



Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.



Couteau tout Inox à lames lisses démontables. Lames crantées et dentées en option.

Fonction R-Mix pour mélanger sans couper les produits délicats sur les modèles V.V. à partir du R5.



Modèles à **variation de vitesse** : d'une plage de vitesses de 300 à 3500 tr/min pour une plus grande souplesse d'utilisation.





Couteau lisse



Gros hachages



Hachages fins



Sauces, Emulsions



Couteau Cranté



Pétrissages



Broyages



Couteau Denté

Spécial persil



Hachages d'herbes

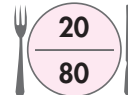
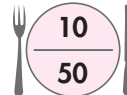
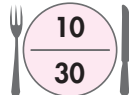
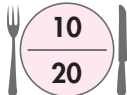


Hachages d'épices

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	0,750 kg	1 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	10 à 20	1 à 4 mn
R 3 1500	1 kg	1,5 Kg	1 Kg	0,5 Kg	10 à 30	
R 3 3000	1 kg	1,5 Kg	—	0,5 Kg		
R 4 1500 / R 4 / R 4 V.V.	1,5 kg	2,5 Kg	1,5 Kg	0,9 Kg	10 à 50	
R 5 Plus / R 5 V.V.	2 kg	3 Kg	2 Kg	1 Kg	20 à 80	
R 6 / R 6 V.V.	2 kg	3,5 Kg	2 Kg	1 Kg	20 à 100	
R 8 / R 8 V.V.	3 kg	5 Kg	4 Kg	2 Kg	20 à 150	
R 10 / R 10 V.V.	4 kg	6 Kg	5 Kg	3 Kg	50 à 200	

*quantité de pâte levée hydratée à 60%



Quantités
travaillées
par opération

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3,5 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3500 tr/min

3
COUTEAUX

4,5 L



R 4 V.V.
Monophasé

3
COUTEAUX

5,5 L



R 5 V.V.
Monophasé
R-Mix®

1 VITESSE 3000 tr/min

3
COUTEAUX

3,7 L



R 3-3000
Monophasé

3
COUTEAUX

4,5 L



R 4
Triphasé

3
COUTEAUX

5,5 L



R 5 Plus
Triphasé

1 VITESSE 1500 tr/min

3
COUTEAUX

2,9 L



R 2
Monophasé

3
COUTEAUX

3,7 L



R 3-1500
Monophasé

3
COUTEAUX

4,5 L



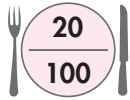
R 4-1500
Monophasé

3
COUTEAUX

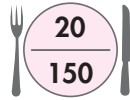
5,5 L



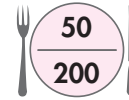
R 5 Plus
Monophasé



3,5 kg



4 kg



5,5 kg

VITESSE VARIABLE 300 à 3500 tr/min



3
COUTEAUX

7 L

R 6 V.V.
Monophasé
R-Mix®



3
COUTEAUX

8 L

R 8 V.V.
Monophasé
R-Mix®
R-Vac® en option



3
COUTEAUX

11,5 L

R 10 V.V.
Monophasé
R-Mix®
R-Vac® en option

2 VITESSES 1500 et 3000 tr/min



3
COUTEAUX

7 L

R 6
Triphasé



3
COUTEAUX

8 L

R 8
Triphasé
R-Vac® en option



3
COUTEAUX

11,5 L

R 10
Triphasé
R-Vac® en option

R-Vac®

Fonction sous-vide en option.

R-Mix®

Fonction mélange en rotation inverse.

R 2



R 2 - R 3-1500 - R 3-3000



BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone
Bloc moteur polycarbonate
Fonction pulse



FONCTION CUTTER

Couteau lisse livré en standard
Cuve inox avec poignée

3
COUTEAUX

R 2

2,9 L

Puissance 550 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 1500 tr/min
Cuve inox 2,9 litres
Dimensions (LxPxH) 200 x 280 x 350 mm
Poids brut 10,5 Kg

Réf. 22100 - R 2 230V/50/1

995 €

R 3-1500



R 3-1500

3,7 L

Puissance 650 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 1500 tr/min
Cuve 3,7 litres
Dimensions (LxPxH) 210 x 320 x 400 mm
Poids brut 11,2 Kg

Réf. 22382 - R 3-1500 230V/50/1

1 300 €

R 3-3000



R 3-3000

3,7 L

Puissance 650 Watts
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse 3000 tr/min
Cuve 3,7 litres
Dimensions (LxPxH) 210 x 320 x 400 mm
Poids brut 13,1 Kg

Réf. 22388 - R 3-3000 230V/50/1

1 450 €

OPTIONS	R 2		R 3	
	Réf.	€	Réf.	€
Couteau cranté	27138	97	27288	97
Couteau denté Spécial persil	27061	97	27287	97
Couteau lisse supplémentaire	27055	81	27286	81

R 4 - R 4-1500 - R4 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

R 4

Puissance	900 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	226 x 304 x 440 mm
Poids brut	17,6 Kg

Réf. **22437 - R 4 400V/50/3****1 535 €****R 4-1500**

Puissance	700 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	226 x 304 x 440 mm
Poids brut	13,6 Kg

Réf. **22430 - R 4-1500 230V/50/1****1 500 €****R 4 V.V.**

Puissance	1000 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	226 x 304 x 460 mm
Poids brut	17 Kg

Réf. **22441 - R 4 V.V. 230V/50-60/1****2 000 €**

OPTIONS	Réf.	€
Couteau cranté	27346	97
Couteau denté Spécial persil	27345	97
Couteau lisse supplémentaire	27344	81

R 4**R 4-1500****R 4 V.V.**

R 5 Plus Monophasé**R 5 Monophasé - R 5 Triphasé - R 5 V.V.****BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Bloc moteur métallique

3
COUTEAUX

5,5 L

**FONCTION CUTTER**

Cuve 5,5 L inox avec poignée
Couteau lames lisses livré en standard

R 5 Plus Monophasé

Puissance	1100 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	280 x 350 x 490 mm
Poids brut	23,5 Kg

Réf. **24323** - R 5 Plus Monophasé 230V/50/1

2 060 €

R 5 Plus Triphasé**R 5 Plus Triphasé**

Puissance	1200 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Fonction pulse	
Dimensions (LxPxH)	280 x 350 x 490 mm
Poids brut	23,5 Kg

Réf. **24309** - R 5 Plus Triphasé 400V/50/3

2 080 €

R 5 V.V.**R 5 V.V.**

Puissance	1300 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/min
Fonction pulse	
R-Mix	vitesse variable en rotation inverse de 60 à 500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	226 x 304 x 460 mm
Poids brut	24,5 Kg

Réf. **24336** - R 5 V.V. 230V/50-60/1

R-MIX®

2 510 €

OPTIONS

	Réf.	€
Couteau cranté	27121	146
Couteau denté Spécial persil	27351	146
Couteau lisse supplémentaire	27120	136

R 6 - R 6 V.V.**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Bloc moteur métallique
Fonction pulse

3
COUTEAUX

7 L

**FONCTION CUTTER**

Cuve 7 L inox avec poignée
Couteau lisse tout inox livré en standard

R 6

Puissance	1300 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	280 x 350 x 520 mm
Poids brut	24,8 Kg

Réf. **24314 - R 6 400V/50/3****2 515 €****R 6 V.V.**

Puissance	1500 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	variable de 300 à 3500 tr/min
R-Mix	vitesse variable en rotation inverse de 60 à 500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	280 x 350 x 520 mm
Poids brut	25,7 Kg

Réf. **24304 - R 6 V.V. 230V/50-60/1****R-MIX®****3 055 €****OPTIONS**

	Réf.	€
Couteau cranté inox	27125	293
Couteau denté inox 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



Couvercle transparent GRANDE VISION, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. Nettoyage au lave-vaisselle.



Lames crantées en option pour tous les travaux de broyage et de pétrissage.

Possibilité **d'adjonction de liquides** ou d'ingrédients en cours de fabrication.



Cuve inox brossée avec poignée.



Lames dentées en option pour vos coupes de persil.

Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparations liquides.



Nouveau profil de lames breveté pour une qualité de coupe optimale et une régularité absolue.



LE SOUS-VIDE



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.

FONCTION R-MIX®

SUR LES R 5 V.V., R 6 V.V., R 8 V.V., R 10 V.V., 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/min** 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...



MINI-CUVES SUPPLÉMENTAIRES EN OPTION

Réf. 27374 - Cuve 3,5 litres en inox R8, couteau lisse inox inclus	605 €
Réf. 27375 - Cuve 4,5 litres en inox R10-R15, couteau lisse inox inclus	671 €
Réf. 27107 - Couteau cranté inox	219 €
Réf. 27106 - Couteau lisse inox supplémentaire	214 €
Réf. 101801 - Lame cranté	39 €
Réf. 101800 - Lame lisse	32 €

R 8 - R 8 SV - R 8 V.V.**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone
Fonction pulse

3
COUTEAUX

8 L

**FONCTION CUTTER**

Cuve 8 L inox avec poignées
Couvercle grande vision
Couteau tout inox 2 lames lisses démontables livré en standard

R 8

Puissance 2200 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH) 315 x 545 x 585 mm
Poids brut 44,9 Kg

Réf. **21291 - R 8 400V/50/3****3 615 €****R 8 SV**

Puissance 2200 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 1500 et 3000 tr/min
Dispositif R-Vac® pour fonction sous-vide
Pompe à vide en option
Dimensions (LxPxH) 315 x 545 x 585 mm
Poids brut 46,5 Kg

Réf. **2040 - R 8 SV 230V/50/3****R-VAC®****5 550 €****R 8 V.V.***

Puissance 2200 Watts*
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min
R-Mix vitesse variable en rotation inverse de 60 à 500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 315 x 545 x 585 mm
Poids brut 46,6 Kg

Réf. **21285 - R 8 V.V. 230V/50/1****R-MIX®****4 350 €**

OPTIONS	Réf.	€
Couteau inox cranté 2 lames	27383	417
Couteau inox denté 2 lames	27385	417
Couteau inox lisse 2 lames supplémentaire	27381	412
Lame crantée	59281	66
Lame dentée	59282	66
Lame lisse	59280	60

Réf. **29996** - Dispositif sous-vide R-VAC pour R8, R10, R15 et R20**1 900 €**Réf. **69012** - Pompe à vide 550 W - 16 m³/h pour R8, R10, R15 et R20**3 592 €**

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

R 10



R 10 - R 10 SV - R 10 V.V.



BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone
Fonction pulse

3
COUTEAUX

11,5 L



FONCTION CUTTER

Cuve 11,5 L inox avec poignées
Couvercle grande vision
Couteau tout inox 3 lames lisses démontables livré en standard

R 10

Puissance 2600 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH) 345 x 560 x 660 mm
Poids brut 49,7 Kg

Réf. 21391 - R 10 400V/50/3

4 580 €

R 10 SV

Puissance 2600 Watts
Voltage Triphasé 400 V
Vitesses 1500 et 3000 tr/min
Dispositif R-Vac® pour fonction sous vide
Pompe à vide en option
Dimensions (LxPxH) 345 x 560 x 660 mm
Poids brut 51,3 Kg

Réf. 2044 - R 10 SV 400V/50/3

R-VAC®

6 500 €

R 10 V.V.



R 10 V.V.*

Puissance 2600 Watts*
Voltage Monophasé 230 V
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min
R-Mix vitesse variable en rotation inverse de 60 à 500 tr/min
Dimensions (LxPxH) 345 x 560 x 660 mm
Poids brut 50,6 Kg

Réf. 21385 - R 10 V.V. 230V/50/1

R-MIX®

5 500 €



OPTIONS	Réf.	€
Couteau inox cranté 3 lames	27384	451
Couteau inox denté 3 lames	27386	451
Couteau inox lisse 3 lames supplémentaire	27382	445
Lame crantée	59281	66
Lame dentée	59282	66
Lame lisse	59280	60

Réf. 29996 - Dispositif sous-vide R-VAC pour R8, R10, R15 et R20

1 900 €

Réf. 69012 - Pompe à vide 550 W - 16 m³/h pour R8, R10, R15 et R20

3 592 €