
2,5 x 2,5 mm
Paires, navets, carottes,
courgettes...



2 x 10 mm
Pommes, carottes, radis,
betteraves crues...

4 porte-disques muraux

Pour 16 disques



D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille



	Réf.	€
Pack Nutrition Fraîcheur	1998WF	1 361,85