

Couvercle facile à positionner sur la cuve pour une utilisation simple et rapide. Prévu pour permettre l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.



Gamme de 28 disques disponibles en option.



Couteau lisse amovible. En option, couteau cranté et couteau denté disponibles.

Poignée ergonomique pour une manipulation aisée de la cuve.



Variation de vitesse de 300 à 3500 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation.



Combinés : 4 MACHINES EN 1

Standard

Option Kit Cuisine



Fonction Cutter



Fonction Coupe-légumes



Fonction Coulis



Fonction Presse-agrumes



KIT CUISINE*

Coulis et jus d'agrumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

FONCTION COULIS



FONCTION PRESSE-AGRUMES



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

FONCTION CUTTER



Couteau lisse



HACHAGES GROS



HACHAGES FINS



SAUCES, ÉMULSIONS



Couteau Cranté



PÉTRISSAGES



BROYAGES



Couteau Denté



HACHAGES D'HERBES



HACHAGES D'ÉPICES

FONCTION COUPE-LÉGUMES

ÉMINCÉS



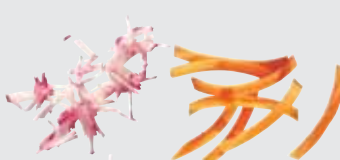
ONDULÉS



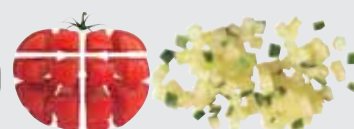
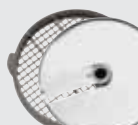
RÂPÉS



BÂTONNETS



MACÉDOINES*

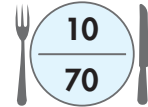
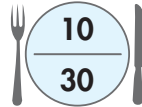
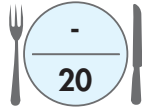


FRITES*



*pour R 402 - R 402 V.V. - R 502 - R 502 V.V. - R 652 - R 652 V.V.

Modèles	Nombre de Couverts
R 101 XL	jusqu'à 15
R 201 XL	jusqu'à 20
R 211 XL	10 à 30
R 301 / R 301 Ultra	10 à 70
R 401 / R 402 / R 402 V.V.	20 à 100
R 502 / R 502 V.V.	30 à 300
R 652 / R 652 V.V.	30 à 400



RÂPÉ, ÉMINCÉ, ONDULÉ, JULIENNE

Nouveau



23 DISQUES

3 COUTEAUX

2,9 L

R 201 XL

Monophasé

1 vitesse

Ejection cuve

Kit cuisine



23 DISQUES

3 COUTEAUX

3,7 L

R 301 Ultra

Monophasé

1 vitesse

Kit cuisine

Nouveau



23 DISQUES

3 COUTEAUX

1,9 L

R 101 XL

Monophasé

1 vitesse

Ejection cuve

Nouveau



23 DISQUES

3 COUTEAUX

2,9 L

R 211 XL

Monophasé

1 vitesse

Kit cuisine



23 DISQUES

3 COUTEAUX

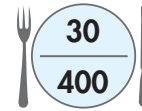
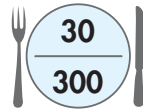
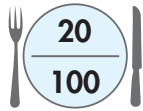
3,7 L

R 301

Monophasé

1 vitesse

Kit cuisine



RÂPÉ, ÉMINCÉ, ONDULÉ, JULIENNE

+ MACEDOINE ET FRITE



R 402 V.V.
Monophasé
Vitesse variable
Kit cuisine



R 502 V.V.
Monophasé
Vitesse variable
R-Mix®
Accessoire presse-purée



R 652 V.V.
Monophasé
Vitesse variable
R-Mix®
Equipement presse-purée



R 402
Monophasé ou Triphasé
2 vitesses
Kit cuisine



R 502
Triphasé
2 vitesses
Accessoire presse-purée



R 652
Triphasé
2 vitesses
Equipement presse-purée



R 401
Monophasé
1 vitesse
Kit cuisine

Accessoire presse-purée

Equipement presse-purée

Kit cuisine

R-Mix®

en option.

en option.

fonction mélange en rotation inverse.



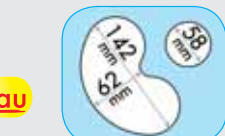
R 101 XL **Nouveau**



R 201 XL **Nouveau**



R 211 XL **Nouveau**



R 101 XL - R 201 XL - R 211 XL



BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone



FONCTION CUTTER

Couteau lisse livré en standard



FONCTION COUPE-LÉGUMES

Collection complète de 23 disques inox en option

23
DISQUES

3
COUTEAUX

R 101 XL

Nouveau

1,9 L

Puissance 450 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 1500 tr/min
Cuve cutter 1,9 litres
Livré avec 2 disques inox éminceur 2 mm, râpeur 2 mm
Ejection dans la cuve
Dimensions (LxPxH) 220 x 300 x 450 mm
Poids brut 8,6 Kg

Réf. 22580 - R 101 XL 230V/50/1

545 €

R 201 XL

Nouveau

2,9 L

Puissance 550 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 1500 tr/min
Fonction Pulse
Cuve cutter 2,9 litres avec poignée et couvercle inclus
Livré avec 2 disques inox éminceur 2 mm, râpeur 2 mm
Ejection dans la cuve
Dimensions (LxPxH) 220 x 280 x 495 mm
Poids brut 8,9 Kg

Réf. 22570 - R 201 XL 230V/50/1

850 €

R 211 XL

Nouveau

2,9 L

Puissance 550 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 1500 tr/min
Fonction Pulse
Cuve cutter 2,9 litres avec poignée
Livré avec 4 disques inox éminceur 2mm, éminceur 4mm, râpeur 2mm, batonnet 2x2 mm
Ejection continue
Dimensions (LxPxH) 220 x 360 x 445 mm
Poids brut 9,8 Kg

Réf. 2124 - R 211 XL 230V/50/1

1 040 €



OPTIONS	Réf.	€
Kit cuisine	27393	281
Accessoire Presse-Agrumes	27392	166
Couteau cranté	27138	97
Couteau denté Spécial persil	27061	97
Couteau lisse supplémentaire	27055	81



R 301- R301 Ultra



BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone
Fonction pulse



FONCTION CUTTER

Cuve 3,7 L avec poignée
Couteau lisse livré en standard



FONCTION COUPE-LÉGUMES

Grande goulotte demi-lune surface 104 cm² -
volume de chargement 1,56 litres
Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Livré avec 4 disques inox : éminceur 2mm, éminceur 4mm,
râpeur 2mm, batonnet 2x2 mm
Collection complète de 23 disques inox en option

R 301

Puissance	650 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1500 tr/min
Cuve cutter	matériau composite
Dimensions (LxPxH)	325 x 300 x 550 mm
Poids brut	16,1 Kg

Réf. 2523 - R 301 230V/50/1

1 420 €

R 301 Ultra

Puissance	650 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1500 tr/min
Cuve cutter	inox
Dimensions (LxPxH)	325 x 300 x 550 mm
Poids brut	17 Kg

Réf. 2546 - R 301 Ultra 230V/50/1

1 675 €



OPTIONS	Réf.	€
Kit cuisine	27396	281
Accessoire Presse-Agrumes	27395	166
Couteau cranté	27288	97
Couteau denté Spécial persil	27287	97
Couteau lisse supplémentaire	27286	81



Nouveau

KIT CUISINE



Coulis et jus d'agrumes pour mises en bouche, verrines, sauces, soupes, sorbets et glaces, smoothies, confitures, pâtes de fruits...

Fonction Coulis



Goulotte grande capacité 75 x 90 mm

Fonction Presse-Agrumes



Coulis de framboise pour sorbets



Coulis pour verrines



Lait de coco



Jus de citron



Tarte au citron



Jus d'orange

- Réf. **27393** - Kit cuisine pour R201 XL / R211 XL **281 €**
- Réf. **27396** - Kit cuisine pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V. **281 €**
- Réf. **27392** - Presse-agrumes pour R201 XL / R211 XL **166 €**
- Réf. **27395** - Presse-agrumes pour R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402 V.V. **166 €**

Références détaillées par appareil :

	R 301		R 301 Ultra		R 401		R 402		R 402 V.V.	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Bloc moteur triphasé 400V/50/3							22455	1 228		
Bloc moteur monophasé 230V/50/1	22368	837	22375	837	22446	979			22459	1 690
Accessoire cutter	27272	205	27278	435	27342	498	27342	498	27342	498
Accessoire coupe-légumes (sans disque)	27295	242	27295	242	27400	325	27400	325	27400	325
Accessoire presse-agrumes	27395	166	27395	166	27395	166	27395	166	27395	166

	R 502		R 502 V.V.		R 652		R 652 V.V.	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Bloc moteur triphasé 400V/50/3	24290	1 502			22733	1 639		
Bloc moteur monophasé 230V/50-60/1			24318	2 240			22738	2 258
Accessoire cutter	27127	498	27127	498	27128	880	27128	880
Accessoire coupe-légumes (sans disque)	27340	573	27340	573	27406	573	27406	573

Collection complète
de disques page 18



R 401 - R 402 - R402 V.V.



BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone
Support moteur métallique
Fonction pulse

3
COUTEAUX

4,5 L



FONCTION CUTTER

Cuve 4,5 L inox avec poignée
Couteau lisse livré en standard



FONCTION COUPE-LÉGUMES

Grande goulotte demi-lune surface 104 cm² -
volume de chargement 1,56 litres
Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Livré sans disque
23 ou 28 disques inox en option

R 401

Puissance 700 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 1500 tr/min
Collection de disques 23 en option
Dimensions (LxPxH) 320 x 304 x 570 mm
Poids brut 18,5 Kg

23
DISQUES

Réf. 2425 - R 401 230V/50/1

1 745 €

R 402

Puissance 750 Watts
Voltage Monophasé 230 V | Triphasé 400 V
Vitesses 500 et 1500 tr/min | 750 et 1500 tr/min
Collection de disques 28 en option
Possibilité 2 frites et 3 macédoines
Dimensions (LxPxH) 320 x 304 x 590 mm
Poids brut 20,5 Kg

28
DISQUES

Possibilité
3 Macédoines
et 2 Frites

Réf. 2453 - R 402 230V/50/1

1 975 €

Réf. 2433 - R 402 400V/50/3

1 975 €

R 402 V.V.

Puissance 1000 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min en cutter
de 300 à 1000 tr/min en coupe-légumes
Collection de disques 28 en option
Possibilité 2 frites et 3 macédoines
Dimensions (LxPxH) 320 x 304 x 590 mm
Poids brut 20,5 Kg

28
DISQUES

Possibilité
3 Macédoines
et 2 Frites

Réf. 2444 - R 402 V.V. 230V/50/1

2 440 €

Réf. 1904 - Pack de 4 disques pour les 3 modèles :

éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm,
bâtonnet 2x2 mm

198 €

Réf. 1905 - Pack de 6 disques uniquement pour le R 402 et le R 402 V.V. :

éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2mm,
bâtonnet 2 x 2 mm, équipement macédoine :
éminceur 10 mm + grille 10x10 mm.

385 €

OPTIONS

	Réf.	€
Kit cuisine	27396	281
Accessoire Presse-Agrumes	27395	166
Couteau cranté	27346	97
Couteau denté Spécial persil	27345	97
Couteau lisse supplémentaire	27344	81

R 401

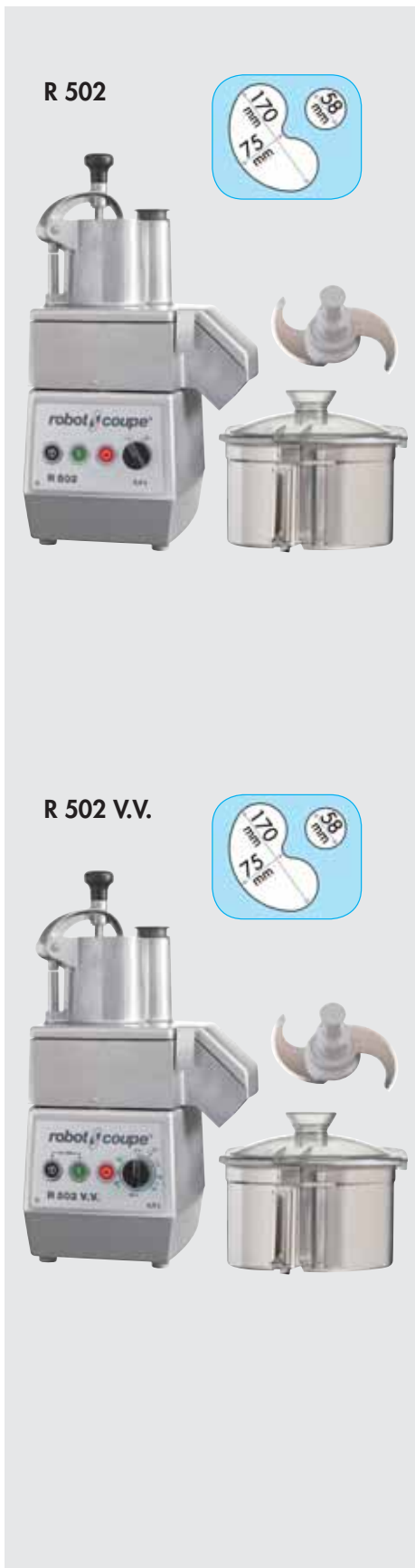


R 402

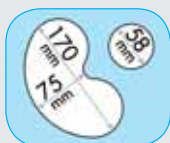


R 402 V.V.





R 502



R 502 V.V.



R 502 - R 502 V.V.



BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone
Support moteur métallique
Fonction pulse



FONCTION CUTTER

Cuve 5,5 L inox avec poignée
Couteau lisse livré en standard



FONCTION COUPE-LÉGUMES

Grande goulotte surface 139 cm² - Volume de chargement 2,2 litres
Goulotte cylindrique Ø 58 mm
Livré sans disque
Collection complète de 50 disques en option
Possibilité 3 frites et 9 macédoines
Accessoires presse-purées en option

50
DISQUES

3
COUTEAUX

5,5 L

Possibilité
9 Macédoines
et **3 Frites**

R 502

Puissance 1000 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 750 et 1500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 380 x 350 x 665 mm
Poids brut 30 Kg

Réf. 2483 - R 502 400V/50/3

2 500 €

R 502 V.V.

R-MIX®

Puissance 1300 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min en cutter
de 300 à 1000 tr/min en coupe-légumes
Fonction R-Mix vitesse variable de 60 à 500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 380 x 350 x 665 mm
Poids brut 32 Kg

Réf. 2481 - R 502 V.V. 230V/50-60/1

3 155 €

PACK NUTRITION FRAICHEUR

Nouveau

Réf. 1998 - Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm ; macédoines 5x5x5 mm, 14x14x5 mm, 10x10x10 mm + 2 porte-disques mural.

1 197 €

PACK RESTAURATION/TRAITEUR

Réf. 1929 - Eminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm + 1 porte-disques mural.

682 €

PACK COLLECTIVITÉ

Réf. 1927 - Éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ; équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 1 porte-disques mural.

828 €



OPTIONS	Réf.	€
Accessoire presse-purée 3 mm	28207	357
Accessoire presse-purée 6 mm	28209	357
Couteau cranté	27121	146
Couteau denté Spécial persil	27351	146
Couteau lisse supplémentaire	27120	136



Combinés : Cutter et Coupe-légumes R 652 - R 652 V.V.

Nouveau

Extra Ergonomique

EXTRA LARGE



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

EXTRA PRECIS



Goulotte cylindrique
Ø 58 mm : coupe uniforme
des produits longs.

EJECTION LATÉRALE



- Gain de place
- Confort de travail

COUPEAU



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

COUVERCLE



Adjonction de liquide
ou d'ingrédients en
cours de fabrication.

ERGONOMIE REMARQUABLE



Levier avec mouvement
assisté : moins d'efforts
pour l'opérateur.



**Cuve
inox
7 L**





R 652

Nouveau



R 652 - R 652 V.V.



BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone
Support moteur métallique
Fonction pulse

50
DISQUES

3
COUTEAUX

7 L



FONCTION CUTTER

Cuve 7 L inox avec poignée
Couteau lisse livré en standard

**Possibilité
9 Macédoines
et 3 Frites**



FONCTION COUPE-LÉGUMES

Goulotte pleine lune surface 227 cm²
Tube légumes longs Ø 58 mm
Livré sans disque
Collection complète de 50 disques en option
Possibilité 3 frites et 9 macédoines
Accessoires presse-purées en option

R 652

Nouveau

Puissance 1200 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 750 et 1500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 365 x 350 x 665 mm
Poids brut 33,4 Kg

Réf. 2136 - R 652 400V/50/3

3 025 €

R 652 V.V.

Nouveau

R-MIX[®]

Puissance 1500 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min en cutter
de 300 à 1000 tr/min en coupe-légumes

Fonction R-Mix vitesse variable de 60 à 500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 365 x 350 x 665 mm
Poids brut 33,4 Kg

Réf. 2138 - R 652 V.V. 230V/50-60/1

3 690 €

R 652 V.V.

Nouveau



PACK NUTRITION FRAICHEUR

Nouveau

Réf. 1998 - Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ;
bâtonnets 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm ;
macédoines 5x5x5 mm, 14x14x5 mm, 10x10x10 mm
+ 2 porte-disques mural.

1 197 €

PACK RESTAURATION/TRAITEUR

Réf. 1929 - Eminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ;
équipement macédoine : éminceur 10 mm +
grille 10x10 mm + 1 porte-disques mural.

682 €

PACK COLLECTIVITÉ

Réf. 1927 - Éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ;
équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille
10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm +
1 porte-disques mural.

828 €

OPTIONS

	Réf.	€
Équipement presse-purée 3 mm	28208	214
Équipement presse-purée 6 mm	28210	214
Couteau cranté	27125	293
Couteau denté Spécial persil	27352	293
Couteau lisse inox supplémentaire	27124	288
Lame crantée inférieure	117034	50
Lame crantée supérieure	117035	50
Lame lisse inférieure	117032	45
Lame lisse supérieure	117033	45
Lame dentée inférieure	106520	50
Lame dentée supérieure	106519	50

