

robot coupe®

Votre distributeur : RUAULT Design

Tél (France) :

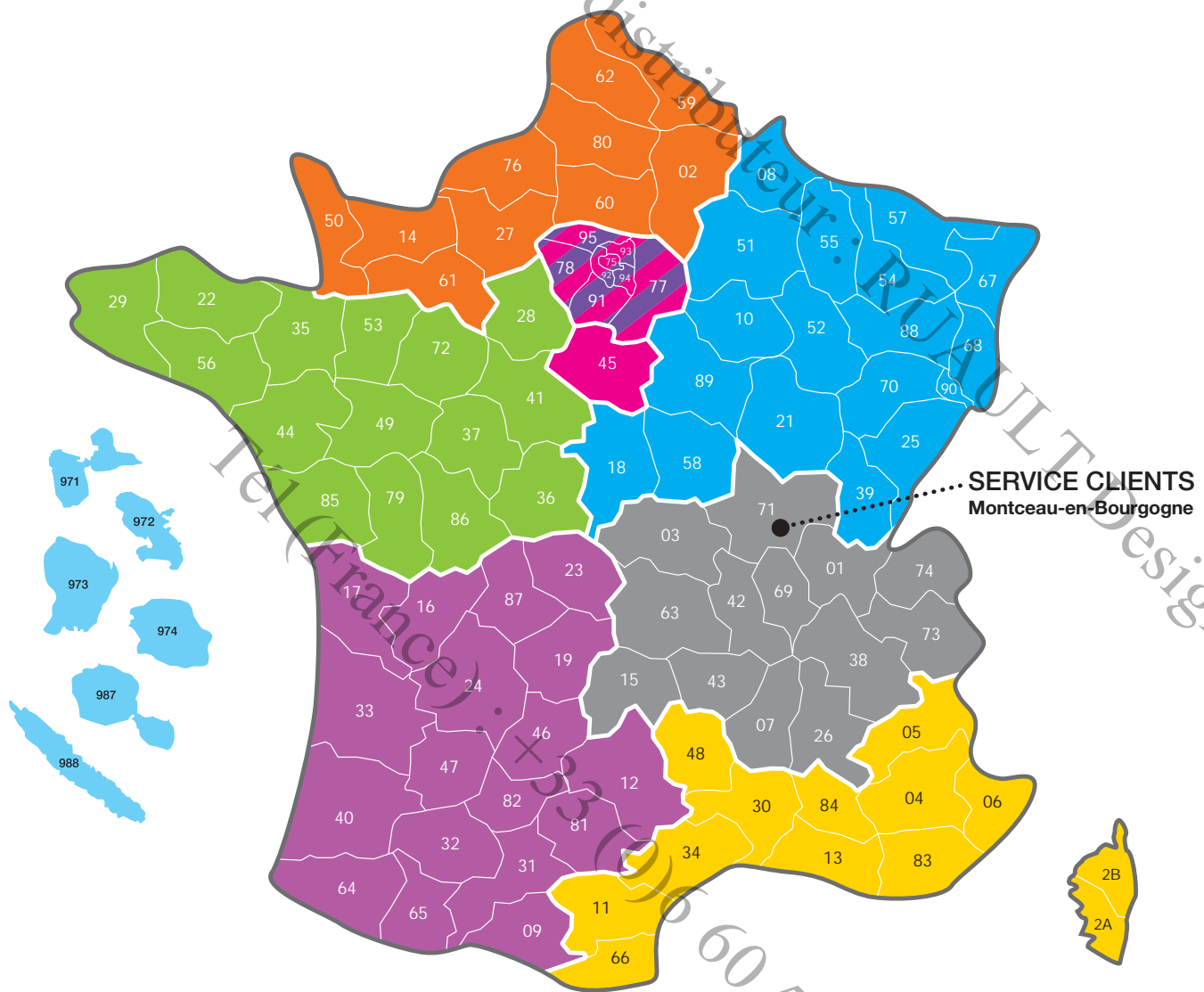
+33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com



CATALOGUE
2022

- COMBINÉS
- DISQUES
- COUPE LÉGUMES
- CUTTERS
- ROBOT COOK®
- BLIXER®
- KITCHEN BLENDERS
- MIXERS
- EXTRACTEURS DE JUS
- TAMIS
- BATTEURS
- ÉPILUCHEUSES ESSOREUSE
- TRANCHEUR A PAIN



RÉGION 1

Service Clients : 03 85 69 50 02
france2@robot-coupe.fr
 Responsable régional
 CHR et Points de vente :
 Nicolas PRIGENT 06 80 04 81 79

RÉGION 2

Service Clients : 03 85 69 50 02
france2@robot-coupe.fr
 Responsable régional Grande
 Cuisine et Métiers de Bouche :
 Nina KLEIN 06 60 25 61 99

RÉGION 3

Service Clients : 03 85 69 50 05
france5@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Cyril CLERC 06 62 72 64 35

RÉGION 4

Service Clients : 03 85 69 50 03
france3@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Eric CHARLEMAGNE 06 80 18 67 03

RÉGION 5

Service Clients : 03 85 69 50 03
france3@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Nicolas SZALIES 06 08 91 59 50

RÉGION 6

Service Clients : 03 85 69 50 04
france4@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Hervé BRUNIN 06 07 81 26 01

RÉGION 7

Service Clients : 03 85 69 50 04
france4@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Romain BOUVET 06 80 07 08 77

RÉGION 8

Service Clients : 03 85 69 50 05
france5@robot-coupe.fr
 Responsable régional :
 Gregory MIGNOT 06 16 13 01 43

DOM-TOM

Service Clients : 03 85 69 50 01
france1@robot-coupe.fr
 Directeur commercial France :
 Richard DEMONCY

Directeur Commercial France : **Richard DEMONCY**
 Chef des Ventes : **Nina KLEIN**

SERVICE CLIENTS :
 12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
 71305 Montceau-en-Bourgogne cedex
france@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **38**

GAMMES COMBINÉS, CUTTERS, BLIXER® 5,9 L ET 7,5 L

Cuves inox grande capacité.
Poignée ergonomique Soft Touch.
Compte à rebours et chronomètre.



NOUVEAU

PAGE **50**

EQUIPEMENT FRITES 6x6

La plus grande gamme d'équipements frites du marché s'enrichit d'une nouvelle taille de frites 6x6mm.



NOUVEAU

PAGE

142

GAMME COMPACTE CMP

Nouvelle gamme CMP encore plus robuste : nouvelle poignée, bloc moteur inox avec ergot intégré et nouveau système breveté EasyPlug.



NOUVEAU

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **145**

GAMME LARGE MP ULTRA

Nouvelle poignée amovible EasyGrip pour MP 550 Ultra et MP 600 Ultra



NOUVEAU

PAGE **156**

EXTRACTEURS DE JUS AUTOMATIQUES

Nouvel Extracteur de Jus Automatique J 80 Buffet idéal pour le libre-service.



NOUVEAU

PAGE **169**

BATTEUR MÉLANGEUR : RM8 SANS PRISE ACCESSOIRE

La gamme de Batteurs-Mélangeurs s'enrichit d'un nouveau modèle RM8 sans prise accessoire.



NOUVEAU

LES NOUVEAUTÉS

robot coupe®

PAGE **126**

KITCHEN BLENDERS

Nouvelle gamme composée de 2 modèles BL 3 et BL 5.
Leur Technologie exclusive X-Flow assure une turbulence maximale dans la cuve.
Une finesse absolue en quelques secondes.

**PUISSANT
& DURABLE**

NOUVEAU



Disponibilité : Avril 2022

Edition 2022 robot coupe® 05

robot coupe®

L'INNOVATION AU CŒUR DE NOTRE HISTOIRE

Depuis 1961, c'est en France, patrie de la gastronomie, que Robot-Coupe conçoit, développe et fabrique tous ses produits.



PLUS DE 60 ANS D'INNOVATIONS

PLUSIEURS CENTAINES DE BREVETS EXCLUSIFS

1961 : 1^{er} Coupe-Légumes autonome
1966 : 1^{er} Cutter vertical



1960 / 1970

1970 / 1980



1970 : 1^{er} combiné Cutter / Coupe-Légumes
1975 : Gammes élargies Cutters et Combinés

1980 : 1^{er} Blixer = Cutter / Blender
1986 : 1^{er} Coupe-Légumes CL 50



1990 / 2000



1990 : Gamme élargie Coupe-Légumes
1996 : 1^{er} Mixer Plongeant avec Pied démontable


2000 : Gamme élargie Mixers Plongeants
2008 : 1^{er} Extracteur de jus automatique
2012 : 1^{er} Cutter Blender chauffant Professionnel
Robot-Coupe



AUJOURD'HUI

2020 : Lancement nouvelle gamme Extracteurs de jus et 13 nouveaux modèles de table grande capacité Combinés, Cutters et Blixer
2022 : Lancement nouvelle gamme Kitchen Blenders



Ce pictogramme  au fil des pages, vous indique toutes les innovations Robot-Coupe®

robot coupe®

LEADER MONDIAL IMPLANTÉ DANS PLUS DE 130 PAYS



UN ENGAGEMENT MONDIAL AUSSI BIEN QUE LOCAL

Présent dans plus de 130 pays, Robot-Coupe déploie un savoir-faire de leader mondial, constamment adapté aux différentes formes de cuisines locales. Partout dans le monde, nos équipes assistent en permanence distributeurs et professionnels de la restauration au plus près de leurs besoins spécifiques.



UNE CULTURE DE L'ENGAGEMENT



CONCEVOIR ET FABRIQUER EN FRANCE

Les produits Robot-Coupe sont tous conçus et fabriqués en France pour garantir le meilleur niveau de qualité et vous assurer des performances inégalées. Nos produits intègrent en permanence l'excellence des technologies à la pointe de leur évolution.

INNOVER ET DURER

Parce que nous avons à cœur de mieux répondre à vos besoins, l'innovation est au centre de notre action pour anticiper vos exigences.

Nous nous engageons à vous offrir des produits performants et durables au-delà des normes en vigueur, avec des choix techniques et industriels adaptés pour garantir la durabilité, l'entretien et la réparabilité des produits.



INSPIRER ET SATISFAIRE

Etre votre partenaire en cuisine stimule notre recherche et développement pour penser, améliorer et créer de nouveaux usages à tous nos produits.

Votre satisfaction est notre priorité pour construire une relation de confiance durable et vous permettre d'exprimer toute votre créativité culinaire.

robot coupe®

UNE ENTREPRISE ENGAGÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Depuis de nombreuses années, Robot-Coupe s'est investi dans une politique de responsabilité sociale et éthique qui s'articule autour de 4 thématiques.

“ Nos machines **robustes**
sont conçues pour **durer** ”

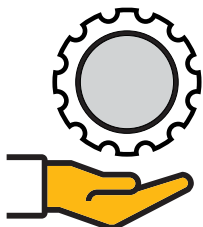
“ Nous **dépassons toutes les exigences** en vigueur
pour garantir des **performances**
irréprochables ”



“ Nos **partenaires sont basés en Europe**
et nous les accompagnons dans la mise en place
de **démarches durables** ”

“ **100%** de nos machines
sont réparables et recyclables
à plus de 95% ”

DES ENGAGEMENTS CONCRETS TOUT AU LONG DE LA VIE DES PRODUITS



LA CONCEPTION

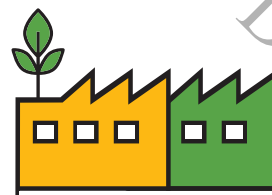
Des produits conçus pour durer :

- Une qualité et durabilité des matériaux utilisés dans nos machines.
- Des machines associant performance et économie d'énergie tout au long de leur utilisation.
- 100% de nos produits sont réparables.
- Une disponibilité des pièces détachées plus de 10 ans après l'arrêt des produits.

LA PRODUCTION

Éthique et responsable :

- Une conformité aux normes les plus exigeantes.
- Une application de la directive ROHS (non-utilisation de substances nocives) et intégration des futures normes telle que l'EuP (Energy Using Product).
- Un choix de partenaires européens permettant une réduction des transports et de leur impact écologique.



LES RESSOURCES

Une gestion durable des ressources :

- Une réduction des emballages dès la conception et une diminution des déchets de production.
- Une précision des machines réduisant le gaspillage en cuisine.
- Des produits recyclables à plus de 95%.
- Une participation aux modalités de collecte et de recyclage en vigueur dans chaque pays.



LES HOMMES

Une entreprise socialement engagée :

- Une politique de développement individuel de nos collaborateurs et une promotion de l'éthique.
- Un respect des standards de l'Organisation Internationale du Travail.
- Un partage de nos exigences RSE avec nos partenaires et leur accompagnement dans cette démarche.



robot coupe®

À VOTRE SERVICE

Robot-Coupe n'est pas seulement un fabricant. C'est une entreprise humaine dont les qualités d'écoute et de service sont mises en oeuvre dans le monde entier pour améliorer le quotidien des professionnels. Le client dicte notre action et son accompagnement.

UNE PRÉSENCE SUR LE TERRAIN

Robot-Coupe est à vos côtés :

- Démonstration des dernières machines Robot-Coupe
- Audit de votre matériel de cuisine
- Formation technique au sein de votre restaurant ou dans les cuisines Robot-Coupe
- Accompagnement dans le suivi de vos machines, en terme de réparation, entretien et remplacement de pièces détachées
- Partage d'expériences



“ Un partenaire de confiance qui m'apporte une véritable tranquillité d'esprit ”

Faites une demande de démonstration sur notre site internet www.robot-coupe.com



UN SERVICE AU QUOTIDIEN

Robot-Coupe vous guide dans l'usage de votre machine :



1 Scannez le QR Code de votre machine



Easy Guide

- 2 • Obtenez l'accès de votre page produit sur robot-coupe.fr et consultez tous les contenus qui faciliteront votre quotidien : vidéos de formation à l'utilisation, au nettoyage et à l'entretien, accessoires, notices d'utilisation et de sécurité, recettes...
 - Enregistrez votre produit en ligne et téléchargez votre manuel d'utilisation.

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE



Un service clients de qualité

Robot-Coupe dispose d'une équipe dédiée pour répondre à toutes les questions et guider dans le choix des équipements : devis, commandes, facturation, organisation du transport... La livraison des machines et accessoires est assurée avec fiabilité dans les 48h. Les pièces détachées sont expédiées sous 24h, grâce au site SAV. Plus de 98% des commandes sont expédiées selon le délai convenu.



Une assistance technique pointue

Robot-Coupe a complété son dispositif par une équipe spécialisée et formée pour apporter un conseil technique efficace et rapide : aide au diagnostic, réparations, modalités d'entretien, tutoriels vidéo...



Un centre de logistique performant

Robot-Coupe rassemble dans un entrepôt tout son stock de machines et pièces détachées pour garantir les délais de livraison rapide. Plus de 90% des références sont disponibles sur stock. Une équipe de préparateurs a pour mission de suivre, organiser avec soin les commandes et assurer la traçabilité des expéditions.



Un service après-vente efficace

Le site internet www.savfrance.robot-coupe.fr est un outil précis et rapide pour s'informer et/ou commander :

- Consultation des pièces détachées avec des schémas éclatés, schémas électriques.
- Recherche multicritères par prix, références, N° de série, nom du modèle...
- Commande en temps réel de pièces détachées.

robot coupe®

VOUS ACCOMPAGNE

- | | | |
|---|---|---|
| <p>1 MIDI CATALOGUE
France
Réf. 450 899</p> | <p>2 GUIDE SÉLECTION
Disques
Réf. 430 401</p> | <p>3 LIVRE RECETTES
Cocktails : Fraîcheur et Vitamines - Réf 451 537
Solutions Nutrition Santé - Réf 451 530
Robot Cook - Réf 450 957</p> |
|---|---|---|

Contactez votre commercial Robot-Coupe pour découvrir toute la collection.



SUR LES SALONS EN 2022



Rest'hôtel - Dijon	Du 16 au 17 Janvier	Rest'hôtel - Rennes	Du 20 au 21 Mars
Europain - Paris	Du 22 au 25 Janvier	Rest'hôtel - Clermont	Du 27 au 28 Mars
Food in Sud - Marseille	Du 23 au 25 Janvier	Restau'Co - Paris	15 Juin
Smarth - Toulouse	Du 30 Janvier au 1 ^{er} Février	Rest'hôtel - Rouen	Du 09 au 10 Octobre
Agecotel - Nice	Du 06 au 09 Février	Equip'hôtel - Paris	Du 06 au 10 Novembre
Egast - Strasbourg	Du 27 Février au 02 Mars		

DANS VOS MAGASINS & SHOWROOMS



Set 3 displays

Réf. 451 581

Dimensions : L126 x H60 x P40 cm



ILV Disques R301

Réf. 450 367

ILV Disques CL 50

Réf. 450 366



Présentoir mixte

Réf. 450 421

Fronton seul : Réf. 450 767



Présentoir mixers plongeants

Réf. 407 435

Fronton seul : Réf. 430 323



PLV Micromix

Réf. 451 007

Présentoir 3 machines

Réf. 407 818

Fronton seul : Réf. 430 356

robot *à* coupe®

VOUS ACCOMPAGNE

AVEC TOUTES NOS VIDEOS SUR LA CHAÎNE YOUTUBE



Vidéo Robot-Coupe R 301 Ultra



Vidéo Robot-Coupe CL 50 Ultra



Vidéo Robot-Coupe J 100

VIDÉOS AUSSI SUR
www.robot-coupe.fr

SUR NOS RESEAUX SOCIAUX



LinkedIn
robot-coupe-official



Facebook
RobotCoupeOfficial

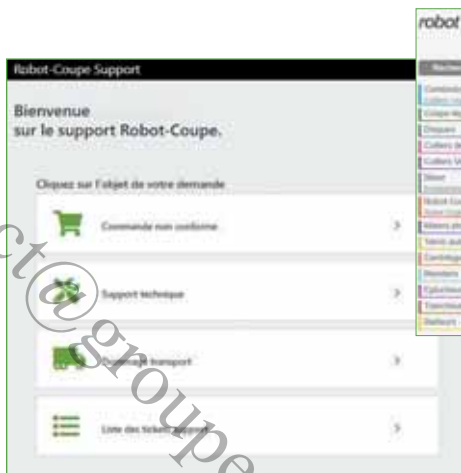


Youtube
Robot-Coupe Official



Instagram
robotcoupe_official

ET AVEC NOTRE SERVICE APRES-VENTE

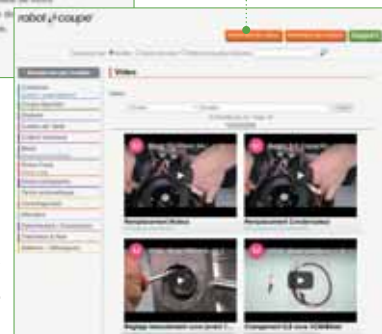


Commande Pièces détachées sur notre site internet SAV.

Support Online

pour nous remonter toutes vos demandes au sujet de commandes non conformes, de demandes de supports techniques ou de dommages transports.

Vidéos SAV
Destinées à former vos techniciens.



En qualité de distributeur Robot-Coupe, bénéficiez de 5% de remise supplémentaire en commandant directement vos pièces détachées sur notre site internet.

UN SITE INTERNET COMPLET

NOUVEAU

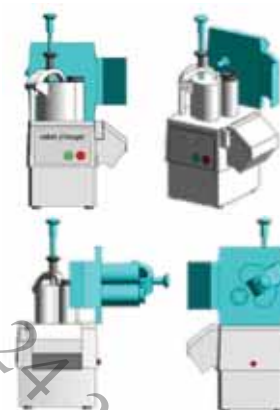


- **Design réactif et convivial:** accès facile aux informations quel que soit votre appareil (ordinateur de bureau, mobile, tablette)
- **Formez-vous avec nos vidéos :** découverte, mise en service, utilisation et entretien !

POUR VOUS, DISTRIBUTEURS ET BE



- **Accès réservé :** consultez et téléchargez Fiches spécifications, documentations commerciales, notices techniques pour vos DOE, figurines aux formats DWG, DXF, IFC et RFA, ainsi que les fiches consignes et sécurité.



POUR VOS CLIENTS

- **Guide de sélection :** trouver la bonne machine en quelques clics seulement.
- **Enregistrez votre machine :** téléchargez la notice d'utilisation et les fiches consignes de sécurité.



robot coupe®

DES SOLUTIONS POUR TOUS LES MÉTIERS

RESTAURATION COMMERCIALE



RESTAURATION A TABLE

- Brasseries
- Restaurants traditionnels
- Restaurants à thèmes
- Restaurants de chaînes
- Restaurants bistro
- Restaurants gastronomiques



RESTAURATION COLLECTIVE



RESTAURATION D'ENTREPRISE

- Restaurants d'entreprises
- Restaurants administratifs
- Bases vies
- Armées
- Prisons
- Cuisines Centrales



ARTISANS ET GMS



BOULANGERS PÂTISSIERS

- Boulangers
- Patissiers
- Salons de thé
- Glaciers
- Chocolatiers
- Confiseurs





RESTAURATION RAPIDE

Fast-Food
Fast-Good
Bars à jus
Vente à emporter
Saladeries-Sandwicheries
Cafétérias Self-Service
Food Courts



RESTAURATION HÔTELIÈRE

Hôtels toutes catégories
Banqueting
Centres de vacances
Campings
Restaurant du personnel



RESTAURATION SCOLAIRE

Crèches
Ecoles maternelles et primaires
Collèges - Lycées
Universités
Cuisines centrales



RESTAURATION SANTÉ

Maisons de retraite - EHPAD
Hôpitaux-Cliniques
Centres d'Accueil Spécialisés
Cuisines Centrales



CHARCUTIERS TRAITEURS

Bouchers-Charcutiers
Poissonniers
Traiteurs organisateurs de réception



SUPERMARCHÉS HYPERMARCHÉS

Fraîche-découpe
Primeurs
Bar à jus
Traiteurs
Snacking
Food Courts

ACHETER UN

robot coupe®



AMÉLIORER LE QUOTIDIEN DE L'UTILISATEUR

Moins de tâches manuelles pour plus de confort



GAGNER DU TEMPS

Augmenter la productivité

JUS ULTRA-FRAIS
2L = 1min



FRITES MAISON
20kg = 4min



MACÉDOINE
10kg = 2min



SOUPE
45L = 6min



MAYONNAISE
2L = 1min



LÉGUMES ÉMINCÉS
300kg = 1h





GAGNER DE L'ARGENT

Retour sur investissement en moins de 6 mois !

Exemples :



Investir dans un CL50
= Economiser 1 heure de travail par jour.



Investir dans un Robot Cook
= Economiser 20 minutes par service.



BOOSTER SA CRÉATIVITÉ

Laisser libre cours à son imagination



SATISFAIRE LES CONSOMMATEURS LES PLUS EXIGEANTS



ORIGINE ET FRAÎCHEUR
DES PRODUITS



FAIT MAISON



LOCAL



PRODUITS DE SAISON

GUIDE DE SÉLECTION PAR SECTEURS D'ACTIVITÉ

S'inscrit dans la procédure HACCP

SANTÉ : HÔPITAUX - CLINIQUES - MAISON DE RETRAITE - CRÈCHES

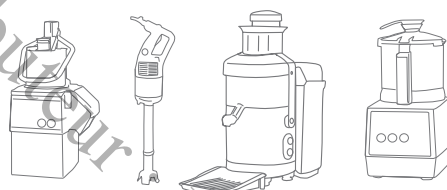
NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓ ↓		↓ ↓		↓ ↓		↓ ↓	
LÉGUMERIE	EP 10 ES 10	ES 10	EP 10 ES 10	EP 10 ES 10	EP 25 ES 10	EP 15 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 5 - 2V MP 350 RM8	CL 50 R 4 MP 350 RM8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM8	CL 52 R 7 V.V. MP 450 RM8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 8 MP 550 RM8	CL 60 V.V. ⁽²⁾ R 10 V.V. MP 600 RM8	CL 60 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM8
PRÉPARATION DE RÉGIME ET MIXÉS	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 4 Blixer 4 V.V. CMP 250 V.V.	Blixer 5 - 2V CMP 300 V.V.	Blixer 5 - 2V CMP 300 V.V.	Blixer 7 V.V. CMP 350 V.V.	Blixer 5 - 2V CMP 350 V.V.	Blixer 30 CMP 350 V.V.	R10 Blixer 30 CMP 350 V.V.
DISTRIBUTION	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J100	TP 80 J100	TP 180 J100	TP 80 J100

ÉDUCATION : ÉCOLES - COLLÈGES - LYCÉES - GROUS / RESTAURATION D'ENTREPRISES

NOMBRE DE COUVERTS/JOUR :	JUSQU'À 150		150 / 350		350 / 700		PLUS DE 700	
	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes	FRAIS	50% FRAIS + 50% autres gammes
Matériel préconisé :	↓ ↓		↓ ↓		↓ ↓		↓ ↓	
LÉGUMERIE	EP 10 Combinée	ES 10	EP 15 Combinée	EP 10 Combinée	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10	EP 25 ES 10
ZONE DE PRÉPARATION	CL 50 R 4 V.V. MP 350 RM8	CL 50 R 3 MP 350 RM8	CL 52 R 5 V.V. MP 450 RM8	CL 52 R 3 MP 450 RM8	CL 55 ⁽¹⁾ R 7 V.V. MP 550 RM8	CL 52 R 5 - 2V MP 550 RM8	CL 60 V.V. ⁽¹⁾ R 10 - R10 V.V. MP 600 RM8	CL 55 ⁽¹⁾ R 10 MP 600 RM8
DISTRIBUTION	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J80	TP 80 J80	TP 180 J100	TP 80 J100	TP 180 J100	TP 80 J100

AUTRES SECTEURS D'ACTIVITÉS : consultez votre responsable commercial Robot-Coupe

Votre distributeur SOMMAIRE



COMBINÉS	PAGE 24
COLLECTION DE DISQUES	PAGE 40
COUPE-LÉGUMES	PAGE 52
CUTTERS	PAGE 80
ROBOT COOK®	PAGE 102
BLIXER®	PAGE 106
KITCHEN BLENDERS	PAGE 126
MIXERS PLONGEANTS	PAGE 132
EXTRACTEURS DE JUS	PAGE 154
TAMIS AUTOMATIQUES	PAGE 161
BATTEURS MÉLANGEURS	PAGE 166
ÉPLUCHEUSES ESSOREUSE	PAGE 170
TRANCHEUR À PAIN	PAGE 175
DONNÉES TECHNIQUES (dimensions, poids...)	PAGE 176

COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



2 MACHINES EN UNE !

Compact et multifonction, le Combiné cutter & coupe-légumes de Robot-Coupe, est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines mêmes les plus petites.



COMBINÉS

CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

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

Couvercle : Prévu pour permettre d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication.

Poignée ergonomique pour une manipulation aisée de la cuve.



Variation de vitesse : de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande variété d'applications.

Ejection latérale : gain de place et confort d'utilisation.



INNOVATION

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.



Scannez ce QR-Code pour voir le combiné en action.

FONCTION CUTTER

Couteau lisse
En standard

HACHAGES GROS

HACHAGES FINS

SAUCES, ÉMULSIONS

Couteau cranté
SPÉCIAL Broyages Pâtisserie

PÉTRISSAGES

BROYAGES

Couteau denté
SPÉCIAL Herbes Épices

HACHAGES D'HERBES

HACHAGES D'ÉPICES

FONCTION COUPE-LÉGUMES

ÉMINCÉ

BÂTONNET / JULIENNE

ONDULÉ

+ MACÉDOINE*

RÂPÉ

+ FRITE*

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

FONCTION EXTRACTEUR DE JUS & COULIS*

- Extraction de jus de fruits et légumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...
- Fonction coulis pour extraire des jus riches en pulpe de fruits et légumes cuits ou à chair tendre.

FONCTION PRESSE-AGRUMES

- Pour tout type d'agrumes.



* Disponible pour R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE

R 201 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 301 Ultra



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 101 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

1,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Ejection cuve

R 211 XL



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

2,9 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 301



EN OPTION
23
DISQUES

EN OPTION
3
COUTEAUX

3,7 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*


RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / BÂTONNET - JULIENNE
+ MACÉDOINE + FRITE
R 402 V.V.

 EN OPTION
+de
28
DISQUES

 EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

- Monophasé
- Vitesse variable
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 402

 EN OPTION
+de
28
DISQUES

 EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

- Monophasé ou triphasé
- 2 vitesses
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 401

 EN OPTION
+de
23
DISQUES

 EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

4,5 L

- Monophasé
- 1 vitesse
- Kit extracteur de jus et coulis*

R 502 V.V.

 EN OPTION
+de
50
DISQUES

 EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

5,9 L

- Monophasé
- Vitesse variable
- R-Mix®
- Accessoire presse-purée*

R 502

 EN OPTION
+de
50
DISQUES

 EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

5,9 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

R 752 V.V.

 EN OPTION
+de
50
DISQUES

 EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

7,5 L

- Monophasé
- Vitesse variable
- R-Mix®
- Equipement presse-purée*

R 752

 EN OPTION
+de
50
DISQUES

 EN OPTION
+de
3
COUTEAUX

7,5 L

- Triphasé
- 2 vitesses
- Equipement presse-purée*

*Accessoire en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

Modèles	Quantité maximum en fonction cutter	Débit horaire en fonction coupe-légumes	Nombre de couverts
R 101 XL	0,8 kg	20 kg/h	1 à 50
R 201 XL	1,0 kg	25 kg/h	1 à 50
R 211 XL	1,0 kg	40 kg/h	1 à 50
R 301 / R 301 Ultra	1,5 kg	50 kg/h	1 à 100
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	2,5 kg	50 kg/h	1 à 100
R 502 / R 502 V.V.	3,2 kg	150 kg/h	50 à 300
R 752 / R 752 V.V.	3,8 kg	250 kg/h	200 à 600



Surface 87 cm²



R 101 XL

Moteur asynchrone	✓
Puissance	450 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 1,9 L matériau composite
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - Inclus



Surface 87 cm²



R 201 XL

	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 2,9 L matériau composite avec poignée
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Dans la cuve
Disques	Eminceur 2 mm, Râpeur 2 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :

R 101 XL	Réf.	€
R 101 XL 230V/50/1	22580	
2 disques		

R 201 XL	Réf.	€
R 201 XL 230V/50/1	22570	
2 disques		

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



Options	R 101 XL		R 201 XL	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138		27138	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061		27061	
Couteau lisse supplémentaire	27055		27055	
Kit extracteur de jus et de coulis	-	-	27393	
Accessoire presse-agrumes	-	-	27392	



R 211 XL

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 2,9 L matériau composite avec poignée
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Continue
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus

Choisissez
votre modèle :

	R 211 XL	Réf.	€
R 211 XL 230V/50/1		2124	
4 disques			

Collection complète de disques page 42



R 211 XL		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27061	
Couteau lisse supplémentaire	27055	
Kit extracteur de jus et de coulis	27393	
Accessoire presse-agrumes	27392	



KIT EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

- Extraction de jus de fruits et légumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...
- Fonction coulis pour extraire des jus riches en pulpe de fruits et légumes cuits ou à chair tendre.
- Fonction presse-agrumes pour tout type d'agrumes.
- Remplace de nombreux outils manuels :

FONCTION COULIS

+

FONCTION PRESSE-AGRUMES



Goulotte grande
capacité 75x90 mm



Scannez ce QR-Code
pour voir cette fonction
en action.



COULIS DE FRAMBOISES
POUR SORBETS



COULIS POUR VERRINES



LAIT DE COCO



JUS DE CITRON



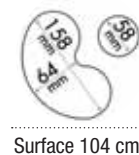
TARTE AU CITRON



JUS D'ORANGE



Kit Extracteur de jus et coulis pour R201 XL / R211 XL	27393	€
Kit Extracteur de jus et coulis pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V	27396	
Accessoire presse-agrumes pour R 201 XL / R 211 XL	27392	
Accessoire presse-agrumes pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V.	27395	



R 301

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 3,7 L matériau composite
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Continue
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus

Choisissez
votre modèle :



Scannez ce QR-Code
pour voir les combinés
en action.

R 301	Réf.	€
R 301 230V/50/1 4 disques	2523	

Collection complète de disques page 42



R 301 Ultra

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cutter	Cuve 3,7 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Ejection	Continue
Disques	Eminceur 2 mm, Eminceur 4 mm, Râpeur 2 mm, Bâtonnet-Julienne 2x2 mm - Inclus

R 301 Ultra	Réf.	€
R 301 Ultra 230V/50/1 4 disques	2546	

Choisissez
vos options :



Options	R 301		R 301 Ultra	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27288		27288	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27287		27287	
Couteau lisse supplémentaire	27286		27286	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27272		27278	
Kit extracteur de jus et de coulis	27396		27396	
Accessoire presse-agrumes	27395		27395	

COMBINÉS CUTTERS & COUPE-LÉGUMES



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ”

R 401

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Ejection	Continue
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir les combinés en action.

R 401 - 4 disques		Réf.	€
R 401 230V/50/1		2425	
Pack 4 disques		1904	
R 401 sans disque		Réf.	€
R 401 230V/50/1		2425	

Collection complète de disques page 42



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ”

R 402

Moteur asynchrone	✓
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V Triphasé 400 V
Vitesse	500-1 500 tr/mn 750-1 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Ejection	Continue
Disques	Non inclus

R 402 - 4 disques		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	
Pack 4 disques		1904	
R 402 400V/50/3		2433	
Pack 4 disques		1904	
R 402 - 6 disques		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	
Pack 6 disques		1905	
R 402 400V/50/3		2433	
Pack 6 disques		1905	
R 402 sans disque		Réf.	€
R 402 230V/50/1		2453	
R 402 400V/50/3		2433	

R 401 / R 402

Choisissez vos options :



Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	
Couteau lisse supplémentaire	27344	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	
Accessoire presse-agrumes	27395	



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous
les packs de disques
en page 49 ”

R 402 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 4,5 L inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 1,6 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm Cuve inox
Ejection	Continue
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :



Scannez ce QR-Code
pour voir le combiné
en action.

R 402 V.V. - 4 disques		Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	
Pack 4 disques		1904	
R 402 V.V. - 6 disques		Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	
Pack 6 disques		1905	
R 402 V.V. sans disque		Réf.	€
R 402 V.V. 230V/50/1		2444	

Collection complète de disques page 42



R 402 V.V.		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	
Couteau lisse supplémentaire	27344	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27342	
Kit extracteur de jus et de coulis	27396	
Accessoire presse-agrumes	27395	



FONCTION PRESSE-PURÉE

MODÈLES R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

• **Volume et rapidité**

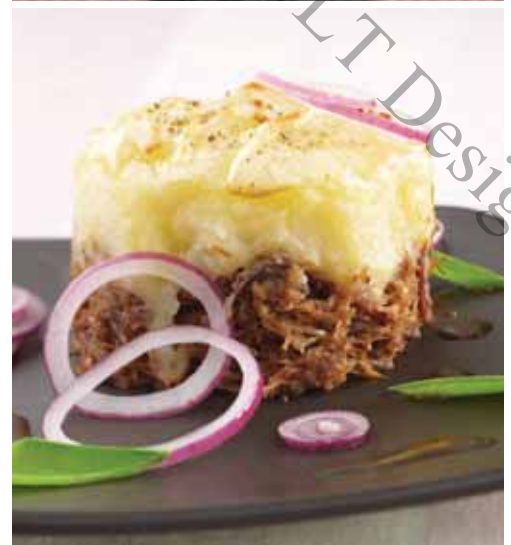
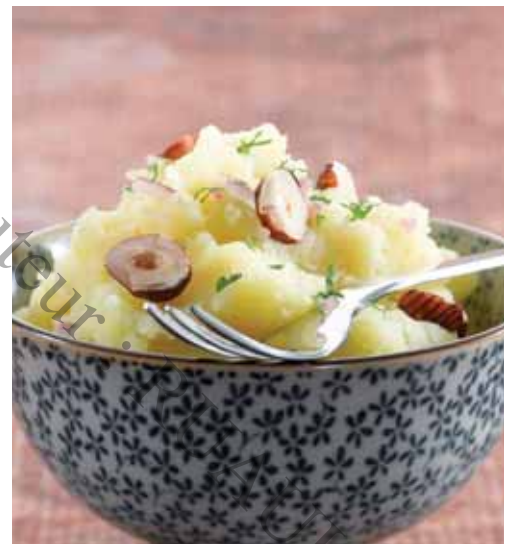
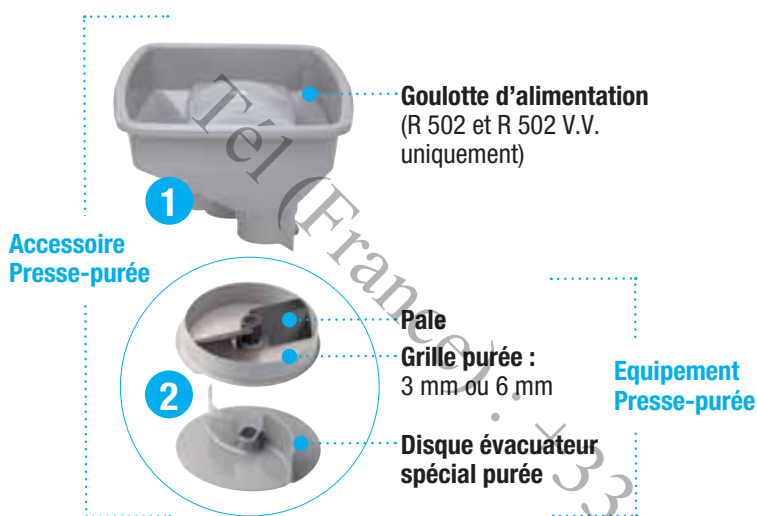
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

• **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.



L'accessoire presse-purée se compose de :

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

	Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28207	
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	
Accessoire presse purée Ø 6 mm (R 502 et R 502 V.V.) 1 + 2	28209	
Équipement presse-purée Ø 6 mm 2	28210	

NOUVEAU

Surface 139 cm²

"Découvrez tous les packs de disques en page 50"

NOUVEAU

Surface 139 cm²

"Découvrez tous les packs de disques en page 50"

R 502

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	750 tr/mn - 1 500 tr/mn

Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 5,9 L inox
Bras racleur	✓

Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Ejection	Continue
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

R 502 Restauration Traiteur		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	
Pack 6 disques		1929WF	
R 502 Collectivités		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	
Pack 8 disques		1927WF	
R 502 Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	
Pack 13 disques		1998WF	
R 502 sans disque		Réf.	€
R 502 400V/50/3		2382	

R 502 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes

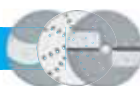
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 5,9 L inox
Bras racleur	✓

Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
Coupe-légumes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus

Ejection	Continue
Disques	Non inclus

R 502 V.V. Restauration Traiteur		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	
Pack 6 disques		1929WF	
R 502 V.V. Collectivités		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	
Pack 8 disques		1927WF	
R 502 V.V. Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	
Pack 13 disques		1998WF	
R 502 V.V. sans disque		Réf.	€
R 502 V.V. 230V/50-60/1		2390	

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :



R 502 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	
Couteau lisse supplémentaire	27303	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27320	

NOUVEAU COMBINÉS R 752 ET R 752 V.V.

- Polyvalents, compacts et toujours plus performants grâce à de plus grandes capacités de travail
- Une minuterie pour plus de confort d'utilisation
- De nouveaux accessoires toujours plus adaptés aux besoins des professionnels !

Goulotte ajustable pour s'adapter à toutes les tailles de fruits et légumes !



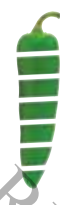
- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité



Goulotte Extra Large :
Jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.



Goulotte Cylindrique Ø 58 mm : Coupe uniforme des produits longs.



Poussoir Exactitube :
Goulotte Cylindrique avec Poussoir Exactitube Ø 39 mm coupe de petits fruits et légumes tels que : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



Ejection latérale :
Gain de place et confort d'utilisation.

Couvercle :
Possibilité d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication.

INNOVATION

Ergonomie remarquable :
Lever avec mouvement assisté = moins d'efforts pour l'opérateur.

Minuterie :
Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.

Puissance moteur :
Pour réaliser les préparations les plus exigeantes.



Bras racleur :
Pour racleur facilement le couvercle et les bords de la cuve pendant le process.

Cuve 7,5 L grande capacité avec poignée ergonomique :
Gagner du temps en augmentant la quantité travaillée.*



Livré avec couteau lisse tout inox : 2 lames démontables et ajustables.



Gamme de plus de 50 disques disponibles en option.

Options pour R 752 et R 752 V.V.	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	
Accessoire cutter (cuve, couvercle, couteau)	27318	
Lame crantée inférieure	49162	
Lame crantée supérieure	49163	
Lame dentée inférieure	49164	
Lame dentée supérieure	49165	
Lame lisse inférieure	49160	
Lame lisse supérieure	49161	
Equipement presse-purée 3 mm	28208	
Equipement presse-purée 6 mm	28210	



R 752

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 800 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	750 tr/mn - 1 500 tr/mn

Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 7,5 L inox
Bras raqueur	✓

Couteau Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - **Inclus**

Coupe-légumes Goulotte pleine-lune 4,4 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**

Ejection	Continue
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

R 752 Restauration Traiteur		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	
Pack 6 disques		1929WF	
R 752 Collectivités		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	
Pack 8 disques		1927WF	
R 752 Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	
Pack 13 disques		1998WF	
R 752 sans disque		Réf.	€
R 752 400V/50/3		2113	



R 752 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes

Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cutter	Cuve 7,5 L inox

Couteau Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - **Inclus**

Coupe-légumes Goulotte pleine-lune 4,4 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - **Inclus**

Ejection	Continue
Disques	Non inclus

R 752 V.V. Restauration Traiteur		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	
Pack 6 disques		1929WF	
R 752 V.V. Collectivités		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	
Pack 8 disques		1927WF	
R 752 V.V. Nutrition Fraîcheur		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	
Pack 13 disques		1998WF	
R 752 V.V. sans disque		Réf.	€
R 752 V.V. 230V/50/1		2115	

Choisissez vos options ci-contre :

Collection complète de disques page 42

RETOUR SOMMAIRE

COLLECTION DE DISQUES

Votre distributeur : RUVAULT Design

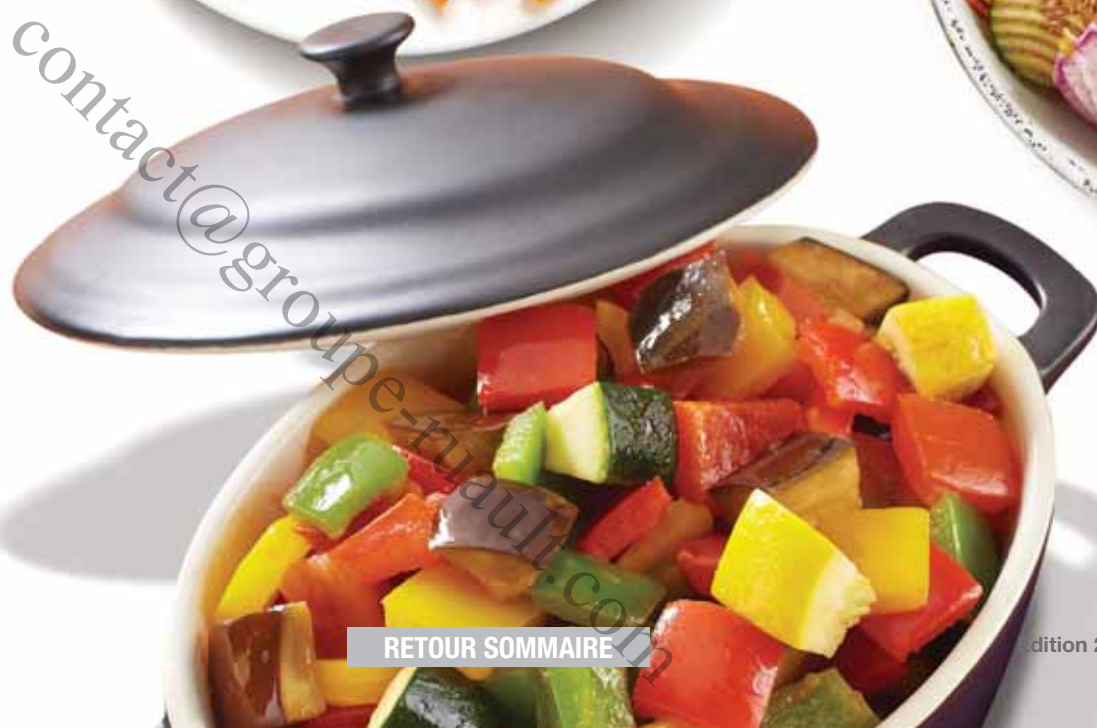
Tél (France) :

+33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

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	28166W	28166W
				0,8 mm	28069W	28069W
	27051		27051	1 mm	28062W	28062W
	27555		27555	2 mm	28063W	28063W
	27086		27086	3 mm	28064W	28064W
	27566		27566	4 mm	28004W	28004W
	27087		27087	5 mm	28065W	28065W
	27786		27786	6 mm	28196W	28196W
				8 mm	28066W	28066W
				10 mm	28067W	28067W
ONDULÉS 				14 mm	28068W	28068W
				PdT cuites 4 mm	27244W	27244W
				PdT cuites 6 mm	27245W	27245W
	27621		27621	2 mm	27068W	27068W
RÂPEURS 				3 mm	27069W	27069W
				5 mm	27070W	27070W
	27588	27588	27148	1,5 mm	28056W	28056W
	27577	27577	27149	2 mm	28057W	28057W
	27511	27511	27150	3 mm	28058W	28058W
				4 mm	28073W	28073W
				5 mm	28059W	28059W
	27046		27046	6 mm	28016W	28016W
	27632		27632	7 mm	28060W	28060W
	27764		27764	9 mm	28060W	28060W
	27191		27191	Parmesan	28061W	28061W
				PdT type Röstis	27164W	27164W
				PdT crues	27219W	27219W
27078		27078	Raifort 0,7 mm			
27079		27079	Raifort 1 mm	28055W	28055W	
27130		27130	Raifort 1,3 mm			
BÂTONNETS JULIENNE 				1 x 8 mm (tagliatelles)	28172W	28172W
				1 x 26 oignon/chou	28153W	28153W
	27080		27080	2 x 4 mm	27072W	27072W
	27081		27081	2 x 6 mm	27066W	27066W
				2 x 8 mm	27067W	27067W
				2 x 10 mm (tagliatelles)	28173W	28173W
	27599		27599	2 x 2 mm	28051W	28051W
				2,5 x 2,5 mm	28195W	28195W
				3 x 3 mm	28101W	28101W
	27047		27047	4 x 4 mm	28052W	28052W
	27610		27610	6 x 6 mm	28053W	28053W
27048		27048	8 x 8 mm	28054W	28054W	


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


 ■ 27113
■ 27114
■ 27298

 5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)
14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm (salade)

 ■ 28110W
■ 28111W
■ 28112W
■ 28197W
■ 28181W
■ 28179W
■ 28113W
■ 28114W
■ 28115W
■ 28180W

 ■ 28110W
■ 28111W
■ 28112W
■ 28181W
■ 28179W

EQUIPEMENTS FRITES


 ▲ 27116
▲ 27117

 6 x 6 mm **NOUVEAU**
8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

 ▲ 29230W
▲ 28134W
▲ 28159W
▲ 28135W
▲ 28158W

 ▲ 29230W
▲ 28134W
▲ 28159W
▲ 28135W
▲ 28158W

BRUNOISES CL50 Gourmet


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

 28174W
28175W
28176W

GAUFRETTES CL50 Gourmet


 2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

 28198W
28199W
28177W
28178W

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

ACCESSOIRES

 RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES : COUTEAU et 8 DISQUES
> Du R 101 XL au R 402 V.V.


107810

 PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX
> 16 petits disques ou 8 grands disques


107812

 CASIER POUR DISQUES :
> Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.


27258

 PORTE DISQUES
MURAL INOX


101230

 D-CLEAN KIT : OUTIL DE NETTOYAGE
GRILLES MACÉDOINE (5,8 ou 10 mm)


39881

 PROTECTION DE DISQUES
> Du R 502 au R 752 V.V. > Du CL 50 au CL 60 V.V.


39726

MINI CUVE



39716



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.



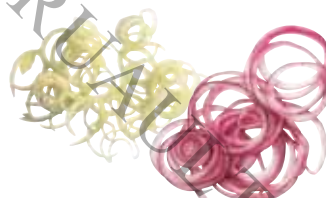
Amandes 0,6 mm
Réf. 28166W



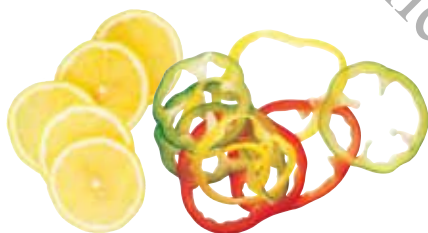
0,8 mm
Réf. 28069W



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

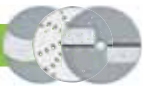


Pdt cuites 6 mm
Réf. 27245W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

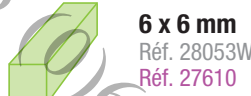
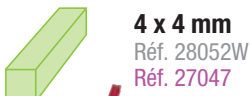
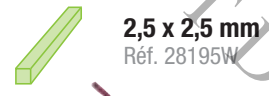
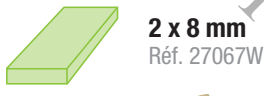
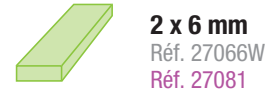
* Sauf CL 50 Gourmet



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.

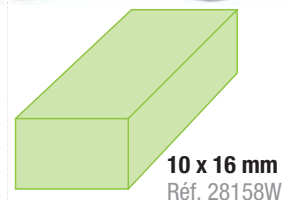
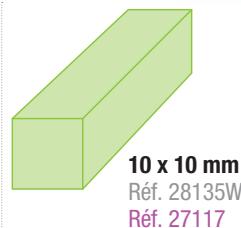
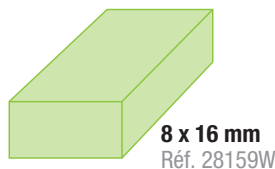
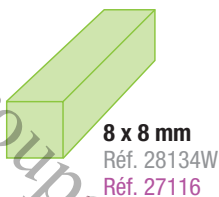
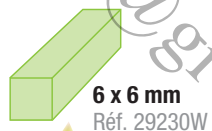
Essential : CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



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.



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

 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

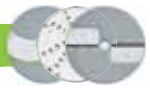
ONDULÉS

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 Réf. 27621	 3 mm Réf. 27069W	 5 mm Réf. 27070W
---	---	---

Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

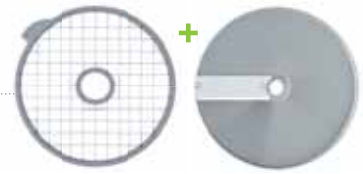
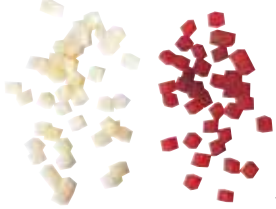
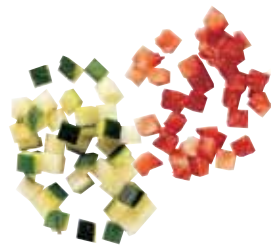
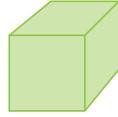
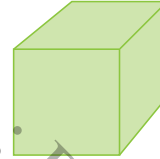
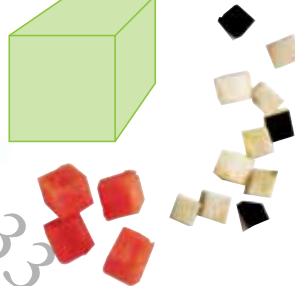
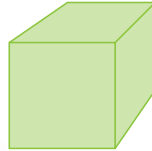
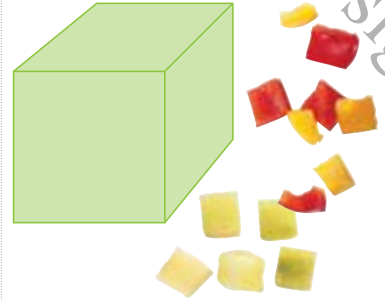
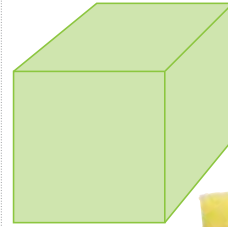
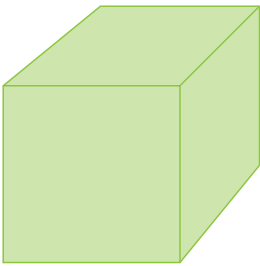
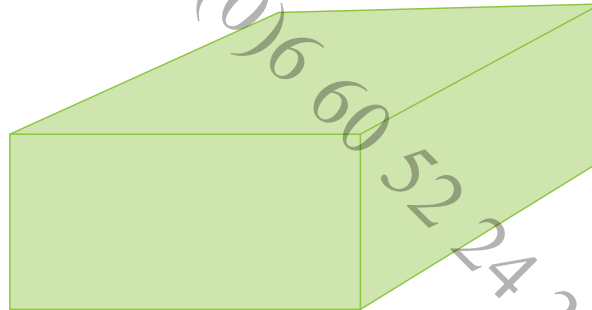
* Sauf CL 40



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

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 racleur

	Réf.	€
Outil nettoyage de la grille macédoine	39881	

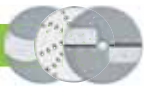
MINI CUVE



Mini Cuve

CL 50 - CL 50 Ultra

	Réf.	€
Mini Cuve	39716	



DES COUPES INÉDITES

BRUNOISES


CL50 GOURMET

CL 50 Gourmet



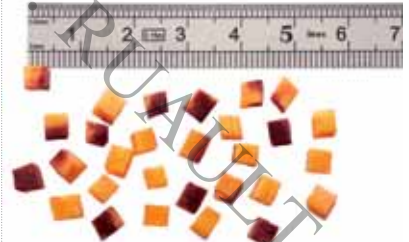
 **2x2x2 mm**
Réf. 28174W



 **3x3x3 mm**
Réf. 28175W



 **4x4x4 mm**
Réf. 28176W



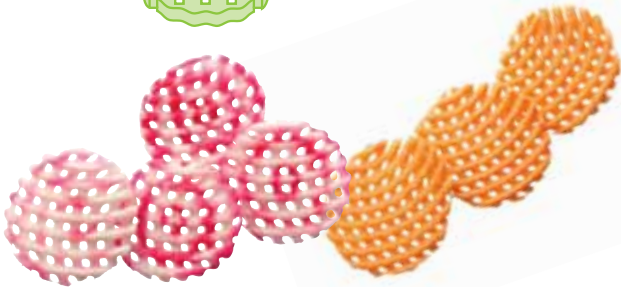
GAUFRETTES

CL50 GOURMET

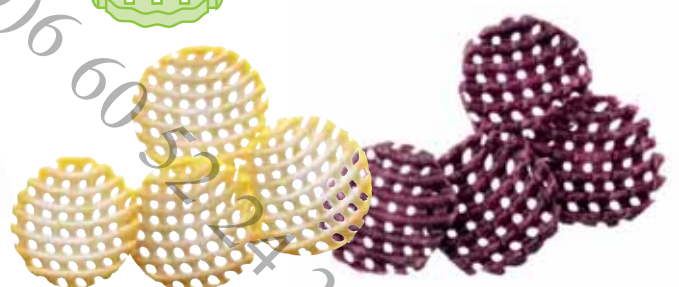
CL 50 Gourmet



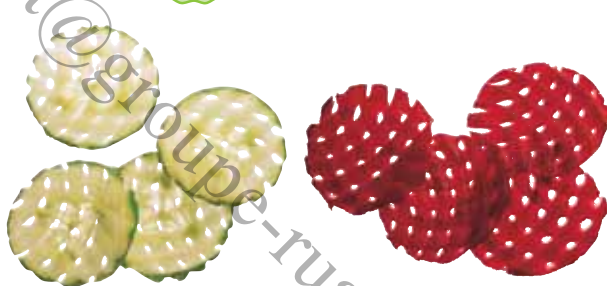
2 mm
Réf. 28198W



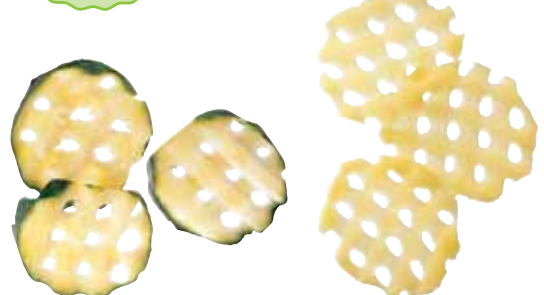
3 mm
Réf. 28199W



4 mm
Réf. 28177W



6 mm
Réf. 28178W



Les pictos verts sont à l'échelle 1:1

contact@groupe-ruault.com

Tél (France) +33 (0)6 60 52 12 38

Votre distributeur : RUAULT Design

ESSENTIAL Series 1-4

PACK 4 DISQUES

Éminceurs



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



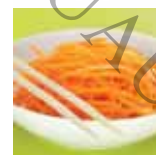
4 mm
Citrons, poivrons,
poireaux, patates
douces...

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	
Pack de 4 pour le CL 40	1928	

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	
Pack de 6 pour le CL 40	1906	

EXPERT Series 5-7



Traitement de surface :



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.



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...

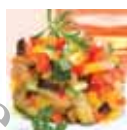
Julienne



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	

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	

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...

Juliennés



2,5 x 2,5 mm
Poires, 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	

COUPE-LÉGUMES



LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES

Grâce à la gamme des Coupe-Légumes vous économiserez plusieurs heures de travail par jour en réalisant des coupes émincées, rapées, des bâtonnets, macédoines, frites, brunoises et gaufrettes ou même de la purée.



COUPE-LÉGUMES DE TABLE

Goulotte grand volume

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



Charnière avec tige

Permettant le démontage immédiat du couvercle pour un nettoyage facile.

Bloc moteur en inox

Goulotte cylindrique

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

Ejection latérale

Gain de place et confort d'utilisation.



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

Plus de 50 disques en option pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, juliennes, macédoine et frites.

INNOVATION

POUSSOIR EXACTITUBE

Le secret pour des coupes d'exceptions ! Pour couper les ingrédients de petits calibres : piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



Votre distributeur :

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES !

Les Coupe-Légumes de Robot-Coupe disposent de plus de 50 disques pour réaliser aussi bien des coupes de légumes et fruits que de fromage, ou encore de saucisson.

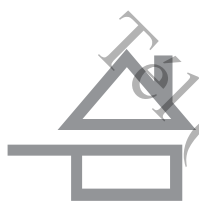


contact@groupe-ruault.com



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



FONCTION PRESSE-PURÉE

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.



Goulotte d'alimentation
(pour CL 50 et CL 50 Ultra uniquement)

Accessoire Presse-purée



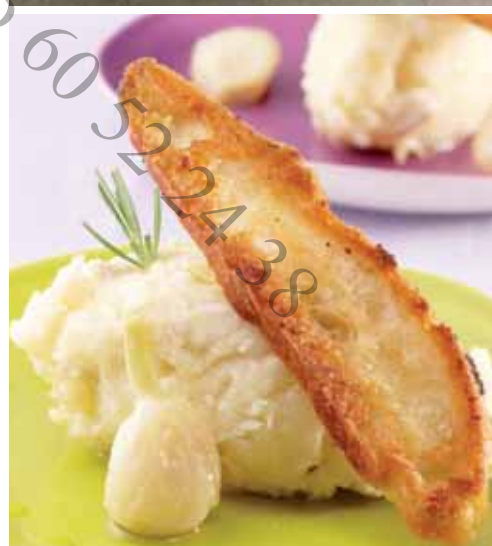
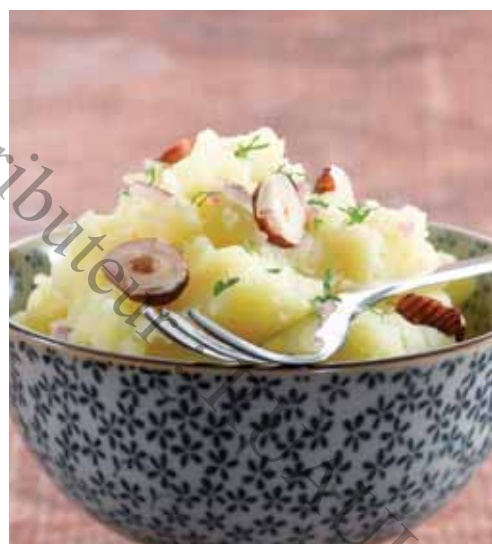
Pâle
Grille purée :
3 mm ou 6 mm

Équipement Presse-purée

Disque évacuateur spécial purée



Scannez ce QR-Code pour voir la fonction presse-purée en action.



L'accessoire presse-purée se compose de :

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

	Réf.	€
Accessoire presse-purée Ø 3 mm (CL 50 et CL 50 Ultra) 1 + 2	28207	
Équipement presse-purée Ø 3 mm 2	28208	
Accessoire presse purée Ø 6 mm (CL 50 et CL 50 Ultra) 1 + 2	28209	
Équipement presse-purée Ø 6 mm 2	28210	

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Débit pratique/h :



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 50 kg



Jusqu'à 150 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MAGÉDOINE + FRITE

+ BRUNOISE et GAUFRETTE

+ PERSIL HERBES AROMATIQUES

CL 50 Gourmet



EN OPTION
+de
53
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 vitesse

CL 50 Ultra



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 ou 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

CL 20



EN OPTION
+de
23
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 40



EN OPTION
+de
28
DISQUES

- Monophasé
- 1 vitesse

CL 50



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Monophasé ou Triphasé
- 1 ou 2 vitesses
- Accessoire presse-purée*

*Accessoire en option



Jusqu'à 250 kg

Retrouvez tous les modèles de sol page 70



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauration / Traiteurs



Pack Restauration Traiteur disponible sur les modèles CL 40, CL 50 (hors Gourmet), CL 52.

CL 52



- Monophasé ou Triphasé
- 1 ou 2 vitesses
- Équipement presse-purée*



CL 50 Ultra Collectivités



Pack Collectivités disponible sur les modèles CL 40, CL 50 (hors Gourmet), CL 52.

COUPE-LÉGUMES DE TABLE



Surface 104 cm²



CL 20

Moteur asynchrone	✓
Puissance	400 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Couvercle et cuve	Matériau composite
Bloc moteur	Matériau composite
Disques	Éminceur 3 mm + Râpeur 1,5 mm Inclus

Choisissez votre modèle :

CL 20 - 6 disques	Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques	2493	
Pack 4 disques	1904	

CL 20	Réf.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 disques	2493	

Collection complète de disques page 42



Surface 104 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 49 ! ”

CL 40

	✓
Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Couvercle et cuve	Couvercle matériau composite et cuve inox
Bloc moteur	Métallique
Disques	Non inclus

CL 40 - 4 disques	Réf.	€
CL 40 230V/50/1	24570	
Pack 4 disques	1928	

CL 40 - 6 disques	Réf.	€
CL 40 230V/50/1	24570	
Pack 6 disques	1906	

CL 40 sans disque	Réf.	€
CL 40 230V/50/1	24570	



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 50 - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

CL 50 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 50 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 50 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 50 Triphasé 1V 400V/50/3	24446	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 50 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 50 Monophasé - 1V 230V/50/1	24440	
CL 50 Triphasé - 1V 400V/50/3	24446	

CL 50 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Matériau composite
Disques	Non inclus

CL 50 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 50 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 50 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 50 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 50 Triphasé - 2V 400V/50/3	24449	

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	
Mini cuve	39716	

NOUVEAU



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 50 Ultra - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

CL 50 Ultra - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 50 Ultra - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 50 Ultra - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 50 Ultra - 1V sans disque	Réf.	€
CL 50 Ultra Monophasé - 1V 230V/50/1	24465	
CL 50 Ultra Triphasé - 1V 400V/50/3	24473	

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49212	
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	
NOUVEAU Mini cuve	39716	



Surface 139 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 50 Ultra - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,2 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

CL 50 Ultra - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 50 Ultra - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 50 Ultra - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 50 Ultra - 2V sans disque	Réf.	€
CL 50 Ultra Triphasé - 2V 400V/50/3	24476	

CL 50 Ultra tous modèles



CL 50 Ultra Pizza

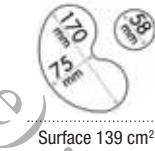
Une offre sur-mesure pour la réalisation de vos Pizzas !

1 disque éminceur 4 mm
tomates, aubergines...

1 disque éminceur 2 mm
courgettes, champignons,
poivrons, oignons...



1 disque râpeur 7 mm
Mozzarella ou fromage
spécial pizzas.



CL 50 Ultra Pizza

Moteur asynchrone ✓

Puissance 550 W

Voltage Monophasé 230 V

Vitesse 375 tr/mn

Goulottes Goulotte demi-lune 2,2 L
Goulotte cylindrique Ø 58 mm
et Ø 39 mm, pousoir Exactitube - **Inclus**

Couvercle et cuve Métallique

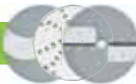
Bloc moteur Inox

Disques Éminceur 2 mm, Éminceur 4 mm
+ Râpeur 7 mm - **Inclus**

Choisissez votre modèle :

CL 50 Ultra Pizza	Réf.	€
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 disques	2027WF	

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

CL 50 Ultra Pizza		
Options	Réf.	€
Équipement macédoine 10x10x10 mm pour bruschetta	28112W	
Équipement macédoine 14x14x5 mm pour mozzarella	28181W	
Disque parmesan	28061W	



CL 50 GOURMET

Le choix de l'excellence



*58 mm avec insert
*68 mm avec insert

“ Découvrez tous
les packs de disques
en page 50 ! ”

Qualité de coupe exceptionnelle...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



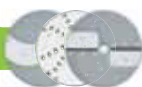
CL 50 Gourmet

Moteur asynchrone	✓
Puissance	500 W ou 600 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte demi-lune 2,1 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 68 mm
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

Choisissez
votre modèle :

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

Collection complète de disques page 42



Brunoises		
Options	Réf.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174W	
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175W	
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176W	

... en Brunoises et Gaufrettes !



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

Options	Réf.	€
Gaufrette 2 mm	28198W	
Gaufrette 3 mm	28199W	
Gaufrette 4 mm	28177W	
Gaufrette 6 mm	28178W	

KIT PERSIL PLAT ET HERBES AROMATIQUES

Une grande quantité de taboulé en un clin d'œil !



Kit Persil plat et herbes aromatiques

2 inserts



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	

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

	Réf.	€
Kit taboulé	28192W	

CL 52

Conçu pour couper de grands volumes de légumes en un tour de main.



- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité



EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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

EXTRA LARGE

Le volume XL de la goulotte permet de traiter en une opération jusqu'à 15 tomates.



EXTRA PUISSANT

Le bloc moteur est en inox pour un entretien facilité. Moteur industriel ultra-puissant et silencieux de 750 W.

INNOVATION



ERGONOMIE REMARQUABLE

Lever avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et une plus grande productivité.



ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.

Outil spécial chou pour une éjection facilitée.





Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”



Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

CL 52 - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn
Goulottes	Goulotte pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

CL 52 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

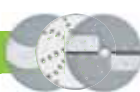


Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

CL 52 - 1V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 52 - 1V Collectivités	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 52 - 1V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 52 - 1V sans disque	Réf.	€
CL 52 Monophasé - 1V 230V/50/1	24490	
CL 52 Triphasé - 1V 400V/50/3	24498	

CL 52 - 2V Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 52 - 2V Collectivités	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 52 - 2V Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	
Pack Nutrition Fraîcheur - 13 disques	1998WF	
CL 52 - 2V sans disque	Réf.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	

Collection complète de disques page 42



Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Poussoir Exactitube supplémentaire	49221	
Équipement presse-purée 3 mm	28208	
Équipement presse-purée 6 mm	28210	

COUPE-LÉGUMES

DE SOL

Des solutions spécialement étudiées pour la préparation de gros volumes.

EXTRA PRÉCIS

Goulotte cylindrique

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

EXTRA LARGE

Le volume XL de la goulotte permet de traiter en une opération jusqu'à 15 tomates.

EXTRA PUISSANT

Moteur industriel de 1100 W, ultra-puissant et silencieux pour un usage intensif. Le bloc moteur est en inox pour un entretien facilité.

INNOVATION

ERGONOMIE REMARQUABLE

Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et une plus grande productivité.



- Confort de travail
- Prévention des TMS
- Réduction de la pénibilité

ÉJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort de travail.



Goulotte automatique CL 55



Goulotte à levier CL 55
(Surface 227 cm²) avec tube intégré



Goulotte 4 tubes CL 55
2 tubes Ø 50 mm / 2 tubes Ø 70 mm



Goulotte 2 tubes CL 55
Tubes droit et incliné

Votre distributeur : RUVAULT Design

LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE COUPE !

Performants, robustes, faciles à utiliser et à nettoyer, les coupe-légumes de sol Robot-Coupe sont dédiés aux collectivités, cuisines centrales, traiteurs et industrie agro-alimentaire.



contact@groupe-ruault.com



Débit pratique/h :

300
1200
400 kg

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 55 Levier

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 2 Goulottes

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée*

CL 55 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé
- 2 vitesses
- Équipement presse-purée

Retrouvez tous les modèles de table page 53

*Accessoire en option

RÂPÉ / ÉMINCÉ / ONDULÉ / JULIENNE

+ MACÉDOINE + FRITE

CL 60 Levier



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Triphasé ou monophasé
- 2 vitesses ou vitesse variable
- Équipement presse-purée*

CL 60 2 Goulottes



EN OPTION
+de
50
DISQUES

- Triphasé ou monophasé
- 2 vitesses ou vitesse variable
- Équipement presse-purée*

CL 60 Nutrition Fraîcheur

EN OPTION
+de
50
DISQUES



- Triphasé ou monophasé
- 2 vitesses ou vitesse variable
- Équipement presse-purée





Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”



CL 55 Levier

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Disques	Non inclus

CL 55 Auto

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 55 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 55 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 55 Levier sans disque	Réf.	€
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	

CL 55 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 55 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 55 Auto sans disque	Réf.	€
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	

Collection complète de disques page 42





Votre distributeur : RUADT Design

175 mm
59 mm

Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”

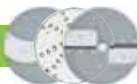
CL 55 2 Goulottes

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Socle mobile	Inox - Equipé de 2 roulettes avec frein
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 55 Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 55 Collectivités	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 55 sans disque	Réf.	€
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	

Collection complète de disques page 42



ACCESSOIRES CL 55



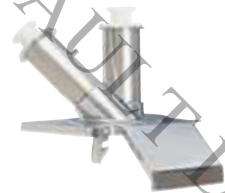
Goulotte automatique
Réf. 28170



Goulotte à levier avec tube intégré (surface 227 cm²)
Réf. 39673



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28161



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28155



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm
Réf. 28210 Ø 6 mm



NOUVEAU
Poussoir Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Réf. 49221



Chariot réglable
3 hauteurs GN 1/1
Livré sans bac
Réf. 49128



Échelle de rangement d'accessoires pour 16 disques, 8 équipements et 3 goulottes, livré avec un bac GN 1/1 (accessoires non inclus)
Réf. 49132

CL 55 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète



Surface 227 cm²

CHARIOT REGLABLE 3 hauteurs
Pour transporter et charger facilement les légumes et les fruits, et ranger les accessoires.



CL 55 Nutrition Fraîcheur

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Accessoires	Socle mobile inox - Équipé de 2 roulettes avec frein - Inclus Chariot réglable GN 1/1, 3 hauteurs + 3 bacs GN 1/1 - Inclus Équipement presse-purée 3 mm - Inclus
Disques	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - Inclus

CL 55 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 55 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2285WF	

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

Pour tous les légumes vracs (tomates, oignons, pommes de terre...).



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.

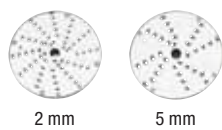


0,8 mm

2 mm

5 mm

Éminceurs



2 mm

5 mm

Râpeurs



5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

14 x 14 x 5 mm

Macédoines



2,5 x 2,5 mm

2 x 10 mm

Bâtonnets



4 porte-disques muraux pour 16 disques

D-Clean Kit

Poussoir Exactitube

Pour couper les fruits et légumes de petits calibres, piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



Équipement presse purée 3 mm

Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



Chariot réglable GN 1/1

Pour le transport, le chargement des produits et le rangement des accessoires.
2 bac GN 1/1 fournis.



Mode production

Mode rangement



Surface 227 cm²

“ Découvrez tous les packs de disques en page 50 ! ”



CL 60 Levier
CL 60 V.V. Levier

CL 60 Auto
CL 60 V.V. Auto

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, pousoir Exactitube - Inclus
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Disques	Non inclus

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe
Disques	Non inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

CL 60 Levier Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 60 Levier Collectivités	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 60 Levier sans disque	Réf.	€
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	

CL 60 Auto Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 60 Auto Collectivités	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 60 Auto sans disque	Réf.	€
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	

Collection complète de disques page 42



⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



Surface 227 cm²

"Découvrez tous les packs de disques en page 50 !"



CL 60 2 Goulottes CL 60 V.V. 2 Goulottes

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, pousoir Exactitube - Inclus
Cuve	Inox
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols 2 roulettes 1 bac inox pour les outils de coupe

Disques Non inclus

Choisissez votre modèle :

CL 60 2 G. Restauration Traiteurs	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	
Pack Restauration Traiteurs - 6 disques	1929WF	
CL 60 2G. Collectivités	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230v/50/1	2329	
Pack Collectivités - 8 disques	1927WF	
CL 60 2G. sans disque	Réf.	€
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	

Collection complète de disques page 42

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

RETOUR SOMMAIRE

ACCESSOIRES CL 60



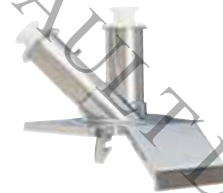
Goulotte automatique
Avec plateau d'alimentation
Réf. 39681



Goulotte à levier
Réf. 39680



Goulotte 4 tubes
2 tubes Ø 50 mm
2 tubes Ø 70 mm
Réf. 28162



Goulotte à tubes droit et incliné
Réf. 28157



Équipement presse-purée
Réf. 28208 Ø 3 mm
Réf. 28210 Ø 6 mm



Pousoir Exactitube
Réf. 49221



Chariot Ergo Mobile
Livré sans bac.
Prévu pour recevoir 3 bacs GN 1/1.
Réf. 49066



Échelle de rangement d'accessoires pour 16 disques, 8 équipements et 3 goulottes, livré avec un bac GN1/1 (accessoires non inclus)
Réf. 49132

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR

Solution complète



ÉCHELLE DE RANGEMENT D'ACCESSOIRES



Pied ajustable
pour s'adapter aux différents niveaux de sol.

CL 60 Nutrition Fraîcheur

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V
Vitesse	375 tr/mn - 750 tr/mn ou 100 à 1 000 tr/mn
Goulottes	Goulotte automatique inox Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm, poussoir Exactitube - Inclus 4 tubes : 2 tubes Ø 50mm et 2 tubes Ø 70mm
Couvercle et cuve	Métalliques
Bloc moteur	Inox
Équipé de	1 pied ajustable pour tout type de sols, 2 roulettes, 1 bac inox pour les outils de coupe
Accessoires	Chariot ergonomobile avec 3 bacs GN 1/1 - Inclus Echelle de rangement d'accessoire avec 1 bac GN 1/1 - Inclus Équipement presse-purée 3 mm - Inclus
Disques	Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques - Inclus

CL 60 Nutrition Fraîcheur	Réf.	€
CL 60 Nutrition Fraîcheur 400V/50/3	2298WF	
CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 230V/50/1	2299WF	

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



Scannez ce QR-Code pour voir le coupe-légumes en action.

UNE COLLECTION COMPLÈTE D'ACCESSOIRES INCLUS !

Goulotte automatique

Pour tous les légumes vracs (tomates, oignons, pommes de terre...).



Goulotte à levier

Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



Goulotte 4 tubes

Spécial légumes longs type concombres et courgettes.



Poussoir Exactitube

Pour couper les fruits et légumes de petits calibres, piments, cornichons pickles, saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins...



Équipement presse-purée 3 mm

Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



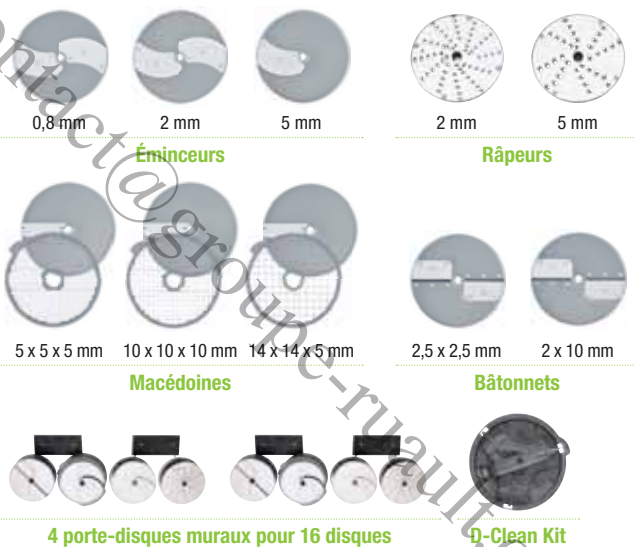
Échelle de rangement d'accessoires

Pour stocker et transporter tous les accessoires Nutrition Fraîcheur ! Plateau pour 16 disques et 8 équipements. Bac GN1X1 pour les ustensiles de cuisine.



Pack Nutrition Fraîcheur

13 disques inclus.



Chariot Ergo Mobile

Pour le transport, le chargement des produits et le rangement des accessoires. 3 bacs GN 1/1 fournis.



CUTTERS

Votre distributeur : RUVAULT Design

Tél (France) : 733 (0)6 60 52 24 38



contact@groupe-ruault.com

L'INDISPENSABLE EN PÂTISSERIE ET EN CUISINE !

L'assistant idéal du Chef 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 : sauces, hachages de viandes, poissons, oignons ou herbes et épices, pétrissages, broyage de fruits secs ou chocolat, praliné...



CUTTERS

DE TABLE

COUVERCLE

Possibilité d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication.

NOUVEAU

CUVE

7,5 L : pour gagner du temps en augmentant la quantité travaillée.

POIGNÉE ERGONOMIQUE

Pour une manipulation aisée de la cuve.

MINUTERIE

Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.

robot coupe®

000

R7 V.V.

7,5 L

INNOVATION

COUPEAU FOND DE CUVE

Pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Tout inox à lames lisses démontables. Lames crantées et dentées en option.

Modèles à **variation de vitesse** : de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et une plus grande variété d'applications.



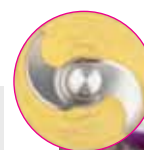
Couteau lisse
En standard



GROS HACHAGES



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau cranté

SPÉCIAL
Broyages
Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL
Herbes
Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

FONCTION R-MIX

R-Mix®

Sur les R 5 V.V., R 7 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V.

- Pour mélanger sans couper les produits délicats.
- La fonction R-Mix® permet de mélanger en vitesse variable de 60 à 500 tr/mn en rotation inverse pour réaliser tous vos mélanges de lèches de viandes et pour incorporer des marquants tels que queues d'écrevisses pour vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...



CUTTERS DE TABLE



Quantités* :



1 kg



1,5 kg



2,5 kg



3 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 4 V.V.

R 5 V.V.



4,5 L

• Monophasé



5,9 L

• Monophasé
• R-Mix®

Tel (France) : 06 52 24 38 38

Votre distributeur RUVAULT Design

1 VITESSE 3 000 tr/mn

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 3-3000

R 4 - 2V

R 5 - 2V



3,7 L

• Monophasé



4,5 L

• Triphasé



5,9 L

• Triphasé

1 VITESSE 1 500 tr/mn

R 2

R 3

R 4 - 1V

R 5 - 1V



2,9 L

• Monophasé



3,7 L

• Monophasé



4,5 L

• Monophasé



5,9 L

• Monophasé

* Quantités maximum travaillées par opération

contact@groupe-ruault.com



3,5 kg



5 kg



6 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 7 V.V.



7,5 L

- Monophasé
- R-Mix®

R 8 V.V.



8 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 10 V.V.



11,5 L

- Monophasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 7



7,5 L

- Triphasé

R 8



8 L

- Triphasé
- R-Vac®

R 10



11,5 L

- Triphasé
- R-Vac®

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 2	0,8 kg	1 kg	0,5 kg	0,3 kg	1 à 50	1 à 4 mn
R 3	1 kg	1,5 kg	1 kg	0,5 kg	1 à 50	
R 3-3000	1 kg	1,5 kg	-	0,5 kg	1 à 50	
R 4 - 1V/R 4 - 2V/R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 kg	1,5 kg	0,7 kg	50 à 100	
R 5 - 1V/R 5 - 2V/R 5 V.V.	2,2 kg	3,2 kg	2,2 kg	1,1 kg	50 à 200	
R 7 / R 7 V.V.	2,7 kg	3,8 kg	2,7 kg	1,7 kg	100 à 200	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 kg	4 kg	2 kg	200 à 300	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 kg	5 kg	3 kg	200 à 300	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%

Retrouvez tous les modèles de sol page 94

CUTTERS DE TABLE



R 2

Moteur asynchrone	✓
Puissance	550 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	2,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus

R 3

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	3,7 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus

R 3 - 3000

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	3,7 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus

Choisissez votre modèle :

R 2	Réf.	€
R 2 230V/50/1	22100	

R 3	Réf.	€
R 3 230V/50/1	22382	

R 3 - 3000	Réf.	€
R 3-3000 230V/50/1	22388	

Choisissez vos options :



Options	R 2		R 3 tous modèles	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27138		27288	
Couteau denté Spécial Herbes Épicées	27061		27287	
Couteau lisse supplémentaire	27055		27286	
Rangement mural couteau	107810		107810	



R 4 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus



R 4 - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus



R 4 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus

Choisissez votre modèle :

R 4 - 2V	Réf.	€
R 4 - 2V 400V/50/3	22437	

R 4 - 1V	Réf.	€
R 4 - 1V 230V/50/1	22430	

R 4 V.V.	Réf.	€
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	

Choisissez vos options :

Options	R 4 tous modèles	
	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27346	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27345	
Couteau lisse supplémentaire	27344	
Rangement mural couteau	107810	



CUTTERS DE TABLE

NOUVEAU



R5 - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
R-Mix®	-

NOUVEAU



R5 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
R-Mix®	-

NOUVEAU



R5 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L en inox
Couteau	Lames lisses en inox - Inclus
R-Mix®	✓

Choisissez votre modèle :

R5 - 1V	Réf.	€
R5 - 1V 230V/50/1	24608	

R5 - 2V	Réf.	€
R5 - 2V 400V/50/3	24614	

R5 V.V.	Réf.	€
R5 V.V. 230V/50-60/1	24620	

Choisissez vos options :



NOUVEAU

R5 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté Spécial Broyages Pâtisserie	27305	
Couteau denté Spécial Herbes Épices	27304	
Couteau lisse supplémentaire	27303	
Bras racleur	49552	

NOUVEAU



R 7

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L en inox
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
R-Mix®	-

NOUVEAU



R 7 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L en inox
Couteau	Tout inox, lames lisses démontables et ajustables - Inclus
R-Mix®	✓

Choisissez votre modèle :

R 7	Réf.	€
R 7 400V/50/3	24658	

R 7 V.V.	Réf.	€
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	

Choisissez vos options :



R 7 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau cranté inox Spécial Broyages Pâtisserie	27308	
Couteau denté inox Spécial Herbes Épices	27307	
Couteau lisse inox supplémentaire	27306	
Lame crantée inférieure	49162	
Lame crantée supérieure	49163	
Lame dentée inférieure	49164	
Lame dentée supérieure	49165	
Lame lisse inférieure	49160	
Lame lisse supérieure	49161	
NOUVEAU Bras racleur	49552	

CUTTERS DE TABLE



R 8

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L en inox
Couteau	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	-



R 8 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L en inox
Couteau	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-



R 8 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L en inox
Couteau	Tout inox, 2 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	Non
R-Vac®*	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 8	Réf.	€
R 8 400V/50/3	21291	

R 8 V.V.	Réf.	€
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	

R 8 SV	Réf.	€
R 8 SV 400V/50/3	2040	



Scannez ce QR-Code pour voir les cutters en action.

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :



R 8 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 2 lames Spécial Broyages Pâtisserie	27383	
Couteau inox denté 2 lames Spécial Herbes Épices	27385	
Couteau inox lisse 2 lames supplémentaire	27381	
Lame crantée	59281	
Lame dentée	59282	
Lame lisse	59280	
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	



Mini-cuve supplémentaire en option		
	Réf.	€
Cuve 3,5 litres en inox R 8 Couteau lisse inox	27374	
Couteau cranté inox	27107	
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	
Lame crantée	101801S	
Lame lisse	101800S	

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93



R 10

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	-



R 10 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-



R 10 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 10	Réf.	€
R 10 400V/50/3	21391	

R 10 V.V.	Réf.	€
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	

R 10 SV	Réf.	€
R 10 SV 400V/50/3	2044	

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	27384	
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	27386	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	27382	
Lame crantée	59281	
Lame dentée	59282	
Lame lisse	59280	
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	



Mini-cuve supplémentaire en option	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 10-R 15 Couteau lisse inox	27375	
Couteau cranté inox	27107	
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	
Lame crantée	101801S	
Lame lisse	101800S	

* Découvrez la fonction R-Vac® page 93

CUTTERS VERTICAUX

DE SOL

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.

Couvercle 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.

INNOVATION

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 de vidage.

3 COUTEAUX POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL



Couteau lisse en standard



GROS HACHAGES



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau cranté

SPÉCIAL
Broyages
Pâtisserie



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau denté

SPÉCIAL
Herbes
Épices



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

INNOVATION

FONCTION R-MIX R-Mix®

Sur les R 15 V.V., R 20 V.V., R 30 V.V., R 45 V.V.

- Pour mélanger sans couper les produits délicats.
- La fonction R-Mix® permet de mélanger en vitesse variable de 60 à 500 tr/mn en rotation inverse pour réaliser tous vos mélanges de lèches de viandes et pour incorporer des marquants tels que queues d'écrevisses pour vos terrines, des raisins dans vos brioches, des brunoises ou macédoines de légumes...



FONCTION SOUS-VIDE R-Vac®

Le dispositif R-Vac® permet le travail sous-vide d'air afin d'obtenir des résultats d'une qualité incomparable pour tous types de préparations tels que mousses de poisson, farces fines, terrines de légumes, blocs de foies gras, ganaches...

Les avantages du travail sous-vide :

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



CUTTERS VERTICAUX DE SOL



Quantités*:



3 à 9 kg



3 à 12 kg



4 à 14 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

R 15 V.V.



15 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

R 20 V.V.



20 L



- Triphasé
- R-Mix®
- R-Vac®

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 15



15 L



- Triphasé
- R-Vac®

R 20



20 L



- Triphasé
- R-Vac®

R 23



23 L



- Triphasé

R-Vac® : Fonction sous-vide en option

Retrouvez tous les modèles de table page 84

* Quantités travaillées par opération



4 à 17 kg



6 à 27 kg



6 à 36 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 000 tr/mn

R 30 V.V.



28 L

- Triphasé
- R-Mix®

R 45 V.V.



45 L

- Triphasé
- R-Mix®

Modèles sous-vide disponibles :

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

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

R 30



28 L

- Triphasé

R 45



45 L

- Triphasé

R 60



60 L

- Triphasé

R-Mix® : Fonction mélange en rotation inverse

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Capacité de charge maximale				Nombre de couverts	Temps de Travail
	Hachages (jusqu'à)	Émulsions (jusqu'à)	Pâtes* (jusqu'à)	Broyages (jusqu'à)		
R 15 / R 15 V.V.	6 kg	9 kg	7,0 kg	7,0 kg	300 à 600	1 à 4 mn
R 20 / R 20 V.V.	8 kg	12 kg	10,0 kg	10,0 kg	300 à 600	
R 23	10 kg	14 kg	11,5 kg	11,5 kg	600 à 1200	
R 30 / R 30 V.V.	12 kg	17 kg	14,0 kg	14,0 kg	600 à 1200	
R 45 / R 45 V.V.	18 kg	27 kg	22,5 kg	22,5 kg	1200+	
R 60	25 kg	36 kg	30,0 kg	30,0 kg	1200+	

* Quantité de pâte levée hydratée à 60%



R 15

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	-

Choisissez votre modèle :

R 15	Réf.	€
R 15 400V/50/3	51491	



R 15 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 380-480 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	✓
R-Vac®*	-

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



R 15 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac®*	✓ (pompe à vide en option)

R 15 SV	Réf.	€
R 15 SV 400V/50/3	2048	

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

R 15 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57098	
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	
Lame crantée	59393	
Lame dentée	59359	
Lame lisse	59392	
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	



Mini-cuves supplémentaires en option		
	Réf.	€
Cuve 4,5 litres en inox R 15 couteau lisse inox inclus	27375	
Couteau cranté inox	27107	
Couteau lisse inox supplémentaire	27106	
Lame crantée	101801S	
Lame lisse	101800S	



R 20

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac® *	-

R 20 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 380-480 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	✓
R-Vac® *	-

R 20 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L en inox
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
R-Mix®	-
R-Vac® *	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 20	Réf.	€
R 20 400V/50/3	51591	

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

R 20 SV	Réf.	€
R 20 SV 400V/50/3	2052	

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57098	
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57099	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57097	
Lame crantée	59393	
Lame dentée	59359	
Lame lisse	59392	
Dispositif sous-vide R-VAC®	29996	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	



R 23

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande	IP65 avec minuterie digitale
Cuve	23 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

Choisissez votre modèle :

R 23	Réf.	€
R 23 400V/50/3	51331C	

R 23 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande	IP65 avec minuterie digitale
Cuve	23 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

R 23 SV	Réf.	€
R 23 SV 400V/50/3	2100C	

Choisissez vos options :

Chariot réglable
3 hauteurs GN 1/1
Livré sans bac
Réf. 49128

R 23 tous modèles

Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57070	
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57072	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57069	
Lame crantée	118294S	
Lame dentée	118292S	
Lame lisse	118217S	
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	



R 30

Moteur asynchrone	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	28 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 30 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	28 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	✓
R-Vac®	-

R 30 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	28 L inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 30	Réf.	€
R 30 400V/50/3	52331C	

R 30 V.V.	Réf.	€
R30 V.V. 400V/50/3	52338C	

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



Scannez ce QR-Code pour voir le cutter vertical en action.



Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

R 30 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57075	
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épices	57077	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57074	
Lame crantée	118286S	
Lame dentée	118241S	
Lame lisse	117950S	
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	

CUTTERS VERTICAUX DE SOL



R 45

Moteur asynchrone	✓
Puissance	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 45 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	✓
R-Vac®	-

R 45 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	10 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	45 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)

Choisissez votre modèle :

R 45	Réf.	€
R 45 400V/50/3	53331C	

R 45 V.V.	Réf.	€
R45 V.V. 400V/50/3	53338C	

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

Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

R 45 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57082	
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	57084	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57081	
Lame crantée	118287S	
Lame dentée	118243S	
Lame lisse	117952S	
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	



R 60

Moteur asynchrone	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	-

R 60 SV

Moteur asynchrone	✓
Puissance	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	60 L en inox
Essuie-couvercle	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓
R-Mix®	-
R-Vac®	✓ (pompe à vide en option)



Choisissez votre modèle :

R 60	Réf.	€
R 60 400V/50/3	54331C	

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

Choisissez vos options :

R 60 tous modèles		
Options	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames Spécial Broyages Pâtisserie	57092	
Couteau inox denté 3 lames Spécial Herbes Épicées	57095	
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	57091	
Lame crantée	118290S	
Lame dentée	118245S	
Lame lisse	117954S	
Chariot réglable 3 hauteurs GN1x1	49128	
Pompe à vide 550 W - 16m³/h	69012	

ROBOT COOK®

COOKING CUTTER BLENDER



LE 1^{ER} ROBOT CHAUFFANT PROFESSIONNEL !

Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions réalisées à la perfection par le Robot Cook®. Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, précise au degré près. La grande capacité de la cuve permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels.



ROBOT COOK®

L'ASSISTANT CULINAIRE DES CHEFS

Astucieux : Couvercle étanche intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussure. Essuie-couvercle anti-vapeur permettant de garder un oeil sur la préparation.



Ingénieux : Système inédit de retenue du couteau pour vider la préparation réalisée en toute sécurité.

Hygiène : Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.

Silencieux : Au cœur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécient son silence.

Pratique : Orifice dans le couvercle permettant d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.

Efficace : Bras racleur de cuve pour des préparations ultra fines et homogènes.

Fonctionnel : Grande capacité de cuve de 3,7 litres pour la production de quantités professionnelles.

Puissant : La puissance du Robot Cook® s'appuie sur un moteur industriel asynchrone d'une grande robustesse.

Ultra-précis : Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140° au degré près.



ZONE D'EXÉCUTION

Bouton rotatif (réglage des paramètres)

ZONE DE RÉGLAGE

- Fonction petite et grande puissance de chauffe jusqu'à 140°C
- Fonction vitesse de -500 à 3 500 tr/min
- Fonction Timer

ZONE DE PROGRAMMATION

- P Fonction programme
- △ Bouton Etape

ZONE D'EXÉCUTION

- 1 Fonction Turbo/Pulse : jusqu'à 4 500 tr/mn
- 2 Bouton Marche
- 3 Bouton Arrêt

ROBOT COOK® COOKING CUTTER BLENDER

● À FROID
● À CHAUD
JUSQU'À
140°C



ROBOT COOK®

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 800 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	<ul style="list-style-type: none"> • Vitesse variable de 100 à 3 500 tr/mn • Haute Vitesse Turbo de 4 500 tr/mn • Vitesse de mélange R-Mix de -100 à -500 tr/mn • Vitesse intermittente rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente
Température de chauffe	Jusqu'à 140°C
Pulse	✓
Cuve	3,7 L inox
Bras raclleur	✓
Couteaux	Couteau lames dentées spécial fonction Blender - Inclus Couteau lames lisses spécial fonction Cutter - Inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Robot Cook® en action.

ROBOT COOK®	Réf.	€
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	
Robot Cook 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2074	

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire avec couteau denté	39854	
Couteau lisse fonction Cutter supplémentaire	49691	
Couteau denté fonction Blender supplémentaire	39691	

● ● ÉMULSIONNER



● ● HACHER



● ● MIXER



● ● PULVÉRISER



● ● MÉLANGER



● ● PÉTRIR



BLIXER®



Votre distributeur : RUAULT Design



contact@groupe-ruault.com

LA SOLUTION UNIQUE POUR LES TEXTURES MODIFIÉES !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus agés.

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

BLIXER® DE TABLE

Votre distributeur : [groupe-ruault.com](http://www.groupe-ruault.com)

INNOVATION

BRAS BLIXER®

Pour une meilleure **homogénéisation**.

Facile à démonter et 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/mn pour avoir une **texture parfaitement homogène**.

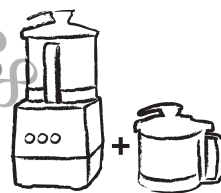


Couteau avec lames dentées.



POURQUOI S'ÉQUIPER D'UN 2^{ème} ACCESSOIRE CUVE ?

- Permet une meilleure organisation en cuisine
- Diminue l'attente entre 2 lavages



1 cuve pour préparations froides



1 cuve pour préparations chaudes



contact@groupe-ruault.com

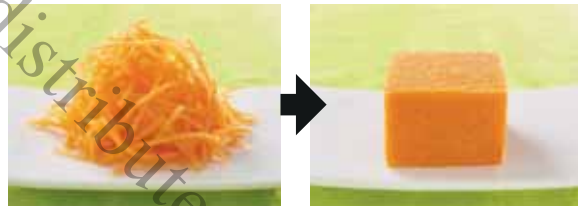


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

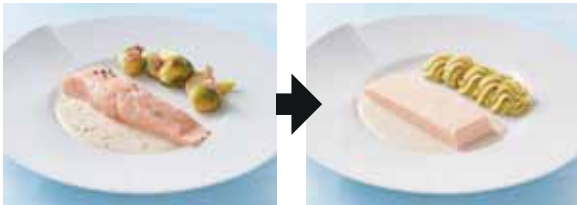


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS



FRAÎCHEUR DE CAROTTES CRUES

Plats

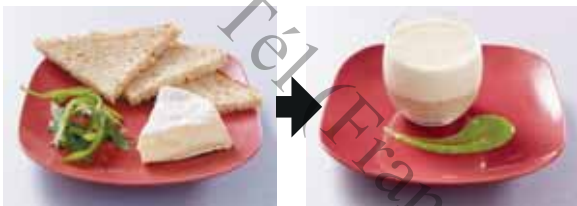


PAVÉ DE SAUMON ET CHOUX



BLANQUETTE DE VEAU

Fromage



CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



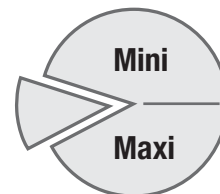
COMPOTE CRUE DE GRANNY SMITH

COMMENT CHOISIR SON BLIXER®

1 > Calculez le poids total des portions à texture modifiée à réaliser.

	Portion moyenne	Nombre de portions à réaliser	Poids total
Entrée	80 g	X Portions = g
Viande / Poisson	100 g	X Portions = g
Légume / Féculents	200 g	X Portions = g
Dessert	80 g	X Portions = g

Nombre de portions de 200 g



2 > Reportez-vous aux indications sur les quantités travaillées par opération, indiquées sur la description produit.

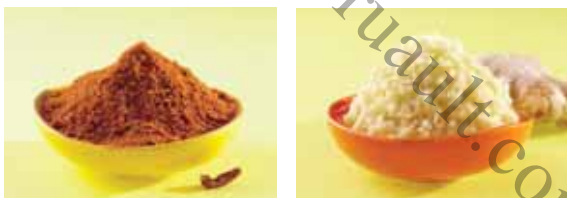
RESTAURATION - GASTRONOMIE

Les Chefs de la restauration traditionnelle et asiatique ont très vite adopté le Blixer® pour la réalisation de toutes leurs préparations :

Emulsions, verrines, mises en bouche, tapenade, houmous, tarama, Pesto...



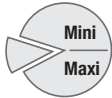
Pulvérisations à sec, spécial « poudres » pour aliments secs ou déshydratés.



[RETOUR SOMMAIRE](#)

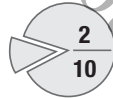
BLIXER® DE TABLE

Nombre de portions de 200 g

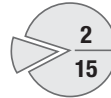


Quantités travaillées par opération

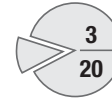
Spécial mono portion



0,3 à 2 kg



0,4 à 3 kg



0,5 à 3,8 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 4 V.V.

4,5 L



- Monophasé

Blixer® 5 V.V.

5,9 L

NOUVEAU



- Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 4 - 2V

4,5 L



- Triphasé

Blixer® 5 - 2V

5,9 L

NOUVEAU



- Triphasé

1 VITESSE 3 000 tr/mn

Blixer® 2

2,9 L



- Monophasé

Blixer® 3

3,7 L



- Monophasé

Blixer® 4 - 1V

4,5 L



- Monophasé



VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 7 V.V.



• Monophasé

Blixer® 8 V.V.



• Monophasé

Blixer® 10 V.V.



• Monophasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 7



• Triphasé

Blixer® 8



• Triphasé

Blixer® 10



• Triphasé

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Quantités travaillées (kg)			Nombre de portions de 200 g
	Capacité cuve (litre)	Mini	Maxi	
Blixer® 2	2,9	Spécial mono portion		
Blixer® 3	3,7	0,3	2	2 à 10
Blixer® 4	4,5	0,4	3	2 à 15
Blixer® 5 - 2 V - 5 V.V.	5,9	0,5	3,8	3 à 20
Blixer® 7 - 7 V.V.	7,5	0,6	4,8	3 à 25
Blixer® 8 - 8 V.V.	8	1	5,5	5 à 28
Blixer® 10 - 10 V.V.	11,5	2	6,5	10 à 33

Retrouvez tous les modèles de sol page 120



Blixer® 2

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Matériau composite
Cuve	2,9 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	Mono portion

Blixer® 3

Moteur asynchrone	✓
Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Matériau composite
Cuve	3,7 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-10

Blixer® 4 - 1V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Blixer en action.

Blixer® 2	Réf.	€
Blixer 2 230V/50/1	33228	
Blixer 2 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2340	

Blixer® 3	Réf.	€
Blixer 3 230V/50/1	33197	
Blixer 3 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2341	

Blixer® 4 - 1V	Réf.	€
Blixer 4-1V 230V/50/1	33208	
Blixer 4-1V 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2343	

Choisissez vos options :

Options	Blixer® 2		Blixer® 3	
	Réf.	€	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27369		27337	
Couteau denté supplémentaire	27370		27447	
Couteau cranté	27371		27448	



Blixer® 4 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15

Blixer® 4 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 100 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Support moteur	• Métallique
Cuve	4,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	2-15



Choisissez votre modèle :

Blixer® 4 - 2V	Réf.	€
Blixer 4-2V 400V/50/3	33215	
Blixer 4-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2342	

Blixer® 4 V.V.	Réf.	€
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2344	

Choisissez vos options :

Blixer® 4 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27338	
Couteau denté supplémentaire	27449	
Couteau cranté	27450	



Blixer® 5 - 2V

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-20



Blixer® 5 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	5,9 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable - Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-20

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Blixer en action.

Choisissez vos options :

Blixer® 5 - 2V	Réf.	€
Blixer 5-2V 400V/50/3	33259	
Blixer 5-2V 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2369	

Blixer® 5 V.V.	Réf.	€
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2374	

Blixer® 5 tous modèles

Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27322	
Couteau denté supplémentaire	27310	
Couteau cranté spécial broyage	27311	



Blixer® 7

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-25

Blixer® 7 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Minuterie	✓
Pulse	✓
Support moteur	Métallique
Cuve	7,5 L inox
Couvercle étanche	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Lames dentées en inox, avec capuchon démontable Inclus
Nombre de portions de 200 g	3-25



Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le Blixer en action.

Choisissez vos options :

Blixer® 7	Réf.	€
Blixer 7 400V/50/3	33269M	
Blixer 7 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2375M	

Blixer® 7 V.V.	Réf.	€
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1 + ensemble cuve supplémentaire	2376M	

Blixer® 7 tous modèles

Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27323	
Couteau matériau composite lames dentées en inox supplémentaire	27316	
Couteau matériau composite lames crantées en inox spécial broyage	27317	
Couteau tout inox lames dentées	27313	
Couteau tout inox lames crantées spécial broyage	27314	
Lame dentée inférieure	49166	
Lame dentée supérieure	49167	
Lame crantée inférieure	49168	
Lame crantée supérieure	49169	




Blixer® 8

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 200 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	8 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	5-28



Blixer® 8 V.V.

✓
2 200 W
Monophasé 230 V
300 à 3 500 tr/mn
✓
8 L inox
✓
✓
Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
5-28

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 8	Réf.	€
Blixer 8 400V/50/3	21311	
Blixer 8 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2349	

Blixer® 8 V.V.	Réf.	€
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	
Blixer 8 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2350	

Choisissez vos options :

Blixer® 8 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27387	
Couteau inox denté supplémentaire	27377	
Lame dentée	59282	



Blixer® 10

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables Inclus
Nombre de portions de 200 g	10-33

Blixer® 10 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	2 600 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	11,5 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables Inclus
Nombre de portions de 200 g	10-33

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS

Choisissez votre modèle :

Blixer® 10	Réf.	€
Blixer 10 400V/50/3	21411	
Blixer 10 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2351	

Blixer® 10 V.V.	Réf.	€
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	
Blixer 10 V.V. 230V/50/1 + ensemble cuve supplémentaire	2352	

Choisissez vos options :

Blixer® 10 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	27388	
Couteau inox denté supplémentaire	27378	
Lame dentée	59282	

BLIXER® DE SOL

INNOVATION

BRAS BLIXER®

Pour améliorer la turbulence et de ce fait la finesse de préparation.



TABEAU DE BORD

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

INNOVATION

COUPEAU INOX FOND DE CUVE

Une exclusivité Robot-Coupe® pour une parfaite homogénéité des produits travaillés, même en petite quantité.

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 facile permettant le nettoyage.

Couvercle étanche transparent ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.

Couvercle et joint démontables en un tour de main.

ESSUIE-COUCVERCLE

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'horizontal.

INNOVATION

CUVE INOX

Cuve basculante et amovible, une exclusivité Robot-Coupe.
Capacité : 23, 28, 45 ou 60 litres, selon le modèle.

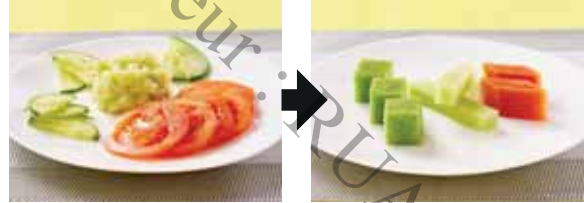


SANTÉ - ALIMENTATION À TEXTURE MODIFIÉE

Entrées

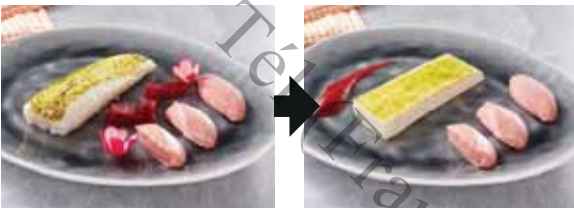


DUO DE CHOU ROUGE ET CÉLERI CRUS

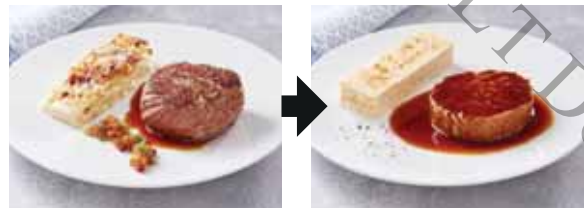


VARIATION DE CONCOMBRE ET TOMATES

Plats

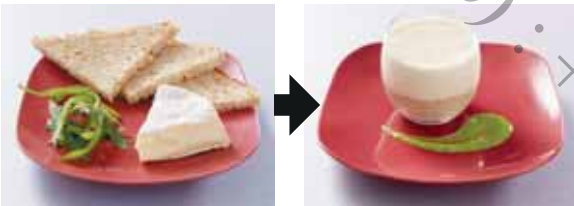


POISSON BLANC ET QUENELLES DE RADIS



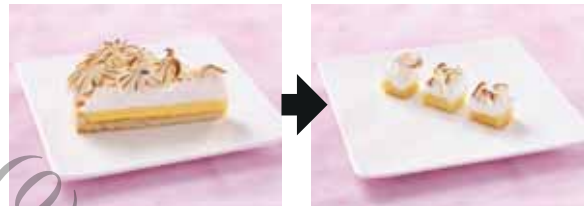
STEAK ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage



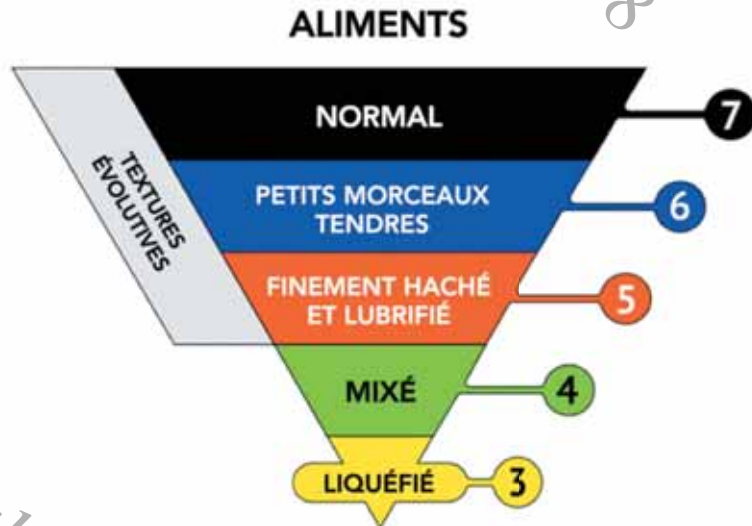
CAMEMBERT ET PAIN COMPLET

Dessert



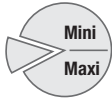
TARTE AU CITRON

LES INGRÉDIENTS TRANSFORMÉS AVEC LES Blixer® RÉPONDENT AUX STANDARDS IDDSI.

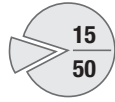


BLIXER® DE SOL

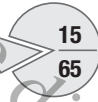
Nombre de portions de 200 g



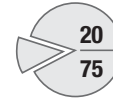
Quantités travaillées par opération



3 à 10 kg



3 à 13 kg



4 à 15 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3 500 tr/mn

Blixer® 15 V.V.



15 L

- Triphasé

Blixer® 20 V.V.



20 L

- Triphasé

2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 15



15 L

- Triphasé

Blixer® 20



20 L

- Triphasé

Blixer® 23



23 L

- Triphasé

Retrouvez tous les modèles de table page 110

POSSIBILITÉS DE TRAVAIL

Modèles	Quantités travaillées (kg)			Nombre de portions de 200 g
	Capacité cuve (litre)	Mini	Maxi	
Blixer® 15 - 15 V.V.	15	3	10	15 à 50
Blixer® 20 - 20 V.V.	20	3	13	15 à 65
Blixer® 23	23	4	15	20 à 75
Blixer® 30	28	4	20	20 à 100
Blixer® 45	45	6	30	30 à 150
Blixer® 60	60	6	45	30 à 225



2 VITESSES 1 500 et 3 000 tr/mn

Blixer® 30



Blixer® 45



Blixer® 60





Blixer® 15

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-50

Blixer® 15 V.V.

Moteur asynchrone	✓
Puissance	3 000 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	15 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables - Inclus
Nombre de portions de 200 g	15-50

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez votre modèle :

Blixer® 15	Réf.	€
Blixer 15 400V/50/3	51511	
Blixer 15 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2353	

Blixer® 15 V.V.	Réf.	€
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	
Blixer 15 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2354	

Choisissez vos options :

Blixer® 15 tous modèles		
Options	Réf.	€
Accessoire supplémentaire: cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57065	
Couteau inox denté supplémentaire	57102	
Lame dentée	59359	



Blixer® 20

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables
Inclus	
Nombre de portions de 200 g	15-65

Blixer® 20 V.V.

	✓
Puissance	4 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	300 à 3 500 tr/mn
Pulse	✓
Cuve	20 L inox
Couvercle étanche grande vision	✓
Bras Blixer® amovible	✓
Couteau	Tout inox, 3 lames dentées démontables et ajustables
Inclus	
Nombre de portions de 200 g	15-65

⚡ Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS

Choisissez votre modèle :

Blixer® 20	Réf.	€
Blixer 20 400V/50/3	51611	
Blixer 20 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2355	

Blixer® 20 V.V.	Réf.	€
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	
Blixer 20 V.V. 400V/50/3 + ensemble cuve supplémentaire	2356	

Choisissez vos options :

Blixer® 20 tous modèles		
Options	Réf.	€
Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer®	57066	
Couteau inox denté supplémentaire	57102	
Lame dentée	59359	

**Blixer® 23**

Moteur asynchrone	✓
Puissance	4 500 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	23 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	20-75

Choisissez
votre modèle

Blixer® 23	Réf.	€
Blixer 23 400V/50/3	51341	

Blixer® 30

Moteur asynchrone	✓
Puissance	5 400 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓
Cuve	28 L inox
Couvercle grande vision	✓
Essuie-couvercle	✓
Bras Blixer®	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables - Inclus
3 roulettes escamotables	✓
Nombre de portions	20-100

Choisissez
vos options :

Options	Blixer® 23		Blixer® 30	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57071		57076	
Lame supplémentaire	118292S		118241S	



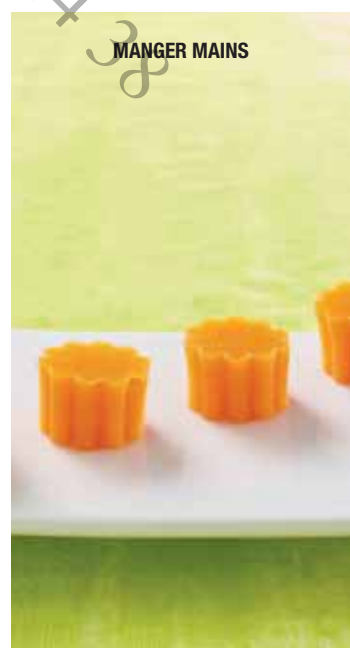
Votre distributeur : RU AULT Design
 Tél (France) : 33 (0) 60 52 24 38
 contact@groupe-ruault.com



TEXTURE ENTIÈRE



TEXTURE MODIFIÉE



MANGER MAINS

Blixer® 45

Blixer® 60

Moteur asynchrone	✓	
Puissance	9 000 W	11 000 W
Voltage	Triphasé 400 V	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 - 3 000 tr/mn	1 500 - 3 000 tr/mn
Pulse	✓	✓
Tableau de commande IP 65 avec minuterie digitale	✓	✓
Cuve	45 L inox	60 L inox
Couvercle grande vision	✓	✓
Essuie-couvercle	✓	✓
Bras Blixer®	✓	✓
Couteau	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables Inclus	Tout inox, lames dentées démontables et ajustables Inclus
3 roulettes escamotables	✓	✓
Nombre de portions	30-150	30-225

Choisissez votre modèle :

Blixer® 45	Réf.	€	Blixer® 60	Réf.	€
Blixer 45 400V/50/3	53341		Blixer 60 400V/50/3	54341	

Choisissez vos options :

	Blixer® 45		Blixer® 60	
Options	Réf.	€	Réf.	€
Couteau inox denté supplémentaire	57083		57093	
Lame supplémentaire	118243S		118245S	

KITCHEN BLENDERS

Votre distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) :

+33

(06 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com



UNE FINESSE ABSOLUE EN QUELQUES SECONDES !

Puissants et Durables, les Kitchen Blenders BL 3 et BL 5 sont dotés de la technologie X-Flow, pour un résultat très fin, très vite aussi bien en petites qu'en grandes quantités. Réaliser tous types d'applications liquides salées ou sucrées : veloutés et soupes, sauces, coulis et purées, appareils à crêpes et cakes...



KITCHEN BLENDERS

**PUISSANT
& DURABLE**

NOUVEAU

BOUCHON AMOVIBLE
Possibilité d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de préparation.

Le Blender
Le + silencieux
du marché

EXCLUSIVITÉ

COUVERCLE ÉTANCHE
Intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussures.



BLOC MOTEUR
• Moteur puissant 1 200 W.
• Design spécialement conçu pour réduire la hauteur de chargement.



POIGNÉES
• **Soft Touch**
• **Secondaire**
Manipulation aisée de la cuve même pleine.

CUVE INOX
Grande capacité de 5 litres. Travail de grandes quantités en un seul batch.

MINUTERIE
Encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.



Couteau tout inox.
Il se démonte facilement avec l'outil fourni et se nettoie à l'eau.

EXCLUSIVITÉ

Accroche solide de la cuve sur le bloc moteur pour réduire les vibrations.





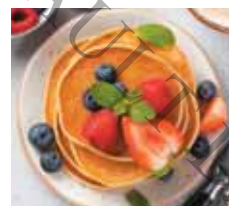
SOUPES



SAUCES



APPAREILS



COULIS



X-Flow Technologie

Une turbulence maximale !

- 1 COUPEAU :**
4 grandes lames asymétriques
→ maximise l'amplitude de mixage
- 2 NERVURES**
de cuve spécialement étudiées
→ favorisent la circulation des ingrédients
- 3 COUVERCLE :**
Parois Guide-Flux
→ ramènent la préparation vers les lames





NOUVEAU



BL 3

Puissance	1 100 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 à 12 600 rpm
Pulse	✓
Concassage R-Crush	✓
Minuterie	✓
Cuve	3 L inox
Couteau	Couteau 4 lames en inox - Inclus
Technologie X-Flow	✓

Choisissez votre modèle :

BL 3	Réf.	€
BL 3 230V/50/1	47010	

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve 3 L	28350	

contact@groupe-ruault.com

Votre distributeur : RUAULT Design

Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

NOUVEAU



BL 5

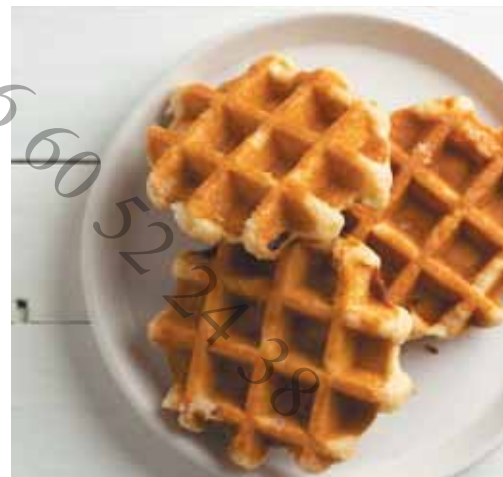
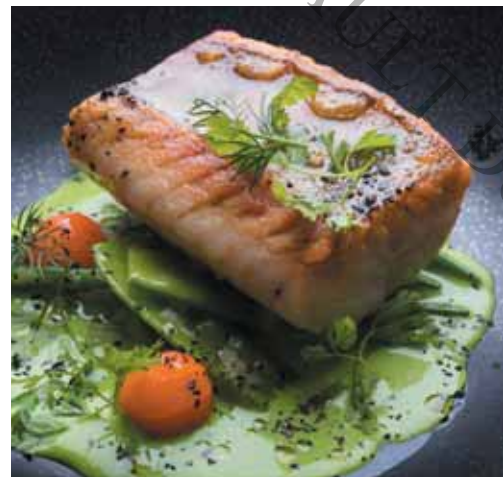
Puissance	1 200 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 à 12 600 rpm
Pulse	✓
Concassage R-Crush	✓
Minuterie	✓
Cuve	5 L inox
Couteau	Couteau 4 lames en inox - Inclus
Technologie X-Flow	✓

Choisissez votre modèle :

	BL 5	Réf.	€
	BL 5 230V/50/1	47000	

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€
Ensemble cuve 5 L	28550	



MIXERS PLONGEANTS



CINQ GAMMES À LA POINTE DE L'INNOVATION

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 termes d'hygiène, de simplicité d'utilisation, de polyvalence, de longévité et de rentabilité en font les meilleurs du marché.

Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 88

contact@groupe-ruault.com

MIXERS PLONGEANTS

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**.

INNOVATION



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE*

- 1 **Nouveau système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- 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 (prise murale et EasyPlug).



* Sur les modèles : MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



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

INNOVATION



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.

NOUVEAU



Nouvelle poignée amovible EasyGrip pour les MP 550 Ultra et MP 600 Ultra. Un travail encore plus facile grâce à meilleure répartition du poids de la machine !

Votre distributeur : RUAUULT Design
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



SOUPES



SAUCES



COULIS



SPÉCIAL ÉMULSIONS



Outil Aeromix disponible sur la gamme Mini et Micromix®.














DÉCOUVREZ NOS SUPPORTS MARMITES POUR UN TRAVAIL SANS FATIGUE

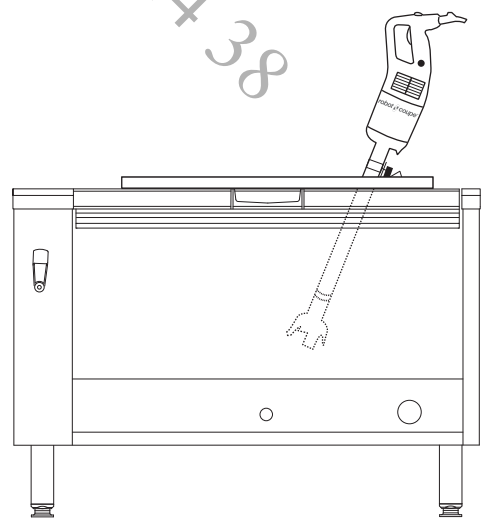
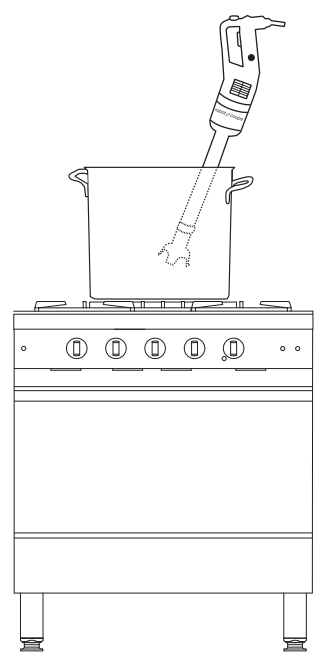
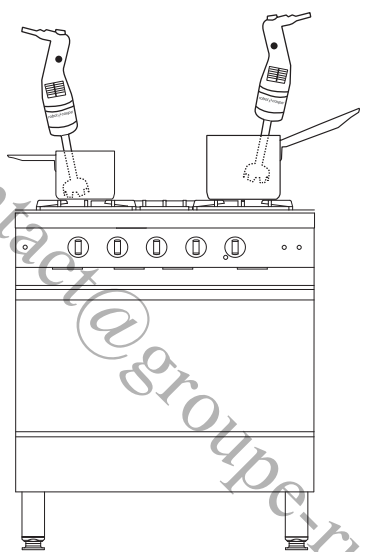
Page 144



contact@groupe-ruault.com

MIXERS PLONGEANTS

MINI				COMPACTE			LARGE					
Mini MP Voir page 140				CMP Voir page 142			MP Voir page 145					
												
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm	
220 W MicroMix®	240 W Mini MP 160 V.V.	270 W Mini MP 190 V.V.	290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V.	350 W CMP 300 V.V.	400 W CMP 350 V.V.	440 W MP 350 Ultra	500 W MP 450 Ultra	750 W MP 550 Ultra	850 W MP 600 Ultra	1000 W MP 800 Turbo	
				15 litres	30 litres	45 litres	50 litres	100 litres	200 litres	300 litres	400 litres	
Spécial Émulsions		Spécial Petites Préparations		Spécial Restauration Commerciale			Spécial usage intensif Collectivités / Traiteur					



COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

Voir page 149



Spécial
Petites Préparations

Spécial Restauration
Commerciale

Spécial usage intensif
Collectivités / Traiteur

NETTOYAGE

Couteau et cloche faciles à démonter.



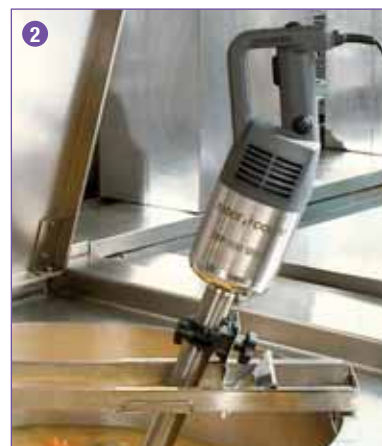
Dans le cadre de la démarche HACCP, nous conseillons aux utilisateurs après nettoyage, de stocker la cloche et le couteau en chambre froide.

HACCP
Conseil

CONFORT D'UTILISATION

Supports marmites faciles à utiliser pour un travail sans fatigue.

- 1 support marmite inox universel :**
 - À fixer sur le bord de la marmite.
- 2 3 supports marmites inox réglables :**
 - Au diamètre de la marmite : 330 à 650 mm
 - Au diamètre de la marmite : 500 à 1000 mm
 - Au diamètre de la marmite : 850 à 1300 mm



MICROMIX®

Le meilleur choix des Chefs. Quelques secondes suffisent pour réaliser une émulsion parfaite !

PERFORMANCE

Design de la cloche étudié pour une grande rapidité d'exécution. Appareil **puissant et silencieux**.

ROBUSTESSE

Tube, cloche, bloc et outils tout inox.

ERGONOMIE

Variateur de vitesse facilement accessible et précis. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. Longueur maximale 1 300 mm. Idéal lors de son utilisation avant envoi en salle.

HYGIÈNE

Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile. Rangement pratique du mixer et des outils.



INNOVATION

AEROMIX

Outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'**émulsions** minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.



COUTEAU

Réalisation de toutes vos **soupes** et **saucés** en petites quantités.



QUELQUES SECONDES SUFFISENT POUR RÉALISER UNE ÉMULSION PARFAITE !





Support mural



MicroMix®

Puissance	220 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 14 000 tr/mn
Couteau et tube	Longueur 165 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 430 mm, Ø 61 mm
Poids brut	1,4 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus



Pack spécial Merchandising pour présenter 6 MicroMix® en magasin

	Réf.	Unité de vente	€ / pièce	Conditionné	€ / pièce
Micromix® 230V/50/1	34900	1		1	
Pack de 6 Micromix® 230V/50/1	34950	1		6	

MIXERS PLONGEANTS

GAMME MINI

Mini taille, maxi performance !
Spécial sauces, émulsions
et petites préparations.

FORME DE LA POIGNÉE

Pour une bonne préhension
de l'appareil et un **travail
sans fatigue.**



**Couteau et tube en inox
démontables** pour une hygiène parfaite.



**Couteau conçu pour une qualité
de mixage optimale.**

**CLOCHE
INOX**

BOUTON VITESSE VARIABLE
Pour un réglage facile et visuel.

BLOC MOTEUR INOX
Pour une longévité accrue
de l'appareil.

INNOVATION

AEROMIX

Outil breveté spécialement conçu
pour la réalisation **d'émulsions**
minime aérées volumineuses
avec une excellente tenue
dans l'assiette.



COUPEAU



AEROMIX Spécial émulsions



Votre distributeur : RUAAULT Design



Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Puissance	240 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn
Couteau, cloche et tube	Longueur 160 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	Non
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 455 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,4 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus

Puissance	270 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn
Couteau, cloche et tube	Longueur 190 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 485 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,5 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus

Puissance	290 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn
Couteau, cloche et tube	Longueur 240 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Dimensions	Longueur 535 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,5 kg
Accessoires	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

Mini MP 160 V.V.	Réf.	€
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	

Mini MP 190 V.V.	Réf.	€
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	

Mini MP 240 V.V.	Réf.	€
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	



Fonction Fouet
Mini MP 190 Combi
Voir page 150



Fonction Fouet
Mini MP 240 Combi
Voir page 150



Minipot® et Mixipot®
Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	
Mixipot 4 litres	103925	

MIXERS PLONGEANTS

GAMME COMPACTE CMP

Compact, maniable, performant.
Spécial Restauration

NOUVEAU

PUISSANCE

Motorisation renforcée

+15% pour une machine toujours plus efficace.



PERFORMANCE

Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.

LONGÉVITÉ

Construction robuste grâce à son bloc moteur inox.

INNOVATION



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

CLOCHE INOX



SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE

- 1 **Nouveau système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- 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 (prise murale et EasyPlug).



INNOVATION



CONFORT

Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation.

INNOVATION

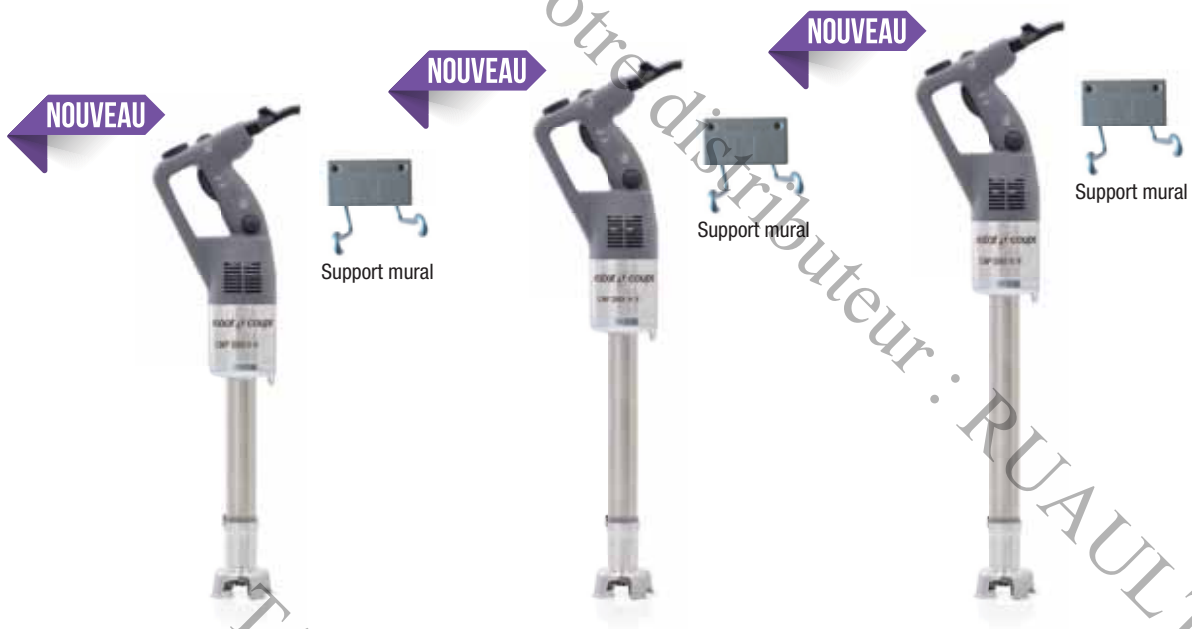


ERGONOMIE

Appareil compact, léger, facile à manipuler.

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.



CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

Puissance	310 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche et tube	Longueur 250 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 650 mm, Ø 94 mm
Poids brut	3,9 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Puissance	350 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche et tube	Longueur 300 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 660 mm, Ø 94 mm
Poids brut	3,9 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Puissance	400 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche et tube	Longueur 350 mm - tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 700 mm, Ø 94 mm
Poids brut	4,1 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez
votre modèle :

CMP 250 V.V.	Réf.	€
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	

CMP 300 V.V.	Réf.	€
CMP 300 V.V. 230V/50/1	34230B	

CMP 350 V.V.	Réf.	€
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	



Fonction Fouet
CMP 250 Combi
Voir page 151



Fonction Fouet
CMP 300 Combi
Voir page 151



Minipot® et Mixipot®
Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation
de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	
Mixipot 4 litres	103925	

SUPPORTS MARMITES MP/CMP

Les supports marmites réduisent les risques de TMS, facilitent le travail des utilisateurs et améliorent le contrôle sur la préparation.

Ils permettent d'incliner le Mixer sans effort ou de le laisser travailler en toute autonomie. Tout inox et entièrement démontables, ils sont faciles à nettoyer et très pratiques d'utilisation.



1 Support marmite universel :

S'adapte facilement à tous les diamètres de marmites.



2 Supports marmite réglables :

Trois supports marmite sont disponibles en option. Ils s'adaptent à la taille de la marmite :

- Ø Marmite de 330 mm à 650 mm.
- Ø Marmite de 500 mm à 1 000 mm.
- Ø Marmite de 850 mm à 1 300 mm.



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel 1	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	
3 supports marmites inox réglables 2	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	



GAMME LARGE MP ULTRA

Encore plus performant et ergonomique !

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**.

INNOVATION



CLOCHE
INOX



HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.

SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE*

- Nouveau système breveté "EasyPlug"** permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- 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 (prise murale et EasyPlug).



* Sur les modèles : MP 350 Ultra, MP 350 V.V. Ultra, MP 450 Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 550 Ultra, MP 600 Ultra, MP 800 Turbo, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra.



Support mural



Support mural

MP 350 Ultra

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 740 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

MP 350 Ultra V.V.

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 740 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,4 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

MP 350 Ultra	Réf.	€
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	

MP 350 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



Fonction Fouet
MP 350 Combi Ultra
 Voir page 152



Support mural



Support mural

MP 450 Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,3 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

MP 450 Ultra V.V.

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,5 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

MP 450 Ultra	Réf.	€
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	

MP 450 Ultra V.V.	Réf.	€
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



Fonction Fouet

MP 450 Combi Ultra

Voir page 152

MIXERS PLONGEANTS



MP 550 Ultra

Puissance	750 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 000 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 550 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée secondaire	Poignée amovible EasyGrip
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 940 mm, Ø 125 mm
Poids brut	6,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



MP 600 Ultra

Puissance	850 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 600 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée secondaire	Poignée amovible EasyGrip
Electronic booster system	Non
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 980 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,4 kg
Accessoires	Support mural - Inclus



MP 800 Turbo

Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	9 500 tr/mn
Couteau, cloche, tube	Longueur 740 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	Non
Poignée secondaire	Poignée inox intégrée
Electronic booster system	Dispositif électronique améliorant les performances du moteur
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 1 130 mm, Ø 125 mm
Poids brut	9,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

MP 550 Ultra	Réf.	€
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	

MP 600 Ultra	Réf.	€
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	

MP 800 Turbo	Réf.	€
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



Supports Marmites Inox

1 support marmite inox universel ①	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	
3 supports marmites inox réglables ②	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	

GAMME COMBI

L'accessoire fouet Robot-Coupe disponible sur les Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra et MP FW vous permettra d'émulsionner, mélanger, égréner, fouetter, malaxer.

PUISSANCE

Motorisation renforcée
+15% pour une machine toujours plus efficace.

FACILITÉ DE TRAVAIL

Bouton de variation de vitesse facile à manœuvrer avec une seule main.

ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

CONFORT

Principe d'autorégulation de la vitesse pour les préparations élaborées.



ÉMULSIONNER



Vinaigrette, mayonnaise, rouille, sauce verte ou cocktail...

MÉLANGER



Pâte à crêpe, pulpe tomate, assaisonnement...

ÉGRÉNER



Semoule, riz, blé, quinoa...

FOUETTER



Blancs en neige, mousse au chocolat, chantilly...

MALAXER



Purée de pommes de terre, pâtes à beignets, pâtes à frire...

INNOVATION

BOÎTE FOUET MÉTALLIQUE



ROBUSTESSE

Engrenages **métalliques** maintenus dans 2 flasques métalliques pour une grande robustesse, permettant de supporter des efforts importants.

HYGIÈNE

Fouets surmoulés pour assurer une hygiène parfaite.

ERGONOMIE

Accrochage rapide des fouets sur le boîtier et du boîtier sur le bloc moteur pour une simplicité de montage et de démontage.



Mini MP 190 Combi

Puissance	270 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn en mixer 350 à 1 560 tr/mn en fouet
Couteau, cloche, tube	Longueur 190 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 485 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,7 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Mini MP 240 Combi

Puissance	290 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 000 à 12 500 tr/mn en mixer 350 à 1 560 tr/mn en fouet
Couteau, cloche, tube	Longueur 240 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 535 mm avec fouet 550 mm, Ø 78 mm
Poids brut	2,8 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

Mini MP 190 Combi	Réf.	€
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	

Mini MP 240 Combi	Réf.	€
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	

Choisissez vos options :

Option	Mini MP 190 Combi		Mini MP 240 Combi	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet Mini MP	27333		27333	



Minipot® et Mixipot®

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	
Mixipot 4 litres	103925	

NOUVEAU



Support mural

CMP 250 Combi

Puissance	310 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn en mixer 500 à 1 800 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 250 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓ équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux
Boîte fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 640 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm
Poids brut	5,6 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

CMP 250 Combi	Réf.	€
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	

Choisissez vos options :

Options	CMP 250 Combi		CMP 300 Combi	
	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet CMP Combi	27248		27248	
Pied mixer	27249		27250	

NOUVEAU



Support mural

CMP 300 Combi

Puissance	350 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	2 300 à 9 600 tr/mn en mixer 500 à 1 800 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 300 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓ équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux
Boîte fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube 700 mm avec fouet 610 mm, Ø 125 mm
Poids brut	5,7 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

CMP 300 Combi	Réf.	€
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	



Minipot® et Mixipot®

Récipients induction tout inox, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations.

Modèles	Réf.	€
Minipot 3 litres	103980	
Mixipot 4 litres	103925	

MIXERS PLONGEANTS



MP 350 Combi Ultra

Puissance	440 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn en mixer 250 à 1 500 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 350 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Fouet démontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube : 790 mm avec fouet : 805 mm, Ø 125 mm
Poids brut	7,9 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

MP 450 Combi Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 à 9 000 tr/mn en mixer 250 à 1 500 tr/mn en fouet autorégulée
Couteau, cloche, tube	Longueur 450 mm - Tout inox
Couteau démontable	✓
Cloche démontable	✓
Pied démontable	✓
Boîte fouet métallique	✓
Fouet démontable	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur totale avec tube : 890 mm avec fouet : 840 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,2 kg
Accessoires	Support mural - Inclus

Choisissez votre modèle :

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

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



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.

Choisissez vos options :

Options	Réf.	€	Réf.	€
Accessoire fouet MP Combi	27210		27210	
Accessoire outil mélangeur	27355		27355	
Pied mixer	39354		39355	

Supports Marmites Inox



1 support marmite inox universel 1	Réf.	€
A fixer sur le bord de la marmite	27358	
3 supports marmites inox réglables 2	Réf.	€
Pour marmite diamètre de 330 à 650 mm	27363	
Pour marmite diamètre de 500 à 1 000 mm	27364	
Pour marmite diamètre de 850 à 1 300 mm	27365	



Support mural



Support mural



MP 450 FW Ultra

MP 450 XL FW Ultra

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	250 à 1 500 tr/mn autorégulée
Fouet	Fouet démontable d'une longueur de 280 mm

Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	150 à 510 tr/mn autorégulée
Fouet	Outil mélangeur démontable d'une longueur de 690 mm

Boite fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 800 mm, Ø 125 mm
Poids brut	8,6 kg

Boite fouet métallique	✓
EasyPlug	✓
Dimensions	Longueur 1-210 mm, Ø 175 mm
Poids brut	8,6 kg

Accessoires Support mural - **Inclus**

Accessoires Support mural - **Inclus**

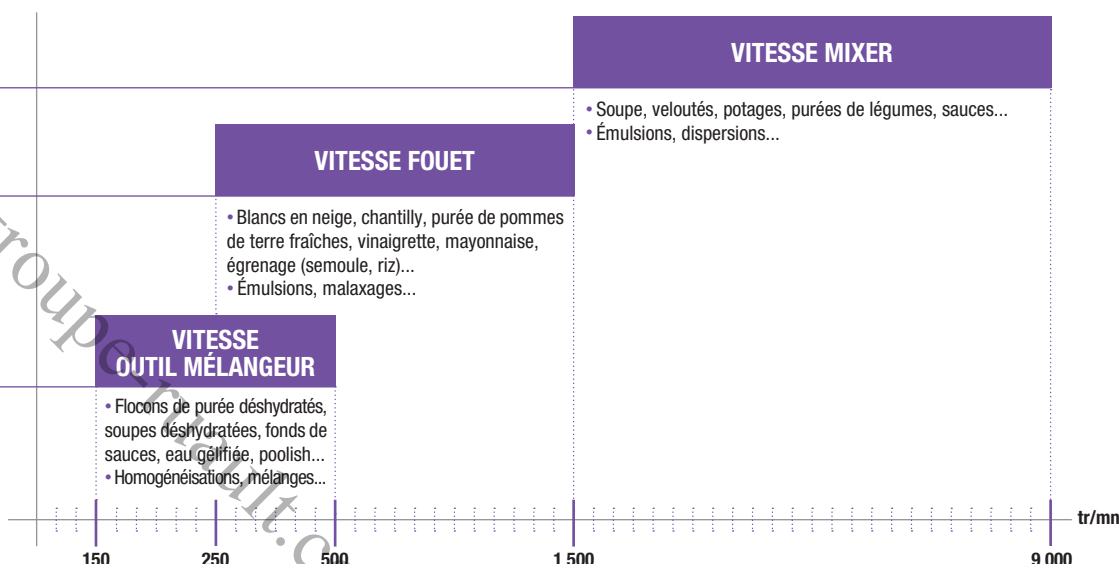
Choisissez votre modèle :

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

MP 450 XL FW Ultra	Réf.	€
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	



Scannez ce QR-Code pour voir le Mixer Plongeant en action.



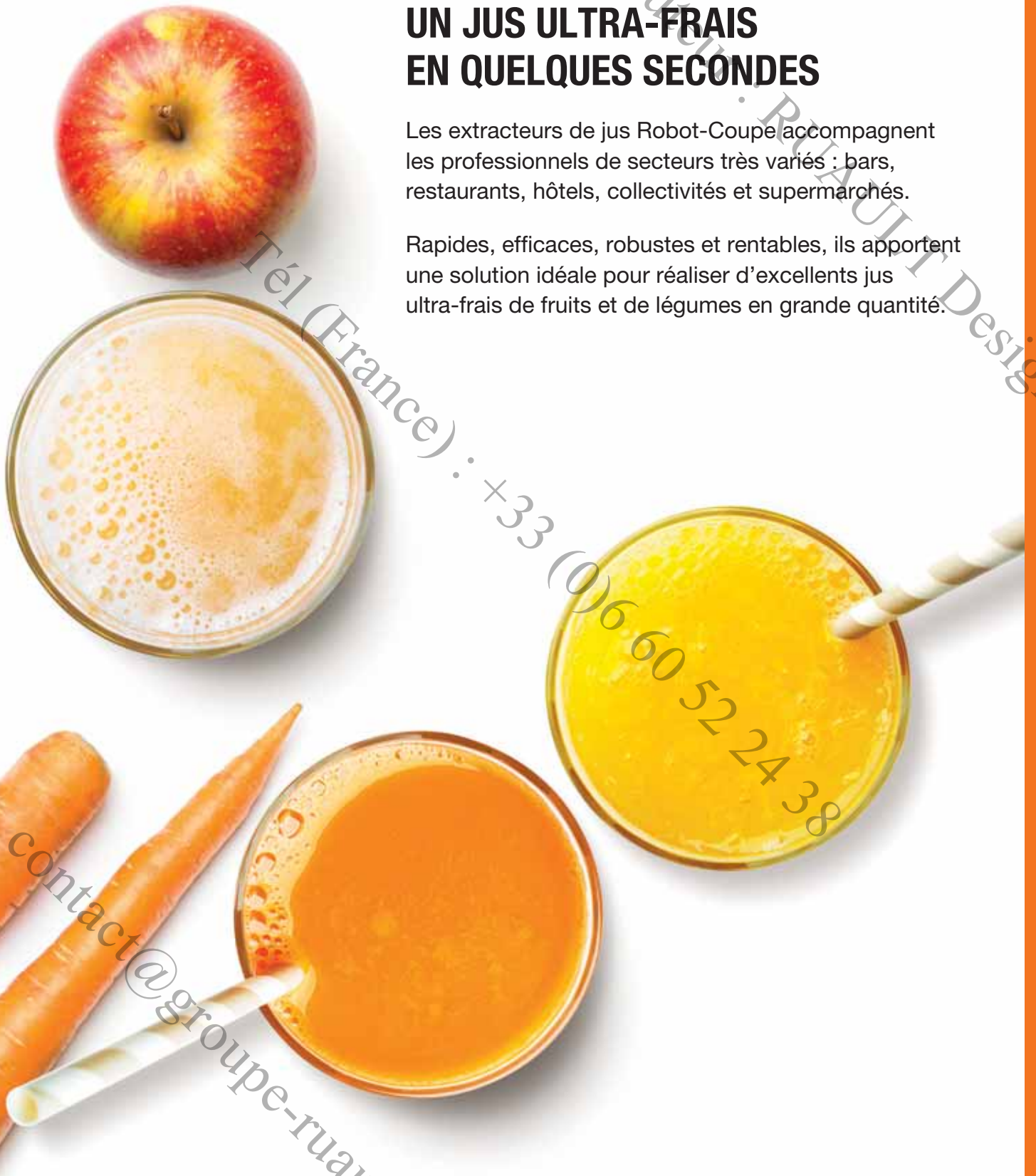
EXTRACTEURS DE JUS



UN JUS ULTRA-FRAIS EN QUELQUES SECONDES

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.



EXTRACTEURS DE JUS

AUTOMATIQUES

INNOVATION

GOULOTTE Ø 79 mm.....
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 : 25 cl en seulement 6 secondes.



PANIER

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

NOUVEAU

2 tailles de becs verseurs anti-éclaboussures :

- 1 Pichet / Cuve Blender
- 2 Service au verre



NOUVEAU

RAMASSE-GOUTTES

Grande capacité pour un poste de travail toujours propre.



NOUVEAU

BASE INCLINÉE

Pour une évacuation
du jus optimale.

MOTEUR

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



Sortie des déchets sous plan de travail.

2 possibilités d'utilisation :

1 Évacuation des résidus en continu.

Trémie d'évacuation : assure l'éjection des résidus en flux continu directement sous le plan de travail.



2 Évacuation des résidus dans un bac.

Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.



NOS UTILISATEURS



BARS, RESTAURANTS ET MÉDICO-SOCIAL

Les jus de fruits et de légumes frais permettent d'ajouter une touche de fraîcheur à la carte des bars et des restaurants. Ils sont également très appréciés dans les hôpitaux et maisons de retraite pour améliorer l'hydratation quotidienne des résidents.



HÔTELS, CANTINES SCOLAIRES ET D'ENTREPRISE

Faciles à utiliser et silencieux, les Extracteurs de Jus Robot-Coupe trouveront leur place en libre-service au buffet d'un hôtel ou dans une cantine.



BARS À JUS ET SUPERMARCHÉS

Spécialement conçus pour les utilisations intensives, notre gamme d'Extracteurs de Jus convient parfaitement aux productions en grande quantité.



Retour sur investissement rapide :

- En moyenne 500 verres de jus vendus pour amortir un Extracteur de Jus J 100.
- Les meilleurs rendements du marché avec les ingrédients fréquemment utilisés.



Etablissements éligibles :
Écoles, collèges, lycées, centres de loisirs, périscolaires, ...

Déjà **500 000** bénéficiaires et **1 000** communes participantes !



Programme Européen pour la distribution gratuite de fruits et de légumes aux élèves dans les établissements scolaires.

Jusqu'à 100%

des dépenses remboursées en fruits et légumes.

Les conditions d'inscriptions ont été assouplies !

Réalisez des Jus Ultra Frais

en quelques secondes !
En libre service, en animation.
Créez un bar à jus !



<http://agriculture.gouv.fr/le-programme-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>



EXTRACTEURS DE JUS



J 80

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	155 mm
SERVICE : Verre	✓
Pichet	✓
Cuve Blender	-
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - 1 taille
Base inclinée	-
Ramasse-goutte	✓
Éjection automatique des déchets	✓
Bac à résidus translucide	6,5 L
Tremie d'évacuation des résidus en continu	-

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir l'Extracteur de Jus en action.

Choisissez vos options :

J 80	Réf.	€
J 80 230V/50/1	56000B	

NOUVEAU



J 80 Buffet

Moteur asynchrone	✓
Puissance	700 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	120 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox
Hauteur utile sous bec verseur	177 mm
SERVICE : Verre	✓
Pichet	✓
Cuve Blender	-
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - 2 tailles
Base inclinée	✓
Ramasse-goutte	✓ - Grande capacité
Éjection automatique des déchets	✓
Bac à résidus translucide	6,5 L
Tremie d'évacuation des résidus en continu	-

J 80 Buffet	Réf.	€
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	

J 80 tous modèles

Accessoires	Réf.	€
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long	49230	

NOUVEAU



J 100

Moteur asynchrone	✓
Puissance	1 000 W
Voltage	Monophasé 230 V
Débit	160 L/h
Cuve	Inox
Goulotte	✓ - Automatique Ø 79 mm
Filtre	Inox
Disque râpeur	Inox - Spécial utilisation intensive
Hauteur utile sous bec verseur	251 mm
SERVICE : Verre	✓
Pichet	✓
Cuve Blender	✓
Bec verseur anti-éclaboussures	✓ - 2 tailles
Base inclinée	✓
Ramasse-goutte	✓ - Grande capacité
Ejection automatique des déchets	✓
Bac à résidus translucide	7,2 L
Trémie d'évacuation des résidus en continu	✓

Choisissez votre modèle :	J 100	Réf.	€
	J 100 230V/50/1	56100B	

Choisissez vos options :	J 100	Réf.	€
Accessoires			
Kit socle + ramasse-gouttes XL + bec long		49230	



EXTRACTEUR DE JUS ET COULIS

- **Extraction de jus** de légumes et fruits riches en pulpe.
- **Extraction de coulis** de légumes et fruits cuits ou à chair tendre en petites quantités.
- **Retient** la peau, les pépins et les fibres.



C 40

Moteur asynchrone	✓
Puissance	500 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Débit	12 L/h
Cuve	Matériaux composite

Choisissez votre modèle :

C 40	Réf.	€
C 40 230V/50/1	55040	

Gaspacho, sauce tomate, marinades pour viande et poissons, smoothies, coulis de fruits, sorbets et glaces...



Jus de tomate épais pour gaspacho et sauces.



Jus de citron pour boissons, sorbets et marinades.



TAMIS AUTOMATIQUES

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.

Votre distributeur: RUVAULT Design
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

TAMIS AUTOMATIQUES

TRÉMIE

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 1 500 tr/mn, produisant la centrifugation des produits situés à l'intérieur du tamis.



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.

GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS

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



1 mm
(En standard)



**TOMATES, POIVRONS,
COMPOSITE DE POMMES...**



**SOUPE DE POISSONS,
CRUSTACÉS...**



2 mm



OLIVES



CERISES, PRUNES...



3 mm



ABRICOTS



PÊCHES, PRUNEAUX...



5 mm



**FRUITS ROUGES,
CHÂTAIGNES, ...**



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



0,5 mm

Destiné à filtrer les fibres
et impuretés les plus fines.
S'utilise en complément
du tamis 1 mm.



Pour plus d'applications, consultez votre responsable régional.



C 80

Moteur asynchrone	✓
Puissance	650 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Débit	60 kg/h
Introduction des produits en continu	✓
Éjection des déchets en continu	✓
Bloc moteur	Inox
Cuve	Inox
Piètement	-
Trémie	Inox
Modèle de table	✓
Modèle de sol	-
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm - Inclus



C 120

Moteur asynchrone	✓
Puissance	900 W
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesse	1 500 tr/mn
Débit	120 kg/h
Introduction des produits en continu	✓
Éjection des déchets en continu	✓
Bloc moteur	Inox
Cuve	Inox
Piètement	Inox
Trémie	Inox
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :



Scannez ce QR-Code pour voir le tamis automatique en action.

C 80	Réf.	€
C 80 230V/50/1	55012	

C 120	Réf.	€
C 120 230-400V/50/3	55000	

Choisissez vos options :

Options	C 80		C 120	
	Réf.	€	Réf.	€
Tamis perforations 0,5 mm	57009		57211	
Tamis perforations 1,5 mm	-	-	57042	
Tamis perforations 2 mm	-	-	57019	
Tamis perforations 3 mm	57008		57156	
Tamis perforations 5 mm	57023		57020	
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57007		57145	
Racleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59644		59549	




C 200 Spécial Industrie C 200 V.V.

Moteur asynchrone	✓	✓
Puissance	1 800 W	1 800 W
Voltage	Triphasé 400 V	Monophasé 230 V
Vitesse	1 500 tr/mn	100 à 1 800 tr/mn
Débit	150 kg/h	150 kg/h
Introduction des produits en continu	✓	✓
Éjection des déchets en continu	✓	✓
Bloc moteur	Inox	Inox
Cuve	Inox	Inox
Piètement	Inox	Inox
Trémie	Inox	Inox
Modèle de table	-	-
Modèle de sol	✓	✓
Tamis	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - Inclus	Tamis à perforations de 1 mm et de 3 mm - Inclus

Choisissez votre modèle :

C 200 Spécial Industrie	Réf.	€
C 200 Spécial industrie 230-400V/50/3	55006	

C 200 V.V.	Réf.	€
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	

 Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.

Choisissez vos options :

C 200 tous modèles		
Options	Réf.	€
Tamis perforations 0,5 mm	57211	
Tamis perforations 1,5 mm	57042	
Tamis perforations 2 mm	57019	
Tamis perforations 3 mm	57156	
Tamis perforations 5 mm	57020	
Tamis perforations 1 mm supplémentaire	57145	
Râcleur caoutchouc supplémentaire (lot de 2)	59549	

BATTEURS MÉLANGEURS



PERFORMANTS, ROBUSTES, SILENCIEUX ET PRODUCTIFS

Les Batteurs Mélangeurs de Robot-Coupe sont l'outil idéal pour toutes les fabrications quotidiennes des Chefs cuisiniers et des Chefs pâtisseries.

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

BATTEURS MÉLANGEURS

NOUVEAU

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

PERFORMANCE

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

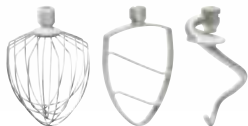
Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.

PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

NOUVEAU

**OUTILS
TOUT INOX
RM5 et RM8**



FOUET

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés.

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



PALETTE

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*.

INNOVATION



SPIRALE

Pétrissage optimal de la pâte à pain grâce au galet pétrisseur breveté.
4 kg de pâte à pain pour 2€ de matière première*.

ROBUSTESSE

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

PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif.

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.

SÉCURITÉ

Depuis le 10 janvier 2015 la norme EN 454 : 2015 exige que les batteurs-mélangeurs, dans un environnement professionnel, disposent de 3 sécurités :

- > Écran de sécurité qui interdit l'accès à l'outil quand il est en mouvement.
- > Système de verrouillage en bonne position de travail.
- > Dispositif de détection de la cuve.

* les quantités ont été mesurées sur les Batteurs-Mélangeurs RM8

NOUVEAU



NOUVEAU



RM 5 AP

Avec prise accessoire

RM 8 SP

Sans prise accessoire

RM 8 AP

Avec prise accessoire

Moteur asynchrone	-	✓	✓
Puissance	550 W	700 W	700 W
Voltage	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V	Monophasé 230 V
Vitesse	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
Cuve	5,5 L inox avec poignée	7,6 L inox avec poignée	7,6 L inox avec poignée
Prise accessoire frontale	✓	-	✓
Outils	Fouet, palette, spirale inox Inclus	Fouet, palette, spirale inox Inclus	Fouet, palette, spirale inox Inclus

Choisissez votre modèle :

RM 5 AP	Réf.	€	RM 8 SP	Réf.	€	RM 8 AP	Réf.	€
RM 5 Avec prise accessoire	26150D		RM 8 Sans prise accessoire	26230D		RM 8 Avec prise accessoire	26220D	

Choisissez vos options :

Options	RM 5 SP		RM 8 SP/AP	
	Réf.	€	Réf.	€
Cuve inox avec poignée supplémentaire	28413		28419	
Outil fouet	28443		28439	
Outil palette	28442		28438	
Outil spirale avec galet pétrisseur	28441		28437	
Ensemble cuve et 3 outils	28444		28440	

	RM 5 AP	RM 8 SP/AP
Pâte à pain (63% d'humidité)	Jusqu'à 1,2 kg	Jusqu'à 4 kg
Beurre pommade	Jusqu'à 1 kg	Jusqu'à 1,5 kg
Blancs d'œufs	Jusqu'à 10	Jusqu'à 16

ÉPLUCHEUSES



Capacité de cuve :
Jusqu'à* :



10 kg
160 kg/h



15 kg
240 kg/h



25 kg
400 kg/h

ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

EP 10 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 TA



- Monophasé ou Triphasé

EP 25 TA



- Triphasé
- Système anti-mousse

ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

EP 10 Combinée



- Monophasé ou Triphasé

EP 15 Combinée



- Triphasé

A noter. Afin d'organiser au mieux votre cuisine et d'assurer une plus grande durabilité de votre équipement, nous vous conseillons de ne pas dépasser 6 à 8 cycles par service.

* Les débits sont fournis à titre indicatif et doivent être corrigés par un coefficient d'efficacité lié à la qualité des produits à éplucher, l'organisation de la légumerie, le volume chargé par opération et le nombre d'opérateurs.



ÉPLUCHEUSES TOUR ABRASIF

Ces modèles en inox sont conçus avec revêtement abrasif sur les parois de la cuve et plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel de pommes de terre, carottes, navets et autres tubercules similaires. Ces machines allient la vitesse et la simplicité d'opération avec une construction robuste et durable.



ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

Ces éplucheuses sont équipées en standard avec un plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel et disposent également d'une gamme d'accessoires optionnels pour satisfaire chacune de vos exigences en matière de préparation de légumes et autres produits.

OPTIONS POUR LES ÉPLUCHEUSES COMBINÉES

Les éplucheuses EP 10 Combinée, EP 15 Combinée sont équipées en standard d'un plateau abrasif et peuvent recevoir en option 5 autres accessoires.



Plateau à couteaux



Panier essorage



Plateau coquillages



Plateau à bulots



Plateau de lavage





EP 10 Combinée

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	10 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓

Choisissez
votre modèle :

EP 10 Combinée	Réf.	€
EP 10 400V/50/3	46051	
EP 10 230V/50/1	46049	



EP 15 Combinée

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	15 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	-
Modèle de table	✓
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓

Choisissez
vos options :

Options	EP 10 Combinée		EP 15 Combinée	
	Réf.	€	Réf.	€
Plateau tout inox spécial bulots	505552		505552	
Plateau à couteaux	504488		504488	
Plateau gros oignons	504490		504490	
Plateau lavage	504495		504495	
Plateau coquillages	504497		504497	
Panier essorage	504499		504561	
Plateau abrasif supplémentaire	504501		504501	



EP 10 TA

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	10 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	✓
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Piètement inox avec panier filtre	✓

EP 15 TA

Puissance	370 W
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	15 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	✓
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Piètement inox	✓

EP 25 TA

Puissance	1 100 W
Voltage	Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique asservi d'un système de sécurité
Capacité cuve	25 kg
Plateau abrasif	✓
Tour abrasif	✓
Modèle de table	-
Modèle de sol	✓
Piètement inox	✓
+ système anti-mousse	✓



Choisissez votre modèle :

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

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

EP 25 TA	Réf.	€
EP 25 TA 400V/50/3	46041	

Choisissez vos options :

Options	EP 10 TA / EP 15 TA		EP 25 TA	
	Réf.	€	Réf.	€
Plateau abrasif supplémentaire	504501		505104	

ESSOREUSE

L'Essoreuse ES 10 est conçue pour assurer un **essorage rapide** des légumes crus en un minimum de temps. Elle assure un rendement bien **supérieur** aux méthodes traditionnelles et remplace des opérations réalisées à la main de façon plus **rapide et efficace**.



Couvercle métallique avec **hublot transparent** pour un meilleur contrôle.



Panier en inox **grande capacité** d'une contenance de 1 à 12 kg pour un essorage en profondeur des feuilles de salade.



L'essoreuse ES 10 est équipée d'une minuterie de 1 à 4 minutes pour un **contrôle précis du temps** d'essorage.



ES 10

Puissance	370 W
Voltage	Triphasé 400 V
Appareil	Tout inox
Couvercle	Métallique et hublot transparent
Panier d'essorage	Inox d'une capacité de 1 à 12 kg
Tableau de bord	Mural avec minuterie de 1 à 4 minutes
Modèle de sol	✓

Choisissez votre modèle :

ES 10	Réf.	€
ES 10 400V/50/3	46390	

Choisissez votre option :

Option ES 10	Réf.	€
Panier inox supplémentaire	505939	

TRANCHEUR À PAIN

Le Trancheur à pain TP 180 permet de réaliser jusqu'à 360 tranches de pain à la minute, de 8 à 80 mm d'épaisseur, avec une **régularité parfaite**. Très simple d'utilisation, il satisfait les exigences du marché de la **collectivité**. Retour sur investissement **très rapide** : jusqu'à **20% d'économie** par rapport aux petits pains individuels.



Permet de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150 x 125 mm) avec régularité, **sans déchirure ni écrasement**. Possibilité de couper deux baguettes en même temps.

Permet de réaliser **180 à 360 tranches** de pain à la minute de 8 à 80 mm d'épaisseur avec une **régularité parfaite**.

Conception tout en **acier** pour faciliter l'entretien de la machine par son utilisateur.

Système de sécurité très performant composé d'une barrière infrarouge, d'une sécurité de couvercle et d'un dispositif de commande à manque de tension.

Arrêt automatique de sécurité après 1 minute de fonctionnement à vide.



Lame inox démontable sans outils pour un nettoyage facile.



Ramasse miettes amovible.

TP 180

Moteur asynchrone	✓
Puissance	350 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse de rotation	180 à 360 tranches à la minute
Appareil	Tout inox
Système de sécurité	Exclusif infrarouge
Plateau	Réglable pour déterminer l'épaisseur des tranches de 8 à 80 mm
Ramasse-miettes	✓

Choisissez votre modèle :

TP 180	Réf.	€
TP 180 230V/50/1	23001	

Choisissez votre option :

Option TP 180	Réf.	€
Socle mobile en inox TP 180	27187	

DONNÉES TECHNIQUES

COMBINÉS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
R 101 XL 230V/50/1	22580	450	•		220	280	495	400	300	540	9	10
R 201 XL 230V/50/1	22570	550	•		220	280	555	400	300	540	10	11
R 211 XL 230V/50/1	2124	550	•		220	360	505	610	410	570	13	14
R 301 230V/50/1	2523	650	•		355	305	570	610	410	570	20	22
R 301 Ultra 230V/50/1	2546	650	•		355	305	570	610	410	570	19	20
R 401 230V/50/1	2425	700	•		320	305	570	610	410	570	18	20
R 402 230V/50/1	2453	750	•		320	305	590	610	410	570	21	23
R 402 400V/50/3	2433	750		•	320	305	590	610	410	570	22	24
R 402 V.V. 230V/50/1	2444	1 000	•		320	305	590	610	410	570	22	23
R 502 400V/50/3	2382	900		•	380	365	670	490	390	650	29	34
R 502 V.V. 230V/50-60/1	2390	1 500	•		380	365	670	490	390	650	30	35
R 752 400V/50/3	2113	1 800		•	380	365	710	490	390	650	33	38
R 752 V.V. 230V/50/1	2115	1 500	•	•	380	365	710	490	390	650	34	38

COUPE-LÉGUMES					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
CL 20 230V/50/1	2493	400	•		325	310	570	400	385	610	21	24
CL 40 230V/50/1	24570	500	•		345	330	590	400	385	610	14	15
CL 50 - 1V 230V/50/1	24440	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 1V 400V/50/3	24446	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 - 2V 400V/50/3	24449	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 230V/50/1	24465	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 1V 400V/50/3	24473	550		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra - 2V 400V/50/3	24476	600		•	380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1	2027	550	•		380	305	595	400	390	640	18	20
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	550	•		390	340	610	400	390	640	20	22
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	600		•	390	340	610	400	390	640	20	22
CL 52 - 1V 230V/50/1	24490	750	•		360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 1V 400V/50/3	24498	750		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	900		•	360	340	690	400	390	800	26	28
CL 55 Levier 400V/50/3	2214	1 100		•	700	359	1 100	1 120	785	510	35	54
CL 55 Auto 400V/50/3	2216	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	34	53
CL 55 2 Goulottes 400V/50/3	2211	1 100		•	865	396	1 270	1 120	785	510	42	61
CL 60 Levier 400V/50/3	2319	1 500		•	335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 V.V. Levier 230V/50/1	2323	1 500	•		335	560	1 160	1 120	800	900	57	83
CL 60 Auto 400V/50/3	2313	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 V.V. Auto 230V/50/1	2317	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	61	87
CL 60 2 Goulottes 400V/50/3	2325	1 500		•	460	770	1 355	1 120	800	900	69	95
CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1	2329	1 500	•		460	770	1 355	1 120	800	900	69	95

Votre distributeur : RUWAULT Design
 06 50 25 43 8

CUTTERS

Dimensions (mm)

Poids (kg)

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
					Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
R 2 230V/50/1	22100	550	•		200	280	350	400	300	540	9	11
R 3 1500 230V/50/1	22382	650	•		210	320	400	400	300	540	10	11
R 3 3000 230V/50/1	22388	650	•		210	320	400	400	300	540	12	13
R 4 400V/50/3	22437	900		•	225	305	440	400	300	540	17	18
R 4 1500 230V/50/1	22430	700	•		225	305	440	400	300	540	13	14
R 4 V.V. 230V/50-60/1	22411	1 000	•		225	305	460	400	300	540	17	18
R 5 - 1V 230V/50/1	24608	750	•		280	365	510	490	390	650	21	23
R 5 - 2V 400V/50/3	24614	1 500		•	280	365	510	490	390	650	21	24
R 5 V.V. 230V/50/1	24620	1 500	•		280	365	510	490	390	650	22	24
R 7 400V/50/3	24658	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	25
R 7 V.V. 230/50-60/1	24709	1 500		•	280	365	540	490	390	650	23	26
R 8 400V/50/3	21291	2 200		•	315	545	585	700	470	700	37	45
R 8 V.V. 230V/50/1	21285	2 200	•		315	545	585	700	470	700	38	47
R 8 SV 400V/50/3	2040	2 200		•	315	545	585	700	470	700	38	47
R 10 400V/50/3	21391	2 600		•	345	560	660	700	470	700	42	51
R 10 V.V. 230V/50/1	21385	2 600	•		345	560	660	700	470	700	47	54
R 10 SV 400V/50/3	2044	2 600		•	345	560	660	700	470	700	47	54
R 15 400V/50/3	51491	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 V.V. 380-480V/50-60/3	51487	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 15 SV 400V/50/3	2048	3 000		•	370	615	680	765	465	780	50	59
R 20 400V/50/3	51591	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 V.V. 380-480V/50-60/3	51587	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 20 SV 400V/50/3	2052	4 400		•	380	630	760	765	465	780	77	86
R 23 400V/50/3	51331C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 23 SV 400V/50/3	2100C	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
R 30 400V/50/3	52331C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 30 V.V. 400V/50/3	52338C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 30 SV 400V/50/3	2102C	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	126	148
R 45 400V/50/3	53331C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 45 V.V. 400V/50/3	53338C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 45 SV 400V/50/3	2104C	10 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
R 60 400V/50/3	54331C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212
R 60 SV 400V/50/3	2106C	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	212

contact@groupe-ruault.com

DONNÉES TECHNIQUES

ROBOT-COOK®					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
Robot Cook 230V/50-60/1	43000R	1 800	•		225	340	520	410	310	590	14	16

BLIXER®					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
Blixer 2 230V/50/1	33228	700	•		210	280	390	400	300	540	10	11
Blixer 3 230V/50/1	33197	750	•		240	305	445	400	300	540	12	13
Blixer 4 - 1V 230V/50/1	33208	900	•		240	330	480	400	300	540	14	15
Blixer 4 - 2V 400V/50/3	33215	1 000		•	240	305	445	400	300	540	14	15
Blixer 4 V.V. 230V/50-60/1	33280	1 100	•		240	330	480	400	300	540	16	17
Blixer 5 - 2V 400V/50/3	33259	1 500		•	280	365	540	490	390	650	21	24
Blixer 5 V.V. 230V/50-60/1	33266	1 500	•		280	365	540	490	390	650	22	24
Blixer 7 400V/50/3	33269M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer 7 V.V. 230V/50-60/1	33295M	1 500		•	280	365	570	490	390	650	23	25
Blixer 8 400V/50/3	21311	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer 8 V.V. 230V/50/1	21305	2 200		•	315	545	605	700	470	800	39	47
Blixer 10 400V/50/3	21411	2 600		•	315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer 10 V.V. 230V/50/1	21405	2 600	•		315	545	680	700	470	800	42	51
Blixer 15 400V/50/3	51511	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer 15 V.V. 400V/50/3	51507	3 000		•	315	545	700	765	465	780	50	59
Blixer 20 400V/50/3	51611	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer 20 V.V. 400V/50/3	51607	4 400		•	380	630	780	765	465	780	77	86
Blixer 23 400V/50/3	51341	4 500		•	700	600	1 250	800	700	1 260	110	142
Blixer 30 400V/50/3	52341	5 400		•	720	600	1 250	800	700	1 260	131	154
Blixer 45 400V/50/3	53341	9 000		•	760	600	1 400	990	690	1 400	172	195
Blixer 60 400V/50/3	54341	11 000		•	810	600	1 400	990	690	1 400	187	210

KITCHEN BLENDERS					Dimensions (mm)						Poids (kg)	
Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
BL 3 230V/50/1	47010	1 100	•		215	470	450	535	295	550	14	15
BL 5 230V/50/1	47000	1 200	•		215	470	500	535	295	550	14	16

MIXERS PLONGEANTS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)					Poids (kg)	
					Machine			Emballage		Net	Brut
					Ø	H	L	P	H		
MicroMix 230V/50/1	34900	220	•		61	430	435	155	75	1	1
Mini MP 160 V.V. 230V/50/1	34740	240	•		78	455	455	190	115	1	2
Mini MP 190 V.V. 230V/50/1	34750	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 V.V. 230V/50/1	34760	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 V.V. 230V/50/1	34240B	310	•		94	650	690	230	130	3	4
CMP 300 V.V.230V/50/1	34230B	350	•		94	660	690	230	130	3	4
CMP 350 V.V. 230V/50/1	34250B	400	•		94	700	690	230	130	4	4
MP 350 Ultra 230V/50/1	34800L	440	•		125	740	930	275	155	5	7
MP 350 V.V. Ultra 230V/50/1	34840L	440	•		125	740	930	275	155	5	6
MP 450 Ultra 230V/50/1	34810L	500	•		125	840	930	275	155	5	6
MP 450 V.V. Ultra 230V/50/1	34850L	500	•		125	840	930	275	155	5	7
MP 550 Ultra 230V/50/1	34820LH	750	•		125	940	930	275	155	5	7
MP 600 Ultra 230V/50/1	34830LH	850	•		125	980	930	275	155	6	7
MP 800 Turbo 230V/50/1	34890L	1 000	•		125	1 130	695	400	235	7	9
Mini MP 190 Combi 230V/50/1	34770	270	•		78	485	455	190	115	2	3
Mini MP 240 Combi 230V/50/1	34780	290	•		78	535	455	190	115	2	3
CMP 250 Combi 230V/50/1	34300B	310	•		125	640	560	345	130	3	6
CMP 300 Combi 230V/50/1	34310B	350	•		125	700	560	345	130	3	6
MP 350 Combi Ultra 230V/50/1	34860L	440	•		125	790	930	275	155	6	8
MP 450 Combi Ultra 230V/50/1	34870L	500	•		125	890	930	275	155	6	8
MP 450 FW Ultra 230V/50/1	34880L	500	•		125	800	930	275	155	6	9
MP 450 XL FW Ultra 230V/50/1	34280L	500	•		175	1 210	930	275	155	5	9

EXTRACTEURS DE JUS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
					Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
J 80 230V/50/1	56000B	700	•		235	535	500	465	285	530	11	13
J 80 Buffet 230V/50/1	56200B	700	•		260	565	595	790	292	535	11	13
J 100 230V/50/1	56100B	1 000	•		260	565	630	790	292	530	14	15
C 40 230V/50/1	55040	500	•		240	280	645	400	300	540	10	11

DONNÉES TECHNIQUES

TAMIS AUTOMATIQUES

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
					Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
C 80 230V/50/1	55012	650	•		610	360	540	665	475	560	17	21
C 120 230-400V/50/3	55000	900		•	1 030	400	860	880	585	885	32	46
C 200 230-400V/50/3	55006	1 800		•	1 030	400	860	880	585	885	40	54
C 200 V.V. 230V/50/1	55018	1 800	•		1 030	400	860	880	585	885	45	59

BATTEURS MÉLANGEURS

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
					Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
RM 5 AP 230V/50/1	26150D	550	•		320	465	405	540	335	475	14	15
RM 8 SP 230V/50/1	26230D	700	•		320	465	405	540	335	475	17	18
RM 8 AP 230V/50/1	26220D	700	•		320	465	405	540	335	475	17	18

ÉPLUCHEUSES / ESSOREUSE

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
					Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
EP 10 400V/50/3	46051	370		•	590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 10 230V/50/1	46049	370	•		590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 15 400V/50/3	46055	370		•	590	480	1 195	680	500	1120	48	57
EP 15 230V/50/1	46053	370	•		590	480	1 195	680	500	1120	54	63
EP 10 TA 400V/50/3	46052	370		•	590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 10 TA 230V/50/1	46050	370	•		590	480	1 130	680	500	1070	48	57
EP 15 TA 400V/50/3	46056	370		•	590	480	1 195	680	500	1120	54	63
EP 15 TA 230V/50/1	46054	370	•		590	480	1 195	680	500	1120	54	63
EP 25 TA 400V/50/3	46041	1 100		•	785	645	1 300	820	680	1410	76	90
ES 10 400V/50/3	46390	370		•	475	365	635	580	500	1140	67	76

TRANCHEUR À PAIN

Désignation	Réf.	Puissance (w)	Monophasé	Triphasé	Dimensions (mm)						Poids (kg)	
					Machine			Emballage			Net	Brut
					L	P	H	L	P	H		
TP 180 230V/50/1	23001	350	•		335	385	920	550	400	980	23	29

Notes

Votre distributeur : RUVAULT Design

Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

Notes

Votre distributeur : RUAULT Design

Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRÉAMBULE

Robot-Coupe conçoit et fabrique des matériels professionnels de préparation culinaire de haut de gamme qui sont distribués tant en France qu'à l'international selon des modalités qui reflètent son savoir faire industriel et son image de produits de grande qualité conçus au cœur de la Bourgogne. La distribution des produits Robot-Coupe implique la mise à la disposition des utilisateurs d'un ensemble de conseils, de services, et de garanties en cohérence avec la qualité des produits Robot-Coupe et l'image de la marque. C'est pourquoi, pour pouvoir commercialiser les produits Robot-Coupe de façon adéquate, les distributeurs devront répondre à un ensemble de critères qualitatifs se rapportant notamment à leur capacité à informer les utilisateurs sur les performances et le fonctionnement des produits Robot-Coupe, à promouvoir ces produits et les mettre en avant, à réaliser la livraison, l'installation et la mise en route des produits vendus ainsi qu'à en assurer la garantie et le dépannage.

GÉNÉRALITES

Article 1 :

Les conditions générales de vente faisant l'objet de ce document s'appliquent à l'ensemble des clients de Robot-Coupe. Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent la base juridique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Robot-Coupe. Elles prévalent sur toutes conditions d'achat générales ou particulières. Il ne peut en aucune façon y être dérogé sans la signature d'un accord exprès par nos soins. Le fait de passer commande auprès de Robot-Coupe implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions. Toute commande passée de mauvaise foi ou présentant un caractère anormal sera refusée par Robot-Coupe.

TARIFS ET RÉDUCTIONS DE PRIX

Article 2 :

Les prix pratiqués par Robot-Coupe font l'objet d'un tarif de base établi au 1^{er} Janvier de chaque année et valable un an. Les appareils sont facturés sur la base du tarif en vigueur au jour de l'expédition.

DÉLAIS DE LIVRAISON :

Article 3 :

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif lors de la prise de commande. Les retards de livraison ne donnent pas droit à compensation, pénalité ou dommages et intérêts. Ils ne peuvent justifier le refus de livraison de la part du client.

Article 4 :

Dans le cas où l'expédition est différée à la demande du distributeur avec l'accord de Robot-Coupe, des frais de stockage et de maintenance peuvent être réclamés à l'acheteur. Ces dispositions ne modifient en rien les obligations relatives au paiement des produits.

TRANSPORT - LIVRAISON

Article 5 :

Quels que soient la destination des produits, le mode de transport et les modalités de règlement du prix du transport (franco ou port dû), le transport et les opérations connexes au transport sont réalisés aux risques et périls du client, auquel il appartient de vérifier le bon état des produits au moment de leur livraison. Aucune livraison directe à l'utilisateur ne peut être réalisée pour le compte du distributeur.

RÉCLAMATION - RETOURS

Article 6 :

Il appartient au client de vérifier à la livraison les quantités, les références des produits et leur conformité à la commande. Aucune réclamation n'est prise en compte passé le délai de huit jours à compter du jour de la réception des produits.

Article 7 :

Le produit comportant, un défaut de conformité, signalé dans les conditions indiquées, fait l'objet d'un remplacement ou d'une remise en état à l'exclusion de tout dédommagement, à quelque titre que ce soit.

Article 8 :

Aucun retour de produit ne peut être fait sans l'autorisation préalable de Robot-Coupe. Les produits retournés doivent être en bon état et n'avoir jamais servi. Ils devront porter de façon apparente le nom de l'expéditeur.

RÈGLEMENTS

Article 9 :

Le règlement de nos factures s'effectue à 30 jours nets. Aucun escompte ne sera accordé en cas de règlement anticipé. Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce issu de la Loi de modernisation de l'économie n° 2008/776 du 4 Août 2008 :

- tout retard de paiement donnera lieu à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majorée de dix points. Ces pénalités sont exigibles dès le lendemain de la date de règlement figurant sur la facture. Conformément à l'article L442-6 du Code de commerce, modifié par la même loi, le fait de soumettre un partenaire à des conditions de règlement qui ne respectent pas le plafond légal, ainsi que le fait de demander au fournisseur sans raison objective, de différer la date d'émission de la facture, sont passibles notamment d'une amende civile pouvant aller jusqu'à deux millions d'euros.

- à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€ (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012, et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),

- orsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification.

D'autre part, sauf en cas de report sollicité à temps et accordé par Robot-Coupe, le défaut de paiement à l'échéance fixée entraînera :

- l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues et ce quel que soit le mode de règlement prévu.
 - l'exigibilité, à titre de dommages et intérêt et de clause pénale (au sens de l'article 1229 du Code Civil) d'une indemnité égale à 15% des sommes dues, outre les intérêts légaux et frais judiciaires éventuels.
- Enfin, si lors de précédentes commandes, l'acheteur s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement par exemple), Robot-Coupe se réserve le droit de ne plus le livrer à titre provisoire ou définitif.

GARANTIE :

Article 10 :

Robot-Coupe garantit les produits contre tout vice de fonctionnement provenant d'un défaut de matière ou de fabrication pendant un an pour les pièces à compter de la mise à disposition des produits et ce aux conditions définies ci-dessous. La garantie ne pourra être mise en jeu que dans la mesure où les produits auront été stockés, utilisés et entretenus conformément aux instructions et aux notices éditées par Robot-Coupe. Cette garantie ne couvre pas notamment (liste non limitative) :

- un défaut de surveillance, d'entretien ou de stockage adapté.
- l'usure normale du produit.
- une intervention, modification sur le produit non conforme aux prescriptions de Robot-Coupe.
- une utilisation anormale ou non conforme à la destination du produit.
- un événement de force majeure ou de tout événement échappant au contrôle du vendeur.
- Toute autre cause ne provenant du fait de Robot Coupe.

Dans tous les cas, la garantie est strictement limitée à la fourniture des pièces défectueuses par Robot-Coupe, à l'exclusion de tout autre dédommagement, à quelque titre que ce soit. La réparation, la modification ou le remplacement des pièces ou des produits pendant la période de garantie ne peut avoir pour effet de prolonger la durée de la garantie.

Article 11 :

Le distributeur étant contractuellement lié au client final, il est à ce titre son interlocuteur privilégié dans le cadre de la mise en œuvre de la garantie constructeur. Les prestations relatives à la gestion de la garantie (gestions administrative et logistique) sont connexes mais indissociables du contrat de vente conclu entre le distributeur et le client final. Le prix de vente facturé au client final, comprend non seulement le prix des produits finis vendus mais rémunère également la prestation du distributeur relative à la gestion de la garantie de ces produits. Par conséquent, Robot-Coupe ne prendra en charge aucune des dépenses directes ou indirectes engagées par les distributeurs au titre de la gestion de la garantie constructeur.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Article 12 :

Robot-Coupe se réserve la propriété des produits vendus, jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêt. A défaut de paiement du prix à l'échéance convenue, Robot-Coupe pourra reprendre les produits, la vente sera résolue de plein droit si bon lui semble et les acomptes déjà versés lui resteront acquis en contrepartie de la jouissance des produits dont aura bénéficié l'acheteur. En cas de désaccord sur les modalités de restitution des produits, celle-ci pourra être obtenue par ordonnance de référé rendue par Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de Créteil auquel les parties attribuent expressément compétence.

Transfert de risques : Les produits resteront la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix mais l'acheteur en deviendra responsable dès leur remise matérielle, le transfert de possession entraînant celui des risques. L'acheteur s'engage, en conséquence, à souscrire, dès à présent, un contrat d'assurance garantissant les risques de perte, vol ou destruction des produits concernés.

Revente : Les produits restant la propriété de Robot-Coupe jusqu'au paiement intégral de leur prix, il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre. Toutefois, à titre de simple tolérance et pour les seuls besoins de son activité, le vendeur autorise l'acheteur à revendre les produits sous réserve que l'acheteur s'acquie dès la revente, de l'intégralité du prix restant dû, les sommes correspondantes étant, dès à présent, nanties au profit de Robot-Coupe conformément à l'article 2071 du Code Civil, l'acquéreur devenant simple dépositaire du prix.

Transport ou dépôt : Si l'acheteur doit remettre les produits à un transporteur ou un dépositaire, celui devra dater et signer un document mentionnant les références et les quantités des produits dont il prend possession et indiquer de sa main : « pri connaissance de la clause de réserve de propriété en faveur de Robot-Coupe lors de la remise des produits ».

Saisie ou réquisition : Aussi longtemps que le prix n'a pas été intégralement payé, le client est tenu d'informer Robot-Coupe, sous vingt quatre heures de la saisie, réquisition ou confiscation des produits au profit d'un tiers et de prendre toute mesure de sauvegarde pour faire connaître et respecter le droit de propriété de Robot-Coupe en cas d'intervention de créanciers.

Redressement et liquidation judiciaire : Dans le cas où le client ferait l'objet d'une procédure de redressement ou de liquidation judiciaire, la revendication des produits sera exercée par Robot-Coupe dans le délai de trois mois à compter de la publication du jugement d'ouverture et ce, conformément aux dispositions de l'article L 621-115 du Code de Commerce.

UTILISATION DE LA MARQUE ROBOT-COUPÉ ET DES AUTRES DROITS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Article 13 :

Le distributeur s'interdit d'utiliser, hors du contrat de vente, la marque Robot-Coupe et d'une façon générale tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe (photos des produits ou d'images publicitaires, textes de livres de recettes et autres textes etc...) sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe. Notamment, toute publicité utilisant à titre principal ou accessoire la marque Robot-Coupe, devra être communiquée et faire l'objet d'une autorisation écrite préalable de Robot-Coupe.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Article 14 :

Conformément à l'article L541-2 du code de l'environnement, les détenteurs de déchets sont tenus d'assurer ou de faire assurer l'élimination ou la valorisation finale des dits déchets. Il incombe donc aux détenteurs du déchet de faire le bon geste de tri. Cependant, en vertu de l'article R543-195 du code de l'Environnement, les producteurs (fabricants, metteurs sur le marché) sont tenus d'assurer l'enlèvement et le traitement des Déchets issus des Équipements Électriques et Electroniques (DEEE). Ce principe s'appuie sur la « REP » c'est-à-dire la Responsabilité Élargie des Producteurs inscrite par la directive européenne de 2005. Ce principe implique le transfert de l'obligation du détenteur vers le producteur.

En tant que producteur éco-responsable...

La société Robot-Coupe enlève et traite gratuitement les EEE qu'il a mis sur le marché conformément à l'article R543-195 du code de l'Environnement. Pour ce faire la société Robot-Coupe a choisi l'éco-organisme agréé par l'Etat ECOLOGIC, qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En choisissant une solution mutualisée, la société Robot-Coupe affirme sa volonté d'apporter un réel bénéfice à ses clients quant à la fin de vie des équipements. Par son adhésion à un éco-organisme, la société Robot-Coupe participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des DEEE en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

RÉCLAMATIONS

Article 15 :

A compter de la date d'application des présentes, aucune réclamation concernant un avantage tarifaire ou un service ne pourra être admise si elle est présentée plus de 12 mois après la date de la naissance de la créance.

FORCE MAJEURE

Article 16 :

La survenance d'un cas de force majeure a pour effet de suspendre l'exécution des présentes obligations contractuelles. Est un cas de force majeure tout événement indépendant de la volonté de Robot-Coupe et faisant obstacle à son fonctionnement normal au stade de la fabrication ou de l'expédition des produits. Constituent notamment des cas de force majeure les incendies, inondations, grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de Robot-Coupe ou celle de l'un de ces fournisseurs, sous traitants ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou de pièces détachées.

Article 17 :

Robot-Coupe se réserve le droit d'apporter toutes modifications à ses produits dont les descriptions figurent sur ses catalogues et autres supports publicitaires.

LITIGES

Article 18 :

Toutes les ventes conclues par Robot-Coupe sont soumises à la loi française. Pour toutes contestations relatives aux ventes réalisées par Robot-Coupe et à l'application ou à l'interprétation des présentes conditions générales, seule sera compétent le tribunal de commerce de Créteil.

Pour le bon enregistrement de vos commandes, nous vous demandons de bien vouloir inscrire le numéro de votre compte client (6) et préciser les références des articles faisant l'objet de cette commande. Merci d'avance.

DÉLAIS DE LIVRAISON

1 à 3 semaines à réception de commande.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de ces appareils. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment. © Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe S.N.C. La marque Robot-Coupe et tous les éléments susceptibles d'être porteurs de droits de propriété intellectuelle de Robot-Coupe sans l'autorisation préalable et écrite de Robot-Coupe.

Votre distributeur : RUAULT Design

Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

robot  coupe®

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 MONTCEAU-EN-BOURGOGNE Cedex
Tel. 03 85 69 50 00 - france@robot-coupe.fr

www.robot-coupe.fr