

BATTEURS MÉLANGEURS



Batteur mélangeur 3,5 L.
5 vitesses. Fonction Pulse (turbo). Bol inox.
Pour un usage peu intensif.
Dim. : 34 x 22 x H 34 cm.
Poids : 2,45 kg. 230 V. 400 W.

802108 | Batteur mélangeur 3,5 L | **115,95 € HT**



Batteur mélangeur 4,28 L KitchenAid.
10 vitesses : 58 à 220 trs/min.
Livré avec fouet, crochet et palette.
Silencieux. Pour un usage peu intensif.
Dim. : 22 x 36 x H 33 cm.
Poids : 10,45 kg. 230 V. 275 W.

802100 | Batteur mélangeur K45 - 4,28 L | **647,15 € HT**



Batteur mélangeur 5 L.
Vitesses 130 à 850 trs/min.
Bol inox 5 L, Ø 22 cm.
Dim. : 14,5 x 23 x H 41 cm.
Poids : 20,8 kg. 230 V. 300 W.
Pour usage léger à moyen.

790605 | Batteur mélangeur 5 L | **571,20 € HT**



NOUVEAU

Batteur mélangeur Robot Coupe RM 5 AP.
Vitesses : 50 à 500 trs/min.
Bol inox 5,5 L. 550 W.
Pâte à pain (1,2 kg), beurre
pommade (1 kg), blancs d'oeuf (10).
Fouet, palette et spirale inox inclus.
Pour usage intensif.

802110 | Batteur mélangeur 5,5 L | **950,00 € HT**



Batteur mélangeur 5 L.
Cuve à poignée ergonomique. 9 vitesses.
Introduction d'ingrédients pendant le travail.
Livré avec fouet, crochet et palette.
Pâte à pain (1,2 kg), beurre
pommade (1 kg), blancs d'oeuf (8).
Pour usage intensif. 230 V. 550 W.

790610 | Batteur mélangeur 5 L | **889,70 € HT**



NOUVEAU

Batteur mélangeur Robot Coupe RM 8 AP.
Vitesses : 60 à 600 trs/min.
Bol inox 7,6 L. 700 W.
Pâte à pain (4 kg), beurre
pommade (1,5 kg), blancs d'oeuf (16).
Fouet, palette et spirale inox inclus.
Pour usage intensif.

802111 | Batteur mélangeur 7,6 L | **1450,00 € HT**



Batteur mélangeur 8 L.
Cuve à poignées ergonomiques. 7 vitesses.
Batteur plat, crochet pétrisseur, fouet ballon
et bol mélangeur. Fonction impulsion. NSF.
Pour crème fouettée, merengues, purée,
pâte (2 kg). Usage intensif.
230 V. **1500 W.**

790618 | Batteur mélangeur 8 L | **1314,90 € HT**



Batteurs mélangeurs 10-20-30 L.
3 vitesses. Monte et baisse de cuve.
Coupe circuit de sécurité.
Livrés avec fouet, crochet et palette.
2 à 7,5 kg de farine, 3 à 11,3 kg de pâte.
Usage intensif. 230 V. 550 à 1500 W.

802120 | Batteur 10 L - 550 W | **801,00 € HT**
802121 | Batteur 20 L - 1100 W | **1222,00 € HT**
802122 | Batteur 30 L - 1500 W | **2099,05 € HT**
802123 | Rehausse H 445 mm | **226,05 € HT**

COUPE-LÉGUMES



Coupe-légumes en alu / inox.
Ouvertures : Ø 55 mm et Ø 165 mm.
Livré avec 5 disques : trancher 2/4 mm,
râper 3/5/7 mm. 2 dispositifs de sécurité.
Démarré à la baisse du levier.
Pour usage très intensif.
300 trs/min. 750 W. 25 kg. 25x50xH47 cm.

794951 | Coupe-légumes + 5 disques | **954,20 € HT**



794952 | Disque à trancher ép. 1 mm | **55,05 € HT**
794953 | Disque à trancher ép. 2 mm | **55,05 € HT**
794954 | Disque à trancher ép. 4 mm | **55,05 € HT**
794955 | Disque à trancher ép. 6 mm | **55,05 € HT**
794956 | Disque à trancher ép. 8 mm | **55,05 € HT**
794957 | Disque à trancher ép. 10 mm | **55,05 € HT**
794958 | Disque à râper ép. 2 mm | **48,15 € HT**
794959 | Disque à râper ép. 3 mm | **48,15 € HT**
794960 | Disque à râper ép. 4,5 mm | **48,15 € HT**



794961 | Disque à râper ép. 7 mm | **48,15 € HT**
794962 | Disque forme V | **48,15 € HT**
794963 | Disque à cubes 8 x 8 mm | **110,50 € HT**
794964 | Disque à cubes 10 x 10 mm | **110,50 € HT**
794965 | Disque à julienne 3 x 3 mm | **96,15 € HT**
794966 | Disque frites ép. 8 mm | **92,60 € HT**
794967 | Disque frites ép. 10 mm | **92,60 € HT**
794968 | Porte-disques pour 18 disques | **20,80 € HT**



Coupe-légumes Robot Coupe CL50.
Grande et petite ouverture. Livré sans
disque. Dispositif de sécurité. Monophasé
ou triphasé. Démarrage auto par le poussoir.
375 trs/min. 550 W. 32x35xH59 cm.
50 disques compatibles.
Usage : 50 à 400 couverts.

791010 | Robot Coupe CL50 | **1624,10 € HT**
791011 | Pack 6 disques restauration | **905,70 € HT**
791012 | Pack 8 disques collectivités | **1109,05 € HT**

BLIXERS



Blixer de table Robot Coupe 4 V.V.
Cuve 4,5 L. 300 à 3000 trs/min. 1000 W. Monophasé. Fonction pulse.
Couteau à lames micro-dentées. Couvercle à introduction.
Usage : 10 à 50 couverts.

791042 | Blixer Robot Coupe 4 V.V. | **2595,05 € HT**



Blixer de table Robot Coupe R5.
Cuve 5,5 L. 1500 et 3000 trs/min. 1200 W. Triphasé. Fonction pulse. Couteau lisse.
Couvercle à introduction. Gâchette pour déverrouiller la cuve très facilement.
Usage : 20 à 80 couverts.

791040 | Cutter Robot Coupe R5 | **2718,95 € HT**