

NUTRITION FRAICHEUR :

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.

Robot-Coupe propose depuis de nombreuses années la plus grande variété de coupes avec 50 disques disponibles.

Aujourd'hui, Robot-Coupe innove avec le lancement du Pack Nutrition Fraîcheur :

PACK NUTRITION FRAICHEUR, Réf 1998

Nouveau

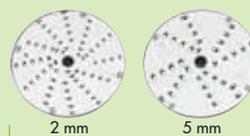


0,8 mm

2 mm

5 mm

Eminceurs



2 mm

5 mm

Râpeurs

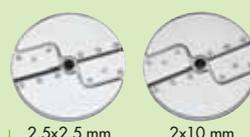


5x5x5 mm

10x10x10 mm

14x14x5 mm

Macédoines



2,5x2,5 mm

2x10 mm

Bâtonnets

PRIX SPÉCIAL : 1 197 €

2 disques offerts compris dans ce pack de 10 disques

C'est ainsi la meilleure opportunité pour les Chefs de toute la restauration de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour les grands classiques de crudités déjà servis :





Ø 175 mm
R 101 XL
R 201 XL
R 211 XL
R 301
R 301 Ultra
R 401
CL 20

Ø 175 mm

Prix H.T. €

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Prix H.T. €

DISQUES

Ø 190 mm

R 502/R 502 V.V.
R 652/R 652 V.V.

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52/CL 55/CL 60

Prix H.T. €

CL 50
Gourmet

Prix H.T. €

					Amandes 0,6 mm	28166	111	28166	111	
					0,8 mm	28069	111	28069	111	
	27051	50	27051	50	1 mm	28062	111	28062	111	
	27555	50	27555	50	2 mm	28063	111	28063	111	
	27086	50	27086	50	3 mm	28064	111	28064	111	
	27566	50	27566	50	4 mm	28004	111	28004	111	
	27087	50	27087	50	5 mm	28065	111	28065	111	
	27786	50	27786	50	6 mm	Nouveau 28196	111	28196	111	
					8 mm	28066	111	28066	111	
					10 mm	28067	111	28067	111	
				14 mm	28068	111	28068	111		
				PdT cuites 4 mm	27244	335	27244	335		
				PdT cuites 6 mm	27245	335	27245	335		
	27621	50	27621	50	2 mm	27068	132	27068	132	
					3 mm	27069	132	27069	132	
					5 mm	27070	132	27070	132	
	27588	50	27588	27148	50	1,5 mm	28056	82	28056	82
	27577	50	27577	27149	50	2 mm	28057	82	28057	82
	27511	50	27511	27150	50	3 mm	28058	82	28058	82
						4 mm	28073	82	28073	82
						5 mm	28059	82	28059	82
	27046	50	27046	50	6 mm					
						7 mm	28016	82	28016	82
	27632	50	27632	50	9 mm	28060	82	28060	82	
	27764	55	27764	55	Parmesan	28061	82	28061	82	
	27191	82	27191	82	PdT type Röstis	27164	121	27164	121	
					PdT crues	Nouveau 27219	135	27219	135	
27078	82	27078	82	Raifort 0,7 mm						
27079	82	27079	82	Raifort 1 mm	28055	142	28055	142		
27130	82	27130	82	Raifort 1,3 mm						
					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172	142	28172	142	
					1 x 26 Oignon/Chou	28153	258	28153	258	
	27080	55	27080	55	2 x 4 mm	27072	142	27072	142	
	27081	55	27081	55	2 x 6 mm	27066	142	27066	142	
					2 x 8 mm	27067	142	27067	142	
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	142	28173	142	
	27599	55	27599	55	2 x 2 mm	28051	142	28051	142	
					2,5 x 2,5 mm	Nouveau 28195	142	28195	142	
					3 x 3 mm	28101	142	28101	142	
	27047	55	27047	55	4 x 4 mm	28052	142	28052	142	
27610	55	27610	55	6 x 6 mm	28053	142	28053	142		
27048	55	27048	55	8 x 8 mm	28054	142	28054	142		

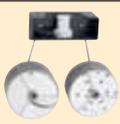
	Ø 175 mm R 402 R 402 V.V.	Prix H.T. €	DISQUES		Ø 190 mm R 502/R 502 V.V. R 652/R 652 V.V.	Prix H.T. €	Ø 190 mm CL 50 Gourmet	Prix H.T. €
	CL 40				CL 50/CL 50 Ultra CL 52/CL 55/CL 60			
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE 			5 x 5 x 5 mm		■ 28110	230	■ 28110	230
	■ 27113	193	8 x 8 x 8 mm		■ 28111	214	■ 28111	214
	■ 27114	193	10 x 10 x 10 mm		■ 28112	214	■ 28112	214
	■ 27298	193	12 x 12 x 12 mm		■ 28197	214	■ 28197	214
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)		■ 28181	214	■ 28181	214
			14 x 14 x 10 mm		■ 28179	214	■ 28179	214
			14 x 14 x 14 mm		■ 28113	214		
GRILLE + ÉMINCEUR			20 x 20 x 20 mm		■ 28114	214		
			25 x 25 x 25 mm		■ 28115	214		
			50 x 70 x 25 mm (salade)		■ 28180	320		
FRITES 	▲ 27116	203	8 x 8 mm		▲ 28134	219	▲ 28134	219
	▲ 27117	203	10 x 10 mm		▲ 28135	219	▲ 28135	219
			10 x 16 mm		▲ 28158	219	▲ 28158	219
BRUNOISES 			2 x 2 x 2 mm				28174	164
			3 x 3 x 3 mm				28175	164
			4 x 4 x 4 mm				28176	164
GAUFRETTES 			2 mm				Nouveau 28198	142
			3 mm				Nouveau 28199	142
			4 mm				28177	142
			6 mm				28178	142

RAPPEL



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

ACCESSOIRES

	Références	Prix H.T. €
RANGEMENT MURAL ACCESSOIRES : COUPEAU ET 8 DISQUES Du R 101 XL au R 402 V.V. 	Nouveau 107810	27
PORTE DISQUES MURAL 4 TIGES INOX 16 petits disques ou 8 grands disques 	Nouveau 107812	31
CASIER POLYCARBONATE POUR DISQUES Du R502 au R652 V.V. Du CL50 au CL60 V.V. 	27258	10
PORTE DISQUES MURAL INOX 	101230	45
D-CLEAN KIT : OUTIL DE NETTOYAGE GRILLES MACÉDOINE (5,8 ou 10 mm) 	39881	77
PROTECTION DE DISQUES Du R 502 au R 652 V.V. Du CL 50 au CL 60 V.V. 	39726	13



La plus grande variété de coupe

Éminceurs

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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. 28166



0,8 mm

Réf. 28069



1 mm

Réf. 28062

Réf. 27051



2 mm

Réf. 28063

Réf. 27555



3 mm

Réf. 28064

Réf. 27086



4 mm

Réf. 28004

Réf. 27566



5 mm

Réf. 28065

Réf. 27087



6 mm

Réf. 28196

Réf. 27786



8 mm

Réf. 28066



10 mm

Réf. 28067



14 mm*

Réf. 28068



Pdt cuites 4 mm

Réf. 27244



Pdt cuites 6 mm

Réf. 27245





La plus grande variété de coupe

Bâtonnets - Julienne

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

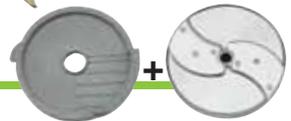
CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

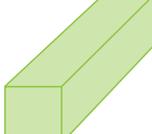
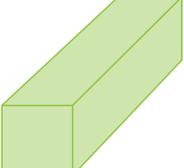
 <p>1 x 8 mm Tagliatelles Réf. 28172</p> 	 <p>1 x 26 mm Oignons et choux Réf. 28153</p> 	 <p>2 x 4 mm Réf. 27072 Réf. 27080</p> 	 <p>2 x 6 mm Réf. 27066 Réf. 27081</p> 
 <p>2 x 8 mm Réf. 27067</p> 	 <p>2 x 10 mm Tagliatelles Réf. 28173</p> 	 <p>2 x 2 mm Réf. 28051 Réf. 27599</p> 	 <p>2,5 x 2,5 mm Réf.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

Frites

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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



 <p>8 x 8 mm Réf. 28134 Réf. 27116</p> 	 <p>10 x 10 mm Réf. 28135 Réf. 27117</p> 	 <p>10 x 16 mm Réf. 28158</p> 
---	--	--



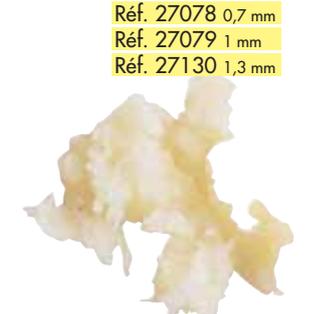
La plus grande variété de coupe

Râpeurs

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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.

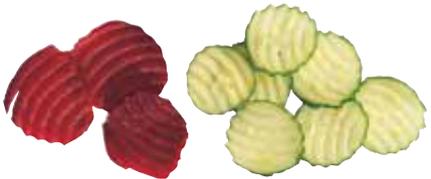
Special CL 40

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

Ondulés

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 652

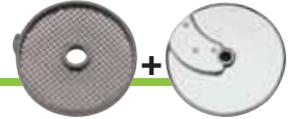
CL 20, CL 40, R 101 XL, R 201 XL, R 211 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

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



La plus grande variété de coupe

Équipements Macédoine



CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 502 V.V., R 652, R 652 V.V.

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

5x5x5 mm
Réf. 28110



8x8x8 mm
Réf. 28111
Réf. 27113



10x10x10 mm
Réf. 28112
Réf. 27114



12x12x12 mm
Réf. 28197
Réf. 27298



14x14x5 mm
Réf. 28181



14x14x10 mm*
Réf. 28179



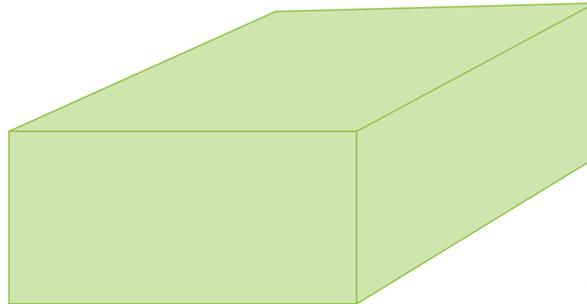
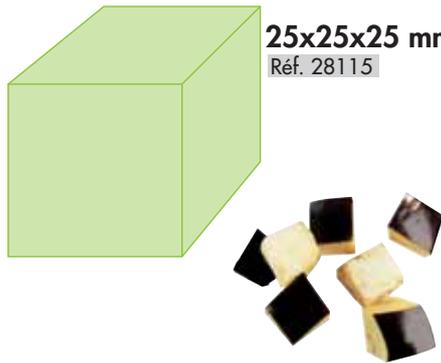
14x14x14 mm*
Réf. 28113



20x20x20 mm*
Réf. 28114



25x25x25 mm*
Réf. 28115



50x70x25 mm*
Salades
Réf. 28180



* Sauf CL 50 Gourmet

D-Clean Kit

Outil nettoyage de la grille macédoine

Réf. 39881

77 €



Support grille réversible

- 1 face grilles R 402 - CL 40
- 1 face CL 50 - CL 60 et R 502 - R 652



Outil Nettoyage de la grille macédoine (5 mm, 8 mm ou 10 mm)



Outil racleur



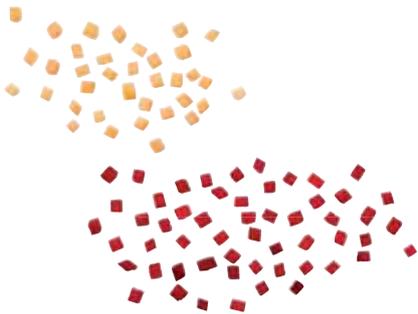
Des coupes inédites CL 50 Gourmet

Brunoises



CL 50 Gourmet

2x2x2 mm
Réf. 28174



3x3x3 mm
Réf. 28175



4x4x4 mm
Réf. 28176



Gaufrettes



CL 50 Gourmet

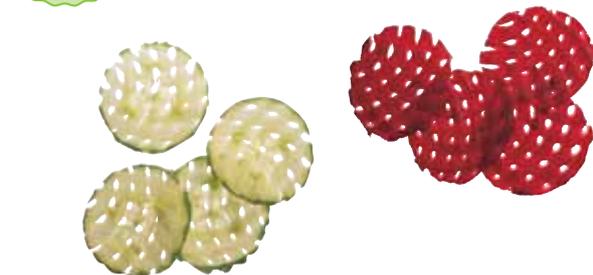
2 mm
Réf. 28198



3 mm
Réf. 28199



4 mm
Réf. 28177



6 mm
Réf. 28178

