



# Préparation Dynamique

Tarif janvier 2023



# INDEX

Préparation dynamique	2
Préparation Dynamique :	216
Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria	



# INDEX

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

#### Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes	2
Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes	3
TRK45 : 3 fonctions	11
Accessoires pour TRK45	11
TRK55 : 3 fonctions	14
Accessoires pour TRK55	14
TRK70 : 3 fonctions	17
Accessoires pour TRK70	17
Disques de coupe pour TRK45/55/70	21

#### Coupe-légumes

TrinityPro Coupe Légumes	36
Accessoires pour TrinityPro Coupe Légumes	36
TRS - Coupe-légumes trémie à levier - 1 vitesse	42
TRS - Coupe-légumes trémie à levier - 2 vitesses	42
TRS - Coupe-légumes trémie à levier - Vitesse variable	43
Accessoires pour TRS	43
TR210 - Coupe-légumes trémie automatique	44
Accessoires pour TR210	45
Disques de coupe pour TRS et TR210	46
TR260 - Coupe-légumes grande productivité	55
Accessoires pour TR260	56
Grilles macédoine pour TR260	58
Disques de coupe spécial choux pour TR260	60
TR 300 - Coupe-légumes grande productivité	61
Accessoires pour TR300	61
Grilles macédoine pour TR300	63
Disques de coupe pour TR260 et TR300	64
RC 14 - Coupe pommes de terre grand débit (frites & rondelles)	76
Accessoires pour RC14	76

#### Appareil manuels

CT6 - Coupe-tomates	80
Accessoires pour CT6	80
DTA - Diviseur tomates, agrumes et pommes	81
Accessoires pour DTA	81
CF4 - Coupe-frites	83
Accessoires pour CF4	83

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

#### TrinityPro Cutter 2,6L

TrinityPro Cutter 2,6L	86
------------------------	----

#### Accessoires pour TrinityPro Cutter 2,6L

Accessoires pour TrinityPro Cutter 2,6L	86
---	----

<b>TrinityPro Cutter 3,6L</b>	
TrinityPro Cutter 3,6L	89
<b>Accessoires pour TrinityPro Cutter 3,6L</b>	
Accessoires pour TrinityPro Cutter 3,6L	89
<b>K45 - Cutter et émulsionneur de table 4,5 litres</b>	
K45 - Cutter et émulsionneur de table 4,5 litres	93
<b>Accessoires pour K45</b>	
Accessoires pour K45	94
<b>K55 - Cutter et émulsionneur de table 5,5 litres</b>	
K55 - Cutter et émulsionneur de table 5,5 litres	96
<b>Accessoires pour K55</b>	
Accessoires pour K55	96
<b>K70 - Cutter et émulsionneur de table 7 litres</b>	
K70 - Cutter et émulsionneur de table 7 litres	98
<b>Accessoires pour K70</b>	
Accessoires pour K70	98
<b>K120S/KE120S - Cutter et émulsionneur 11,5 litres</b>	
K120S/KE120S - Cutter et émulsionneur 11,5 litres	100
<b>Accessoires pour K120S/KE120S</b>	
Accessoires pour K120S/KE120S	100
<b>K180S/KE180S - Cutter et émulsionneur 17,5 litres</b>	
K180S/KE180S - Cutter et émulsionneur 17,5 litres	102
<b>Accessoires pour K180S/KE180S</b>	
Accessoires pour K180S/KE180S	102
<b>Mixers portatifs &amp; Turbo broyeurs</b>	
<b>Mixers portatifs</b>	
Speedy mixer 250 W	107
Accessoires pour Speedy Mixer	107
Bermixer PRO 350 W	109
Accessoires pour Bermixer PRO 350 W	109
Bermixer PRO 450 W	111
Accessoires pour Bermixer PRO 450 W	112
Bermixer PRO TURBO 550 W	113
Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 550 W	113
Bermixer PRO TURBO 650 W	115

Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 650 W	116
Bermixer PRO TURBO 750 W	118
Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 750 W	118

## **Turbo broyeurs**

TBX Pro Turbo broyeur	125
Accessoires TBX Pro Turbo broyeur	126
TBM 150 - Turbo broyeur grande productivité 3000W	128
Accessoires pour TBM150	128

## **Batteurs mélangeurs**

### **5 litres**

BE5 - Batteur 5 litres à variation de vitesse électronique	133
Accessoires pour BE5 - 5 litres	133

### **8 litres**

BE8 - Batteur 8 litres à variation de vitesse électronique	136
Accessoires pour BE8 - 8 litres	136

### **10 litres**

XBM10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse mécanique	139
XBE10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse électronique	139
Accessoires pour XBM10 - XBE10 - 10 litres	141

### **20 litres**

XBM20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse mécanique	142
XBE20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse électronique	145
Accessoires pour XBM20 - XBE20 - 20 litres	147

### **30 litres**

XBM30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse mécanique	149
XBE30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse électronique	151
Accessoires pour XBM30 - XBE30 - 30 litres	153

### **40 litres**

MBE40 - Batteur 40 litres à variation de vitesse électronique	155
Accessoires pour MBE40 - 40 litres	157

### **60 litres**

BMX60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique	159
BMXE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique	160
XBE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse électronique	160
Accessoires pour BMX60, BMXE60 et XBE60 - 60 litres	162

### **80 litres**

BMXE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique	164
XBE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse électronique	165
Accessoires pour BMXE80 - XBE80 - 80 litres	166

## Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

<b>CX21D - Accessoire coupe-légumes</b>	
CX21D - Accessoire coupe-légumes	168
<b>CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes</b>	
CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes	168
<b>MMH70 - Hachoir à viande 70 mm</b>	
MMH70 - Hachoir à viande 70 mm	176
<b>MMH82 - Hachoir à viande 82 mm</b>	
MMH82 - Hachoir à viande 82 mm	176
<b>P200 - Passe-tout</b>	
P200 - Passe-tout	177

## Eplucheuses polyvalentes

### Eplucheuses à légumes

T5S - Eplucheuse 5 Kg - cuve fixe	180
Accessoires pour T5S	180
T5E/T5M - Eplucheuse essoreuse 5 Kg Cuve amovible	181
Accessoires pour T5E/T5M	182
T8E - Eplucheuse essoreuse 8 Kg Cuve amovible	184
Accessoires pour T8E	184
T10 E / T15 E - Eplucheuse essoreuse 10 et 15 Kg - cuve fixe	186
Accessoires pour T10E/T15E	187
Ti 25 - Eplucheuse 25 Kg - table filtre intégrée	190
Accessoires pour T125	190
T25E - Eplucheuse 25 Kg - chariot filtre externe	191
Accessoires pour T25E	191

## Laveuses à légumes et essoreuses

### Laveuse à légumes à cuve fixe

LV200 & L300 Laveuses à cuve fixe	195
-----------------------------------	-----

### Laveuses à légumes à cuve basculante

LV300/301 & LV500/501 - Laveuses à cuve basculante	196
--	-----

### Laveuse à légumes/ essoreuses

LVA 100 - Laveuse essoreuse à légumes 30 litres	197
Accessoires pour LVA100	197

### Essoreuse à légumes

EL40 - Essoreuse 5 kg - 32 litres	198
Accessoires pour EL40	198

ELX65 - Essoreuse 10 kg - 65 litres	198
Accessoires pour ELX65	199

## **Trancheurs**

<b>CPX - Coupe-pains électrique</b>	
CPX - Coupe-pains électrique	201

<b>Accessoires pour coupe-pain CPX</b>	
Accessoires pour coupe-pain CPX	201

## **Machines à conditionner sous vide**

<b>Machine à conditionner sous vide</b>	
Modèles de table, à poser	203
Accessoires pour modèles de table, à poser	204
Modèles de sol, mobiles	205
Accessoires pour modèles de sol mobiles	205



## Guide de sélection

### Combinés cutters / émulsionneur / coupe-légumes

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p><b>TRINITY PRO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Restauration Rapide / Snacking / Petits traiteurs / Petit établissement de repos et santé / crèche</li> </ul> <p><b>Fonction Cutter :</b> pour hacher herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Jusqu'à 50 couverts</b></li> </ul> <p><b>Fonction de coupe-légumes :</b> réaliser différentes coupes de fruits et légumes frais et frites maison</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>Jusqu'à 100 couverts</b></li> </ul>	<p><b>Cutter:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compact, facile à déplacer et à ranger</li> <li>▶ Cuve transparente de 2,6L en copolymère (sans BPA), ou cuve inox de 2,6L ou 3,6L</li> <li>▶ Rotor à lames microdentées inclus</li> <li>▶ Couvercle transparent équipé d'un racleur. Les ingrédients peuvent être ajoutés par l'ouverture centrale durant l'utilisation</li> <li>▶ Mono vitesse 1500 tr/min ou vitesse variable 500-3600 tr/min</li> </ul> <p><b>Coupe-légumes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fonction trancheur, râpeur, effleur ainsi que les coupes macédoines et frites</li> <li>▶ Alimentation en continue : coupes régulières, capacité de charge maximisée (1,25L) et une productivité sans effort, grâce à la conception du levier-poussoir breveté.</li> <li>▶ Hygiène et gain de temps : chambre de coupe, trémie à levier, disque éjecteur, plateaux de coupe et grilles en acier inoxydable 100% lavable au lave-vaisselle</li> <li>▶ Plateaux de coupe en acier inoxydable (diam. 175mm) et disques 8 mm et 10 mm en aluminium à combiner avec les grilles macédoine.</li> </ul>
 <p><b>TRK45-TRK55-TRK70</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités / Crèches / Traiteurs / Maisons de retraite</li> </ul> <p><b>Fonction Cutter et Emulsionneur:</b> farces, mousses, pâtés, viandes, poissons et condiments. Hacher, broyer, émulsionner et pétrir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>50 à 150 couverts (selon modèles)</b></li> </ul> <p><b>Capacité cutter (mayonnaise):</b>  <b>TRK45: jusqu'à 2 kg</b>  <b>TRK55: jusqu'à 2,5 kg</b>  <b>TRK70: jusqu'à 3,5 kg</b></p> <p><b>Fonction Coupe-légumes :</b> Pour la coupe des légumes mais également des fruits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>100 à 400 couverts / Service</b>            Jusqu'à <b>800 couverts</b> en préparation sélective</li> <li>▶ <b>Capacité de coupe :</b>  <b>Jusqu'à 550 kg/h</b>            (en fonction du type, de la vitesse et de la taille de la coupe utilisés)</li> </ul>	<p><b>Cutter et Emulsionneur :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Robustesse en service intensif</li> <li>▶ Vitesse maximum de 3700 tr/mn (modèles vitesse variable)</li> <li>▶ Cuve inox avec hauteur de cheminée optimale, avec angles arrondis et poignée ergonomique</li> <li>▶ Couvercle transparent solidaire du châssis, avec racleur de cuve et une ouverture centrale pour l'ajout des ingrédients</li> <li>▶ <b>4 rotors différents :</b> rotors avec couteaux lisses ou couteaux microdentés et rotors spécial émulsion pour répondre à tous les besoins des clients</li> <li>▶ Couvercle, cuve, racleur et rotor démontables facilement et lavables au lave-vaisselle pour une hygiène préservée</li> </ul> <p><b>Coupe-légumes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compact et ergonomique : optimisation de la zone de travail, chargement et éjection des légumes en façade. Base inclinée pour une meilleure visibilité</li> <li>▶ Trémie légumes longs (diam. 55mm) et trémie large (215cm<sup>2</sup>)</li> <li>▶ Alimentation en continu</li> <li>▶ <b>Hygiène et gain de temps :</b> chambre de coupe, levier et trémie en inox, disques inox, le tout facilement démontable et lavable au lave-vaisselle</li> <li>▶ Chambre de coupe amovible : aucun aliment en contact avec la base moteur</li> <li>▶ Plus de 40 disques pour préparer plus de 80 types de coupe (diam. 205 mm)</li> </ul>

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

#### Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

##### TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes

**3 fonctions en 1 : Cutter, Coupe-Légumes et Emulsionneur** compact, facile à déplacer et à stocker.

Son levier poussoir breveté permet de réaliser des coupes précises et sa fonction cutter mixe les aliments rapidement et de manière homogène grâce à son racleur de cuve.

Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle pour une plus grande hygiène (hors bloc-moteur)

Productivité : jusqu'à **100 couverts** par service pour la fonction coupe-légumes, jusqu'à **50 couverts** par service pour la fonction cutter mélangeur

Panneau de commande plat et étanche IPX5 (IP55) avec boutons : marche/arrêt et fonction « pulse ».

**Certification ErgoCert** pour la conception ergonomique et la facilité d'utilisation.

**NOTA : LIVRE SANS DISQUES DE COUPE.**

Description	Code	EUR																					
<p>Combiné Cutter Coupe Légumes 2,6 L Cuve Inox, Vitesse Variable 500-3600 tr/min, prise Schuko</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 348x328x527 mm kg 21 m<sup>3</sup> 0,11</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"><tr><td>650117</td><td>Couvercle transparent pour Cutter</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td>Mélangeur cuve 2,6L</td><td></td></tr><tr><td>650196</td><td>Pack 3 disques TRK1 (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm)</td><td>1</td></tr><tr><td>650226</td><td>Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres</td><td>1</td></tr><tr><td>650228</td><td>Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur</td><td>1</td></tr><tr><td>650230</td><td>Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres</td><td>1</td></tr><tr><td>650232</td><td>Ejecteur pour coupe-légumes</td><td>1</td></tr></table>	650117	Couvercle transparent pour Cutter	1		Mélangeur cuve 2,6L		650196	Pack 3 disques TRK1 (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm)	1	650226	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	1	650228	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	1	650230	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1	650232	Ejecteur pour coupe-légumes	1	<p><b>602158</b> COM26VS</p>	<p><b>1978,00</b></p>
650117	Couvercle transparent pour Cutter	1																					
	Mélangeur cuve 2,6L																						
650196	Pack 3 disques TRK1 (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm)	1																					
650226	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres	1																					
650228	Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur	1																					
650230	Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres	1																					
650232	Ejecteur pour coupe-légumes	1																					
<p>Combiné Cutter Coupe Légumes 3,6 L Cuve Inox - 1 Vitesse 1500 tr/min, prise Schuko.</p> <p>0,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 348x334x527 mm kg 23 m<sup>3</sup> 0,13</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"><tr><td>650118</td><td>Couvercle transparent pour Cutter</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td>Mélangeur cuve 3,6L</td><td></td></tr><tr><td>650232</td><td>Ejecteur pour coupe-légumes</td><td>1</td></tr><tr><td>650233</td><td>Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres</td><td>1</td></tr><tr><td>650235</td><td>Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur</td><td>1</td></tr><tr><td>650236</td><td>Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres</td><td>1</td></tr></table>	650118	Couvercle transparent pour Cutter	1		Mélangeur cuve 3,6L		650232	Ejecteur pour coupe-légumes	1	650233	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres	1	650235	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur	1	650236	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres	1	<p><b>602160</b> COM36</p>	<p><b>1680,00</b></p>			
650118	Couvercle transparent pour Cutter	1																					
	Mélangeur cuve 3,6L																						
650232	Ejecteur pour coupe-légumes	1																					
650233	Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres	1																					
650235	Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur	1																					
650236	Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres	1																					



◀◀ (TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR
<p>Combiné Cutter Coupe Légumes 3,6 L Cuve Inox - Vitesse Variable 500-3600 tr/min, prise Schuko</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 348x334x527 mm kg 20,89 m<sup>3</sup> 0,10</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L 1</p> <p>650232 Ejecteur pour coupe-légumes 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	<b>602164</b> COM36VS	<b>2270,00</b>



### Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

#### Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes

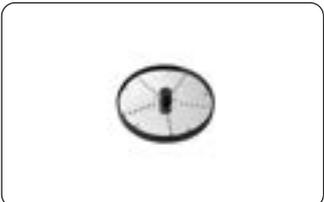
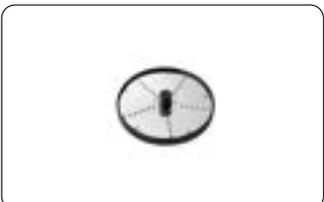
Description	Code	EUR
<p>Ejecteur pour coupe-légumes</p> <p>LxPxH 188x188x36 mm kg 0,12</p>	<b>650232</b> EJEVS	<b>30,00</b>
<p>Pack 3 disques TRK1 (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm)</p> <p>LxPxH 175x175x50 mm kg 1,18 m<sup>3</sup> 0,01</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650199 Plateau à râper Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) 1</p> <p>650214 Plateau trancheur Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm) 1</p> <p>650216 Plateau trancheur Inox épaisseur 5 mm (Ø 175 mm) 1</p>	<b>650196</b> SET3	<b>215,00</b>



## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
<p>Pack 6 disques (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm, râper 7mm, trancheur 10mm, grille macédoine 10x10mm)</p> <p>LxPxH 175x175x50 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,02</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650199 Plateau à râper Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) 1</p> <p>650207 Plateau à râper Inox épaisseur 7 mm (Ø 175 mm) 1</p> <p>650214 Plateau trancheur Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm) 1</p> <p>650216 Plateau trancheur Inox épaisseur 5 mm (Ø 175 mm) 1</p> <p>650221 Plateau trancheur 10 mm - Aluminium (Ø 175 mm) 1</p> <p>650223 Grille macédoine 10x10 mm (Ø 175 mm) 1</p>	<b>650197</b> SET6	<b>557,00</b>	
<p>Plateau à râper Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20</p>	<b>650198</b> J172	<b>82,00</b>	
<p>Plateau à râper Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20</p>	<b>650199</b> J173	<b>82,00</b>	
<p>Plateau à râper Inox épaisseur 4 mm (Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20</p>	<b>650205</b> J174	<b>82,00</b>	
<p>Plateau à râper Inox épaisseur 7 mm (Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20</p>	<b>650207</b> J177	<b>82,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper Inox pour Parmesan LxPxH 175x175x50 mm kg 0,19	<b>650208</b> J17P	<b>91,00</b>	
Plateau effileur Inox épaisseur 2x2 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x40 mm kg 0,26	<b>650209</b> AS172	<b>91,00</b>	
Plateau effileur Inox épaisseur 4x4 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x40 mm kg 0,26	<b>650210</b> AS174	<b>91,00</b>	
Plateau effileur Inox épaisseur 8x8 mm ( Ø 175 mm) - Spécial frites LxPxH 175x175x40 mm kg 0,27	<b>650211</b> AS178	<b>91,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 1 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650213</b> C17X1	<b>82,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 2 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650214</b> C17X2	<b>82,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur Inox épaisseur 3 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650215</b> C17X3	<b>82,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 4 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650237</b> C17X4	<b>84,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 5 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650216</b> C17X5	<b>82,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 6 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,25	<b>650217</b> C17X6	<b>82,00</b>	
Plateau couteaux ondulés Inox épaisseur 3 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650218</b> C17XW3	<b>82,00</b>	
Plateau couteaux ondulés Inox épaisseur 5 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650219</b> C17XW5	<b>82,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR
Plateau trancheur 8 mm - Aluminium ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x36,5 mm kg 0,54	<b>650220</b> C178	<b>163,00</b>
Plateau trancheur 10 mm - Aluminium ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x36,5 mm kg 0,50	<b>650221</b> C1710	<b>163,00</b>
Grille macédoine 8x8mm (Ø 175 mm) LxPxH 192x220x25 mm kg 0,51	<b>650222</b> MT08	<b>148,00</b>
Grille macédoine 10x10 mm (Ø 175 mm) LxPxH 192x220x25 mm kg 0,46	<b>650223</b> MT10	<b>148,00</b>
Kit macédoine 8mm (trancheur alu 8mm, grille 8x8mm) (Ø 175 mm) LxPxH 212x240x60 mm kg 1 <b>Accessoires inclus</b> 650220 Plateau trancheur 8 mm - Aluminium ( Ø 175 mm) 1 650222 Grille macédoine 8x8mm (Ø 175 mm) 1	<b>650224</b> DC8	<b>296,00</b>
Kit macédoine 10mm (trancheur alu 10mm, grille 8x8mm - Ø 175 mm) LxPxH 212x240x60 mm kg 0,89 <b>Accessoires inclus</b> 650221 Plateau trancheur 10 mm - Aluminium ( Ø 175 mm) 1 650223 Grille macédoine 10x10 mm (Ø 175 mm) 1	<b>650225</b> DC10	<b>296,00</b>



## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
<p>Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine)</p> <p>LxPxH 145x145x25 mm kg 0,20</p>	<p><b>650110</b> GRID</p>	<p><b>20,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres</p> <p>LxPxH 160x160x90 mm kg 0,23</p>	<p><b>650226</b> ROTMT26</p>	<p><b>119,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 2,6 litres</p> <p>LxPxH 160x160x90 mm kg 1</p>	<p><b>650227</b> ROTS26</p>	<p><b>119,00</b></p>	
<p>Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur</p> <p>LxPxH 200x270x165 mm kg 2</p>	<p><b>650228</b> BOL26</p>	<p><b>296,00</b></p>	
<p>Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur</p> <p>LxPxH 200x270x165 mm kg 1 m³ 0,01</p>	<p><b>650229</b> BOLP26</p>	<p><b>153,00</b></p>	
<p>Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres</p> <p>LxPxH 170x170x115 mm kg 0,22 m³ 0,01</p>	<p><b>650230</b> SCR26</p>	<p><b>45,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L LxPxH 205x205x70 mm kg 0,40	<b>650117</b> LID26	<b>67,00</b>	
Kit cuve inox 2,6L comprenant une cuve 2,6L, un rotor microdentés, couvercle et racleur de cuve LxPxH 200x270x240 mm kg 2,90 m³ 0,04 <b>Accessoires inclus</b> 650117 Couverture transparent pour Cutter 1 Mélangeur cuve 2,6L 650226 Rotor couteaux microdentés pour 1 cutter mélangeur 2,6 litres 650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter 1 mélangeur 650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 1 2,6 litres	<b>650231</b> RED26	<b>505,00</b>	
Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres LxPxH 175x175x110 mm kg 0,50	<b>650233</b> ROTMT36	<b>140,00</b>	
Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres LxPxH 175x175x110 mm kg 0,32	<b>650234</b> ROTS36	<b>119,00</b>	
Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur LxPxH 220x290x185 mm kg 2 m³ 0,02	<b>650235</b> BOL36	<b>391,00</b>	
Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres LxPxH 185x185x136 mm kg 1 m³ 0,01	<b>650236</b> SCR36	<b>57,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Combiné Cutter Coupe Légumes)

Description	Code	EUR
Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve 3,6L, un rotor microdentés, couvercle et racleur de cuve LxPxH 220x300x260 mm kg 2 <b>Accessoires inclus</b> 650118 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L 1 650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1 650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1 650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1	<b>650145</b> RED36	<b>673,00</b>
Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L LxPxH 220x220x72 mm kg 0,50 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650118</b> LID36	<b>85,00</b>

## Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

## TRK45 : 3 fonctions

**3 fonctions en 1 : Cutter, Coupe-Légumes et Emulsionneur :**

Vitesse variable de **300 à 3700 tr/mn.**

Fonction **Pulse** pour une meilleure précision de coupe et la pré-coupe des grosses pièces.

Tableau de commande **plat et étanche.**

Fonction **Coupe-Légumes :**

- **Trémie en Inox** et chambre de coupe entièrement amovibles et **lavables au lave-vaisselle.**

- **Système INCLY** pour incliner la machine et faciliter l'éjection des légumes.

Fonction **Cutter :**

- Cuve de **4,5 litres en Inox.**

- Couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis.

- Fourni avec **racleur émulsionneur**, couteaux microdentés et éjecteur.

Capacité de travail au cutter : **de 100 g à 2 kg** (quantité moyenne théorique)

**NOTA : LIVRE SANS DISQUES DE COUPE.** Disques inox en option - voir page **Disques de coupe pour TRK**

Description	Code	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 4,5L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V  1 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x485x505 mm kg 31 m <sup>3</sup> 0,14 <b>Accessoires inclus</b> 650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L 1 653580 Rotor couteaux microdentés pour cutter 4,5L 1 653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600481</b> TRK45Y	<b>3091,00</b>



## Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

## Accessoires pour TRK45

Description	Code	EUR
Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L  LxPxH 195x195x154 mm kg 0,79 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653579</b> SBRK45	<b>106,00</b>



## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TRK45)

Description	Code	EUR	
<p>Rotor couteaux lisses spécial émulsions pour cutter 4,5L</p> <p>LxPxH 195x195x154 mm kg 0,74 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653614</b> SBRE45</p>	<p><b>155,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter 4,5L</p> <p>LxPxH 195x195x154 mm kg 0,79 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653580</b> MBRK45</p>	<p><b>118,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 4,5L</p> <p>LxPxH 195x195x154 mm kg 0,74 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650039</b> MBRE45</p>	<p><b>159,00</b></p>	
<p>Disque éjecteur supplémentaire</p> <p>LxPxH 192x192x32 mm kg 0,07</p>	<p><b>653772</b> EJTRS</p>	<p><b>31,00</b></p>	
<p>Cuve inox capacité 4,5 litres</p> <p>LxPxH 235x280x160 mm kg 1,50 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653589</b> BXX45</p>	<p><b>268,00</b></p>	
<p>Poste de travail équipé pour TRS et TRK</p> <p>LxPxH 1020x640x750 mm kg 33 m<sup>3</sup> 0,43</p>	<p><b>653283</b> WT</p>	<p><b>1815,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour TRK45)

Description	Code	EUR
<p>Kit émulsion pour TRK, K45VV comprenant cuve inox 4,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur</p> <p>LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m<sup>3</sup> 0,05</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L 1</p> <p>653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1</p> <p>653614 Rotor couteaux lisses spécial émulsions pour cutter 4,5L 1</p>	<p><b>650100</b> KEMUL245VV</p>	<p><b>508,00</b></p>
<p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L</p> <p>LxPxH 260x370x80 mm kg 1,30 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>650099</b> LBSK245</p>	<p><b>180,00</b></p>



## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

#### Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

##### TRK55 : 3 fonctions

**3 fonctions en 1 : Cutter, Coupe-Légumes et Emulsionneur :**

Vitesse variable de **300 à 3700 tr/mn.**

Fonction **Pulse** pour une meilleure précision de coupe et la pré-coupe des grosses pièces.

Tableau de commande **plat et étanche.**

Fonction **Coupe-Légumes :**

- **Trémie en Inox** et chambre de coupe entièrement amovibles et **lavables au lave-vaisselle.**

- **Système INCLY** pour incliner la machine et faciliter l'éjection des légumes.

Fonction **Cutter :**

- Cuve de **5,5 litres en Inox.**

- Couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis.

- Fourni avec **racleur émulsionneur**, couteaux microdentés et éjecteur.

Capacité de travail au cutter : **de 100 g à 2,5 kg** (quantité moyenne théorique)

**NOTA : LIVRE SANS DISQUES DE COUPE.** Disques inox en option - voir page **Disques de coupe pour TRK.**

Description	Code	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 5,5L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V  1,30 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x485x505 mm kg 29 m <sup>3</sup> 0,14 <b>Accessoires inclus</b> 650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L 1 653582 Rotor couteaux microdentés pour cutter 5,5L 1 653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 1 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600485</b> TRK55Y	<b>3829,00</b>



#### Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

##### Accessoires pour TRK55

Description	Code	EUR
Rotor couteaux lisses pour cutter 5,5L  LxPxH 215x215x154 mm kg 0,80 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653581</b> SBRK55	<b>126,00</b>



◀◀ (Accessoires pour TRK55)

Description	Code	EUR	
Rotor couteaux lisses spécial émulsions cutter 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 0,74 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653665</b> SBRE55	<b>156,00</b>	
Rotor couteaux microdentés pour cutter 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 0,80 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653582</b> MBRK55	<b>150,00</b>	
Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 0,73 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650040</b> MBRE55	<b>159,00</b>	
Disque éjecteur supplémentaire LxPxH 192x192x32 mm kg 0,07	<b>653772</b> EJTRS	<b>31,00</b>	
Cuve inox capacité 5,5 litres LxPxH 235x280x160 mm kg 1,68 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653590</b> BXK55	<b>268,00</b>	
Poste de travail équipé pour TRS et TRK LxPxH 1020x640x750 mm kg 33 m <sup>3</sup> 0,43	<b>653283</b> WT	<b>1815,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TRK55)

Description	Code	EUR
<p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L</p> <p>LxPxH 250x295x260 mm kg 1,23 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>650102</b> LBSK255</p>	<p><b>180,00</b></p>
<p>Kit émulsion pour TRK, K55VV comprenant cuve inox 5,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur</p> <p>LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m<sup>3</sup> 0,05</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L 1</p> <p>653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 1</p> <p>653665 Rotor couteaux lisses spécial émulsions cutter 5,5L 1</p>	<p><b>650103</b> KEMUL255VV</p>	<p><b>528,00</b></p>



## Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

## TRK70 : 3 fonctions

**3 fonctions en 1 : Cutter, Coupe-Légumes et Emulsionneur :**

Vitesse variable de **300 à 3700 tr/mn.**

Fonction **Pulse** pour une meilleure précision de coupe et pour la pré-coupe des grosses pièces.

Tableau de commande **plat et étanche.**

Fonction **Coupe-Légumes :**

- **Trémie en Inox** et chambre de coupe entièrement amovibles et **lavables au lave-vaisselle.**

- **Système INCLY** pour incliner la machine et faciliter l'éjection des légumes.

Fonction **Cutter :**

- Cuve de **7 litres en Inox.**

- Couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis.

- Fourni avec **racleur émulsionneur**, couteaux microdentés et éjecteur.

Capacité de travail au cutter : **de 150 g à 3,5 kg** (quantité moyenne théorique).

**NOTA : LIVRE SANS DISQUES DE COUPE.** Disques inox en option - voir page **Disques de coupe pour TRK.**

Description	Code	EUR
Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn. Cuve inox 7L et accessoire coupe-légumes inox. Mono 230 V  1,50 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x485x505 mm kg 30 m <sup>3</sup> 0,14 <b>Accessoires inclus</b> 650104 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L 1 653584 Rotor couteaux microdentés pour cutter 7L 1 653593 Cuve inox capacité 7 litres 1 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600489</b> TRK70Y	<b>4192,00</b>



## Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

## Accessoires pour TRK70

Description	Code	EUR
Rotor couteaux lisses pour cutter 7L  LxPxH 215x215x194 mm kg 0,86 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653583</b> SBRK70	<b>139,00</b>



## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TRK70)

Description	Code	EUR	
<p>Rotor couteaux lisses spécial émulsions pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 215x215x194 mm kg 0,81 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653712</b> SBRE70</p>	<p><b>159,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 215x215x194 mm kg 0,80 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653584</b> MBRK70</p>	<p><b>164,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 215x215x194 mm kg 0,79 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650041</b> MBRE70</p>	<p><b>169,00</b></p>	
<p>Disque éjecteur supplémentaire</p> <p>LxPxH 192x192x32 mm kg 0,07</p>	<p><b>653772</b> EJTRS</p>	<p><b>31,00</b></p>	
<p>Cuve inox capacité 7 litres</p> <p>LxPxH 235x235x200 mm kg 1,93 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653593</b> BXK70</p>	<p><b>276,00</b></p>	
<p>Poste de travail équipé pour TRS et TRK</p> <p>LxPxH 1020x640x750 mm kg 33 m<sup>3</sup> 0,43</p>	<p><b>653283</b> WT</p>	<p><b>1815,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour TRK70)

Description	Code	EUR
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L LxPxH 310x310x310 mm kg 1,50 m <sup>3</sup> 0,03	<b>650104</b> LBSK270	<b>231,00</b>



## TRK Rotors

Lames lisses ou microdentées pour tout préparer, des viandes hachées aux plus délicates émulsions



Rotor lame lisse



Rotor lame microdentée



Rotor spécial émulsions lame lisse



Rotor spécial émulsions lame microdentée



Viande hachée



Amandes



Sauce tomate



Hummus

Pour la préparation de vos repas à texture modifiée.  
Rotors lame microdentée spécial émulsion



Poulet



Desserts



Saucisse



Saumon



## Combinés Cutters/Coupe- légumes/Emulsionneurs

## Disques de coupe pour TRK45/55/70

INOX AISI 304 - Forme exclusive de la lame en "S" pour une plus grande efficacité de coupe et un niveau de précision supérieur

Tous les disques trancheurs (simples ou ondulés) peuvent être associés à une grille frite ou macédoine. Chaque disque est livré avec son support. Ce support peut être fixé au mur ou posé ; ils peuvent être fixés entre eux.

Description	Code	EUR	
<p>PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p>	<p><b>650092</b> SCEQXX</p>	<p><b>414,00</b></p>	
<p>&lt;b&gt;PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 4mm - râpeur 7mm</p> <p>LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>650085 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>653776 Plateau à râper inox épaisseur 7 mm 1</p>	<p><b>650107</b> SDPXX</p>	<p><b>414,00</b></p>	
<p>PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 3,50 m<sup>3</sup> 0,02</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p> <p>653776 Plateau à râper inox épaisseur 7 mm 1</p>	<p><b>650178</b> SD4CJX</p>	<p><b>477,00</b></p>	



## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
<p>PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 5,40 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650077 Plateau effileur inox lame en S 1 épaisseur 4x4 mm</p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S 1 épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S 1 épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650160 Plateau trancheur INOX lame en S 1 épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer 1 à un plateau trancheur</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p>	<p><b>650093</b> SCREQXX</p>	<p><b>891,00</b></p>	
<p>PACK 7 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2mm + 7mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm - macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650077 Plateau effileur inox lame en S 1 épaisseur 4x4 mm</p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S 1 épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S 1 épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650164 Plateau couteaux ondulés INOX lame 1 en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer 1 à un plateau trancheur</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p> <p>653776 Plateau à râper inox épaisseur 7 mm 1</p>	<p><b>650179</b> SD7CJASMTX</p>	<p><b>984,00</b></p>	



◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper inox épaisseur 2 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,54	<b>653773</b> J2X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 3 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	<b>653774</b> J3X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 4 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,54	<b>653775</b> J4X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 7 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	<b>653776</b> J7X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 9 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,55	<b>653777</b> J9X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox pour knödeln et pain LxPxH 200x200x40 mm kg 0,53	<b>653778</b> KX	<b>98,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper inox pour parmesan et pain LxPxH 200x200x30 mm kg 1	<b>653779</b> PX	<b>98,00</b>	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97	<b>650166</b> AS2XX	<b>242,00</b>	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97	<b>650158</b> AS2X8X	<b>229,00</b>	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,96	<b>650159</b> AS2X10X	<b>229,00</b>	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	<b>650167</b> AS3XX	<b>229,00</b>	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	<b>650077</b> AS4XX	<b>229,00</b>	

▶▶

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650078</b> AS6XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,93</p>	<p><b>650079</b> AS8XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650080</b> AS10XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97</p>	<p><b>650081</b> C06SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,96</p>	<p><b>650082</b> C1SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97</p>	<p><b>650083</b> C2SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650084</b> C3SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650085</b> C4SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650086</b> C5SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650087</b> C6SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650088</b> C8SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650160</b> C10SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

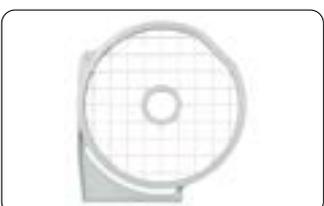
Description	Code	EUR	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650161</b> C12SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650165</b> C13SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650089</b> C2WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650090</b> C3WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650091</b> C6WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,90</p>	<p><b>650162</b> C8WX</p>	<p><b>158,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,90</p>	<p><b>650164</b> C10WX</p>	<p><b>158,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 1</p>	<p><b>653566</b> MT05T</p>	<p><b>233,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 0,62</p>	<p><b>653567</b> MT08T</p>	<p><b>199,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 0,56</p>	<p><b>653568</b> MT10T</p>	<p><b>199,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 1</p>	<p><b>653569</b> MT12T</p>	<p><b>199,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 1</p>	<p><b>653570</b> MT20T</p>	<p><b>199,00</b></p>	

▶▶

**Préparation dynamique**  
**Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs**

◀◀ (Disques de coupe pour TRK45/55/70)

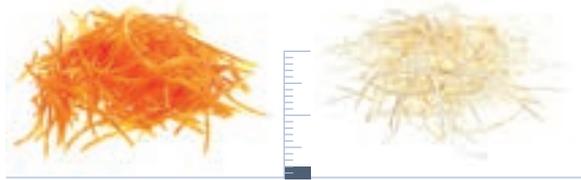
Description	Code	EUR	
Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 0,72	<b>653571</b> FT06	<b>184,00</b>	
Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 0,63	<b>653572</b> FT08	<b>184,00</b>	
Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 1	<b>653573</b> FT10	<b>184,00</b>	
Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine) LxPxH 145x145x25 mm kg 0,20	<b>650110</b> GRID	<b>20,00</b>	

**NOTA :** Chaque disque est fourni avec son casier de rangement.

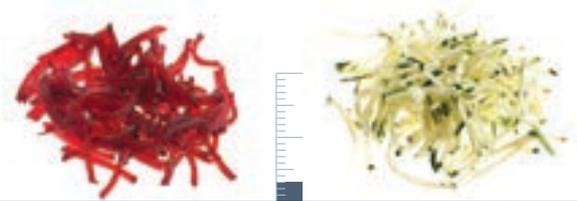
# Guide de coupe TRS-TR210-TRK



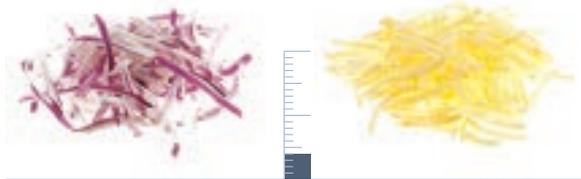
**Disques effileur Inox**  
2 mm à 10 mm



**AS2XX**  
650166 2 mm



**AS3XX**  
650167 3 mm



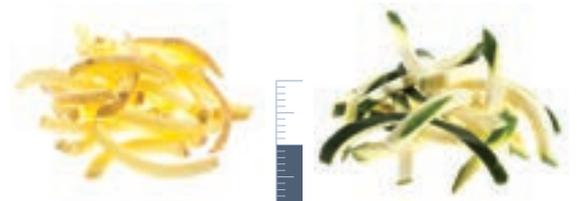
**AS4XX**  
650077 4 mm



**AS6XX**  
650078 6 mm



**AS8XX**  
650079 8 mm



**AS10XX**  
650080 10 mm



**AS2X8X**  
650158 2x8 mm

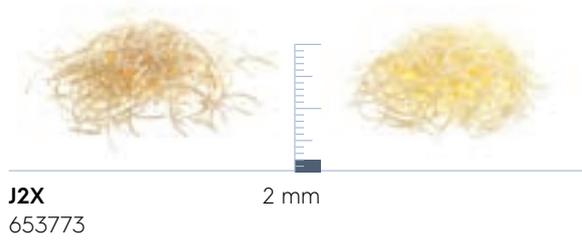


**AS2X10X**  
650159 2x10 mm



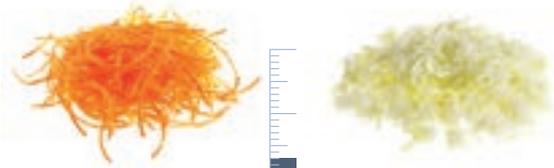


**Disques râpeur Inox**  
2 mm à 9 mm



**J2X**  
653773

2 mm



**J3X**  
653774

3 mm



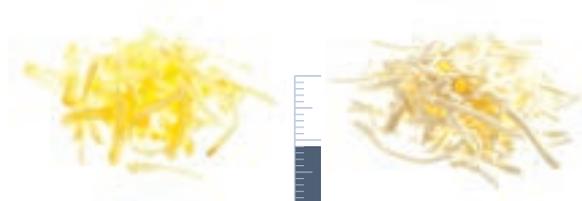
**J4X**  
653775

4 mm



**J7X**  
653776

7 mm



**J9X**  
653777

9 mm



**KX** pour knödeln / pain / pomme de terre  
653778



**PX** pour parmesan / pain / chocolat  
653779

## Préparation dynamique

### Combinés Cutter/Coupe-légumes/Emulsionneurs



**Disques trancheur  
Inox**  
0.6 mm à 13 mm



**C06SX**  
650081

0.6 mm



**C1SX**  
650082

1 mm



**C2SX**  
650083

2 mm



**C3SX**  
650084

3 mm



**C4SX**  
650085

4 mm



**C5SX**  
650086

5 mm



**C6SX**  
650087

6 mm



**C8SX**  
650088

8 mm



**C10SX**  
650160

10 mm



**C12SX**  
650161

12 mm



**C13SX**  
650165

13 mm



**Disques couteaux  
ondulés Inox**  
2 mm à 10 mm



**C2WX**  
650089

2 mm



**C3WX**  
650090

3 mm



**C6WX**  
650091

6 mm



**C8WX**  
650162

8 mm



**C10WX**  
650164

10 mm





#### Grilles macédoine

5x5 mm à 20x20 mm

à combiner aux **disques trancheur (C)** ou **disques couteaux ondulés (CW)**



**C5SX+MT05T**

650086+653566

5x5x5 mm



**C8SX+MT08T**

650088+653567

8x8x8 mm



**C10SX+MT10T**

650160+653568

10x10x10 mm



**C12SX+MT12T**

650161+653569

12x12x12 mm



**C13SX+MT20T**

650165+653570

13x20x20 mm



**C10WX+MT20T**

650164+653570



**C6WX+MT20T**

650091+653570



**C3SX+MT12T**

650084+653569



**C4SX+MT20T**

650085+653570



**C2WX+MT20T**

650089+653570



**C6WX+MT10T**

650091+653568



**C3WX+MT12T**

650090+653569





## Grilles frites

6,8 et 10 mm

à combiner aux disques trancheur (C) ou disques couteaux ondulés (CW)



**C6SX+FT06** 6x6 mm  
650087+653571



**C8SX+FT08** 8x8 mm  
650088+653572



**C10WX+FT10** 10x10 mm  
650164+653573



**C2SX+FT10** 2x10 mm  
650083+653573



**C3WX+FT10** 3x10 mm  
650090+653573



## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Coupe-légumes

##### TrinityPro Coupe Légumes

**Coupe-légumes** compact, facile à déplacer et à stocker.

Son levier poussoir breveté permet de réaliser des coupes précises.

Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.

Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle pour une plus grande hygiène (hors bloc-moteur)

Productivité : jusqu'à **100 couverts** par service.

Panneau de commande plat et étanche IPX5 (IP55) avec boutons : marche/arrêt et fonction « pulse »

**Vitesse variable** (500 à 1200 tr/mn) pour des coupes de qualité supérieure

**Certification ErgoCert** pour la conception ergonomique et la facilité d'utilisation.

**NOTA : LIVRE SANS DISQUES DE COUPE.**

Description	Code	EUR
Coupe Légumes vitesse variable 500-1200 tr/min, prise Schuko 0,75 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 348x315x527 mm kg 20 m <sup>3</sup> 0,09 <b>Accessoires inclus</b> 650232 Ejecteur pour coupe-légumes 1	<b>602150</b> VGSUS	<b>1642,00</b>



#### Coupe-légumes

##### Accessoires pour TrinityPro Coupe Légumes

Description	Code	EUR
Pack 3 disques TRK1 (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm) LxPxH 175x175x50 mm kg 1,18 m <sup>3</sup> 0,01 <b>Accessoires inclus</b> 650199 Plateau à râper Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) 1 650214 Plateau trancheur Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm) 1 650216 Plateau trancheur Inox épaisseur 5 mm (Ø 175 mm) 1	<b>650196</b> SET3	<b>215,00</b>



◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
Pack 6 disques (trancheur 2mm, trancheur 5mm et râper 3mm, râper 7mm, trancheur 10mm, grille macédoine 10x10mm) LxPxH 175x175x50 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02 <b>Accessoires inclus</b> 650199 Plateau à râper Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) 1 650207 Plateau à râper Inox épaisseur 7 mm (Ø 175 mm) 1 650214 Plateau trancheur Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm) 1 650216 Plateau trancheur Inox épaisseur 5 mm (Ø 175 mm) 1 650221 Plateau trancheur 10 mm - Aluminium (Ø 175 mm) 1 650223 Grille macédoine 10x10 mm (Ø 175 mm) 1	<b>650197</b> SET6	<b>557,00</b>	
Plateau à râper Inox épaisseur 2 mm (Ø 175 mm) LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20	<b>650198</b> J172	<b>82,00</b>	
Plateau à râper Inox épaisseur 3 mm (Ø 175 mm) LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20	<b>650199</b> J173	<b>82,00</b>	
Plateau à râper Inox épaisseur 4 mm (Ø 175 mm) LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20	<b>650205</b> J174	<b>82,00</b>	
Plateau à râper Inox épaisseur 7 mm (Ø 175 mm) LxPxH 175x175x50 mm kg 0,20	<b>650207</b> J177	<b>82,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau à râper Inox pour Parmesan</p> <p>LxPxH 175x175x50 mm kg 0,19</p>	<p><b>650208</b></p> <p>J17P</p>	<p><b>91,00</b></p>	
<p>Plateau effileur Inox épaisseur 2x2 mm ( Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x40 mm kg 0,26</p>	<p><b>650209</b></p> <p>AS172</p>	<p><b>91,00</b></p>	
<p>Plateau effileur Inox épaisseur 4x4 mm ( Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x40 mm kg 0,26</p>	<p><b>650210</b></p> <p>AS174</p>	<p><b>91,00</b></p>	
<p>Plateau effileur Inox épaisseur 8x8 mm ( Ø 175 mm) - Spécial frites</p> <p>LxPxH 175x175x40 mm kg 0,27</p>	<p><b>650211</b></p> <p>AS178</p>	<p><b>91,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur Inox épaisseur 1 mm ( Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24</p>	<p><b>650213</b></p> <p>C17X1</p>	<p><b>82,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur Inox épaisseur 2 mm ( Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24</p>	<p><b>650214</b></p> <p>C17X2</p>	<p><b>82,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur Inox épaisseur 3 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650215</b> C17X3	<b>82,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 4 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650237</b> C17X4	<b>84,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 5 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650216</b> C17X5	<b>82,00</b>	
Plateau trancheur Inox épaisseur 6 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,25	<b>650217</b> C17X6	<b>82,00</b>	
Plateau couteaux ondulés Inox épaisseur 3 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650218</b> C17XW3	<b>82,00</b>	
Plateau couteaux ondulés Inox épaisseur 5 mm ( Ø 175 mm) LxPxH 175x175x30 mm kg 0,24	<b>650219</b> C17XW5	<b>82,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Coupe Légumes)

Description	Code	EUR
<p>Plateau trancheur 8 mm - Aluminium ( Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x36,5 mm kg 0,54</p>	<p><b>650220</b> C178</p>	<p><b>163,00</b></p>
<p>Plateau trancheur 10 mm - Aluminium ( Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 175x175x36,5 mm kg 0,50</p>	<p><b>650221</b> C1710</p>	<p><b>163,00</b></p>
<p>Grille macédoine 8x8mm (Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 192x220x25 mm kg 0,51</p>	<p><b>650222</b> MT08</p>	<p><b>148,00</b></p>
<p>Grille macédoine 10x10 mm (Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 192x220x25 mm kg 0,46</p>	<p><b>650223</b> MT10</p>	<p><b>148,00</b></p>
<p>Kit macédoine 8mm (trancheur alu 8mm, grille 8x8mm) (Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 212x240x60 mm kg 1</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650220 Plateau trancheur 8 mm - Aluminium ( Ø 175 mm) 1</p> <p>650222 Grille macédoine 8x8mm (Ø 175 mm) 1</p>	<p><b>650224</b> DC8</p>	<p><b>296,00</b></p>
<p>Kit macédoine 10mm (trancheur alu 10mm, grille 8x8mm - Ø 175 mm)</p> <p>LxPxH 212x240x60 mm kg 0,89</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650221 Plateau trancheur 10 mm - Aluminium ( Ø 175 mm) 1</p> <p>650223 Grille macédoine 10x10 mm (Ø 175 mm) 1</p>	<p><b>650225</b> DC10</p>	<p><b>296,00</b></p>



◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Coupe Légumes)

Description	Code	EUR	
<p>Ejecteur pour coupe-légumes</p> <p>LxPxH 188x188x36 mm kg 0,12</p>	<p><b>650232</b></p> <p>EJEVS</p>	<p><b>30,00</b></p>	
<p>Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine)</p> <p>LxPxH 145x145x25 mm kg 0,20</p>	<p><b>650110</b></p> <p>GRID</p>	<p><b>20,00</b></p>	

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Coupe-légumes

##### TRS - Coupe-légumes trémie à levier - 1 vitesse

Pour Restaurants et Collectivités. Compact - Puissant - Robuste.

Débit: **250 à 500 kg/h** ou **jusqu'à 600 couverts et plus** suivant les travaux \*.

Structure ergonomique **en Inox**.

Nettoyage facile : Chambre de coupe **entièrement amovible**, trémie et disques inox lavables au **lave-vaisselle**.

Large trémie pour des performances supérieures et une meilleure qualité de coupe.

Sécurités pour protéger l'opérateur et arrêter l'appareil en cas d'emploi inapproprié.

**NOTA : LIVRE SANS DISQUES DE COUPE.** Disques inox diam. 200 mm en option - voir page **Disques de coupe pour TRS et TR210.**

Ejecteur inclus.

\* *débit horaire moyen théorique*

Description	Code	EUR
Coupe-légumes 500W, 340 tr/mn. Levier et trémie inox. Mono 230V 0,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 22 m³ 0,10 <b>Accessoires inclus</b> 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600464</b> TRSY1V50	<b>1877,00</b>
Coupe-légumes, 370 W, 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V 0,37 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 22 m³ 0,10 <b>Accessoires inclus</b> 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600465</b> TRSY1V37	<b>1807,00</b>
Coupe-légumes, 500 W, 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 230 /400V 0,50 kW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 22 m³ 0,10 <b>Accessoires inclus</b> 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600467</b> TRSY1V503	<b>1877,00</b>



#### Coupe-légumes

##### TRS - Coupe-légumes trémie à levier - 2 vitesses

Description	Code	EUR
Coupe-légumes, 750 W, 340 et 680 tr/mn. Levier et trémie en inox. Tri 400 V 0,75 kW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 23 m³ 0,10 <b>Accessoires inclus</b> 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600468</b> TRSY2V	<b>2233,00</b>



## Coupe-légumes

## TRS - Coupe-légumes trémie à levier - Vitesse variable

Description	Code	EUR
Coupe-Légumes, 500W, Vitesse Variable 140 à 750 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V  0,50 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x500x515 mm kg 22 m <sup>3</sup> 0,10 <b>Accessoires inclus</b> 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1	<b>600472</b> TRSYVV	<b>2290,00</b>



## Coupe-légumes

## Accessoires pour TRS

Description	Code	EUR
Disque éjecteur supplémentaire LxPxH 192x192x32 mm kg 0,07	<b>653772</b> EJTRS	<b>31,00</b>
Poste de travail équipé pour TRS et TRK LxPxH 1020x640x750 mm kg 33 m <sup>3</sup> 0,43	<b>653283</b> WT	<b>1815,00</b>



**PLATEAUX DE COUPE** : voir rubrique Disques de coupe pour TRS et TR210

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Coupe-légumes

##### TR210 - Coupe-légumes trémie automatique

Pour Cuisine de moyenne et grande production.

Débit: **300 à 2100 kg/h** ou **jusqu'à 1000 couverts** suivant les travaux et le type de trémie \*.

Modèles 1 vitesse **340 tr/mn** - 2 Vitesses **340 et 680 tr/mn** - Vitesse Variable **140 à 750 tr/mn**.

**Trémie automatique** pour des débits importants (jusqu'à 2100 kg/h) de râpés et d'émincés de légumes (Diam. maxi pour les légumes ronds = 80 mm et Long. maxi pour les légumes longs = 150 mm).

**Trémie à levier** pour des coupes de légumes plus précises.

**Trémie 4 tubes** pour les légumes longs (3 dimensions différentes).

Chambre de coupe amovible.

**NOTA : LIVRE SANS DISQUES DE COUPE.** Disques inox diam. 200 mm en option - voir page **Disques de coupe pour TRS et TR210.**

Ejecteur inclus.

\*débit horaire moyen théorique.

Description	Code	EUR	
<p>Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 340 tr/mn. Mono 230V</p> <p>0,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 416x490x690 mm kg 32,90 m<sup>3</sup> 0,25</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1</p>	<p><b>600457</b> TR210Y1V</p>	<p><b>3719,00</b></p>	
<p>Coupe-légumes Trémie Automatique à poser sur table. 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V</p> <p>0,75 kW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 416x490x690 mm kg 39 m<sup>3</sup> 0,25</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1</p>	<p><b>600458</b> TR210Y2V</p>	<p><b>4521,00</b></p>	
<p>Coupe-légumes Trémie Automatique sur socle mobile. 340 et 680 tr/mn. Tri 400 V</p> <p>0,75 kW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 630x770x1250 mm kg 84 m<sup>3</sup> 1,32</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) 1 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1</p>	<p><b>600459</b> TR210Y2VT</p>	<p><b>5810,00</b></p>	
<p>Coupe-légumes Trémie Automatique sur socle mobile. Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn. Mono 230 V</p> <p>0,50 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 630x770x1250 mm kg 81 m<sup>3</sup> 1,32</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650065 Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) 1 653772 Disque éjecteur supplémentaire 1</p>	<p><b>600460</b> TR210YVVT</p>	<p><b>6399,00</b></p>	

## Coupe-légumes

## Accessoires pour TR210

Description	Code	EUR	
Disque éjecteur supplémentaire LxPxH 192x192x32 mm kg 0,07	<b>653772</b> EJTRS	<b>31,00</b>	
Poste de travail équipé pour TRS et TRK LxPxH 1020x640x750 mm kg 33 m <sup>3</sup> 0,43	<b>653283</b> WT	<b>1815,00</b>	
Trémie inox légumes longs 4 tubes avec poussoir pour TR210. Différents diamètres : 2 x 50 mm - 1 x 60 mm - 1 x 80 mm LxPxH 460x240x305 mm kg 10 m <sup>3</sup> 0,07	<b>650109</b> LVH210	<b>975,00</b>	
Support mobile inox pour TR210 pouvant recevoir un bac GN1/1 (bac non inclus) LxPxH 600x730x1020 mm kg 37 m <sup>3</sup> 0,60	<b>650065</b> TR210trolley	<b>1559,00</b>	
Trémie à levier inox pour TR210 (sans chambre de coupe ni éjecteur) LxPxH 250x510x260 mm kg 4,92 m <sup>3</sup> 0,05	<b>650094</b> LEHO2210	<b>715,00</b>	

**PLATEAUX DE COUPE** : voir rubrique Disques de coupe pour TRS et TR210

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Coupe-légumes

##### Disques de coupe pour TRS et TR210

INOX AISI 304 - Forme exclusive de la lame en "S" pour une plus grande efficacité de coupe et un niveau de précision supérieur  
Tous les disques trancheurs (simples ou ondulés) peuvent être associés à une grille frite ou macédoine. Chaque disque est livré avec son support. Ce support peut être fixé au mur ou posé ; ils peuvent être fixés entre eux.

Description	Code	EUR	
<p>PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p>	<p><b>650092</b> SCEQXX</p>	<p><b>414,00</b></p>	
<p>&lt;b&gt;PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 4mm - râpeur 7mm</p> <p>LxPxH 510x240x265 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>650085 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>653776 Plateau à râper inox épaisseur 7 mm 1</p>	<p><b>650107</b> SDPXX</p>	<p><b>414,00</b></p>	
<p>PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 3,50 m<sup>3</sup> 0,02</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT 1</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p> <p>653776 Plateau à râper inox épaisseur 7 mm 1</p>	<p><b>650178</b> SD4CJX</p>	<p><b>477,00</b></p>	



◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
<p>PACK GASTRONOMIE 6 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 5,40 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650077 Plateau effileur inox lame en S 1 épaisseur 4x4 mm</p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S 1 épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S 1 épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650160 Plateau trancheur INOX lame en S 1 épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer 1 à un plateau trancheur</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p>	<p><b>650093</b> SCREQXX</p>	<p><b>891,00</b></p>	
<p>PACK 7 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2mm + 7mm - effileur 4x4 mm - trancheur 10x10 mm - macédoine 10x10 mm (trancheur en utilisation simple OU combiné à une grille FT ou MT)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650077 Plateau effileur inox lame en S 1 épaisseur 4x4 mm</p> <p>650083 Plateau trancheur inox lame en S 1 épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650086 Plateau trancheur INOX lame en S 1 épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>650164 Plateau couteaux ondulés INOX lame 1 en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>653568 Grille macédoine 10x10 mm à associer 1 à un plateau trancheur</p> <p>653773 Plateau à râper inox épaisseur 2 mm 1</p> <p>653776 Plateau à râper inox épaisseur 7 mm 1</p>	<p><b>650179</b> SD7CJASMTX</p>	<p><b>984,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper inox épaisseur 2 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,54	<b>653773</b> J2X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 3 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	<b>653774</b> J3X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 4 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,54	<b>653775</b> J4X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 7 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	<b>653776</b> J7X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox épaisseur 9 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,55	<b>653777</b> J9X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox pour knödeln et pain LxPxH 200x200x40 mm kg 0,53	<b>653778</b> KX	<b>98,00</b>	

▶▶

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper inox pour parmesan et pain LxPxH 200x200x30 mm kg 1	<b>653779</b> PX	<b>98,00</b>	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97	<b>650166</b> AS2XX	<b>242,00</b>	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97	<b>650158</b> AS2X8X	<b>229,00</b>	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,96	<b>650159</b> AS2X10X	<b>229,00</b>	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	<b>650167</b> AS3XX	<b>229,00</b>	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 1	<b>650077</b> AS4XX	<b>229,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650078</b> AS6XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,93</p>	<p><b>650079</b> AS8XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650080</b> AS10XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97</p>	<p><b>650081</b> C06SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,96</p>	<p><b>650082</b> C1SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97</p>	<p><b>650083</b> C2SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650084</b> C3SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650085</b> C4SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650086</b> C5SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650087</b> C6SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650088</b> C8SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650160</b> C10SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

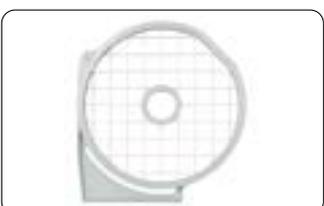
### Coupe-légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650161</b> C12SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650165</b> C13SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650089</b> C2WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650090</b> C3WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650091</b> C6WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,90</p>	<p><b>650162</b> C8WX</p>	<p><b>158,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,90</p>	<p><b>650164</b> C10WX</p>	<p><b>158,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 1</p>	<p><b>653566</b> MT05T</p>	<p><b>233,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 0,62</p>	<p><b>653567</b> MT08T</p>	<p><b>199,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 0,56</p>	<p><b>653568</b> MT10T</p>	<p><b>199,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 1</p>	<p><b>653569</b> MT12T</p>	<p><b>199,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 1</p>	<p><b>653570</b> MT20T</p>	<p><b>199,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TRS et TR210)

Description	Code	EUR	
Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 0,72	<b>653571</b> FT06	<b>184,00</b>	
Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 0,63	<b>653572</b> FT08	<b>184,00</b>	
Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 1	<b>653573</b> FT10	<b>184,00</b>	
Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine) LxPxH 145x145x25 mm kg 0,20	<b>650110</b> GRID	<b>20,00</b>	

**NOTA :** Chaque disque est fourni avec son casier de rangement.

## Coupe-légumes

## TR260 - Coupe-légumes grande productivité

Pour Cuisine de moyenne et grande production.

Débit: **350 à 2500 kg/h** ou **jusqu'à 2000 couverts** et plus suivant les travaux\*.

Modèles 1 vitesse: **330 tr/mn** - 2 Vitesses: **330 et 660 tr/mn**.

Trémie automatique pour des débits importants de **600 à 2500 kg/h**.

Trémie à levier pour les légumes longs avec un débit de **375 à 660 kg/h**.

A installer de préférence sur la table inox mobile.

*Nota: Livré sans plateau. Diamètre des plateaux 300 mm - éjecteur inclus - Pour disques de coupe, voir*

**Disques de coupe pour TR260 et TR300**

*\*débit horaire moyen théorique.*

Description	Code	EUR	
<p>Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 330 et 660 tr/mn - (sans trémie, ni table) - Tri 400 V</p> <p>2 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 750x400x440 mm kg 56 m<sup>3</sup> 0,34</p>	<p><b>603278</b> TR260F2V38</p>	<p><b>3959,00</b></p>	
<p>Bloc moteur coupe-légumes avec éjecteur - 330 tr/mn - (sans trémie, ni table) - Mono 230 V</p> <p>1,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 750x400x440 mm kg 60 m<sup>3</sup> 0,33</p>	<p><b>603275</b> TR260F1V</p>	<p><b>4042,00</b></p>	
<p>Coupe légumes complet 330 tr/mn avec bloc moteur, trémie à levier, sur support, 4 disques (C302-C303-NJ2-NJ3 ) et ratelier.</p> <p>1,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 610x830x1400 mm kg 106 m<sup>3</sup> 0,66</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650036 Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et choux TR260 1</p> <p>650150 Plateau à râper épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm 1</p> <p>650151 Plateau à râper épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm 1</p> <p>653017 Table inox roulante - Hauteur: 730 mm 1</p> <p>653036 Trémie à levier (bac d'alimentation légumes inclus) 1</p> <p>653172 Plateau trancheur - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm 1</p> <p>653173 Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm 1</p> <p>653212 Rtelier de rangement 1</p>	<p><b>603277</b> TR260FL1VS</p>	<p><b>9571,00</b></p>	

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Coupe-légumes

#### Accessoires pour TR260

Description	Code	EUR	
Trémie automatique LxPxH 730x490x470 mm kg 23 m <sup>3</sup> 0,24	<b>653037</b> AH260	<b>2988,00</b>	
Trémie spéciale chou LxPxH 490x560x610 mm kg 19 m <sup>3</sup> 0,17	<b>653048</b> CABH260	<b>4841,00</b>	
Trémie légumes longs - 3 tubes diam. 50 à 70 mm LxPxH 490x560x610 mm kg 17 m <sup>3</sup> 0,17	<b>653306</b> LVH260	<b>2334,00</b>	
Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et chou TR260 LxPxH 394x160x418 mm kg 5,62 m <sup>3</sup> 0,05	<b>650036</b> FED260	<b>537,00</b>	
Trémie à levier (bac d'alimentation légumes inclus) LxPxH 490x490x560 mm kg 21 m <sup>3</sup> 0,17 <b>Accessoires inclus</b> 650036 Bac d'alimentation pour trémies légumes longs et chou TR260 1	<b>653036</b> LH260	<b>3517,00</b>	
Accessoire légumes longs pour Trémie à levier. 3 tubes diam. de 50 à 70 mm LxPxH 230x110x250 mm kg 5,48 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653223</b> LVALH260	<b>598,00</b>	



◀◀ (Accessoires pour TR260)

Description	Code	EUR	
Table inox roulante - Hauteur: 730 mm LxPxH 445x525x690 mm kg 14,96 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653017</b> MSX	<b>1015,00</b>	
Ratelier de rangement LxPxH 200x350x200 mm kg 2,67 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653212</b> DRX	<b>332,00</b>	
Support mobile pour bac gastronorme 2/1 (bac non fourni) LxPxH 560x690x700 mm kg 25 m <sup>3</sup> 0,62	<b>653224</b> TTX21	<b>1047,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2,06 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653195</b> A302	<b>544,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653196</b> A303	<b>544,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2,14 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653197</b> A304	<b>544,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Accessoires pour TR260)

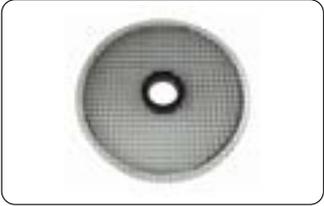
Description	Code	EUR	
Plateau effileur - épaisseur 6x6 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 1,76 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653198</b> AF306	<b>562,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3	<b>653199</b> AF308	<b>544,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 1,85 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653200</b> AF310	<b>544,00</b>	

**NOTA :** Le trémie légumes longs code 653306 peut également être utilisée comme trémie à levier en utilisant l'accessoire levier code pièces de rechange 0D5488 (voir tarif public pièces de rechange en cours).

### Coupe-légumes

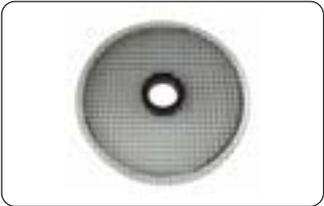
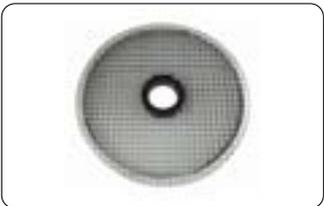
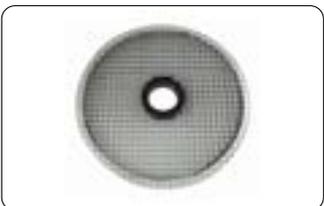
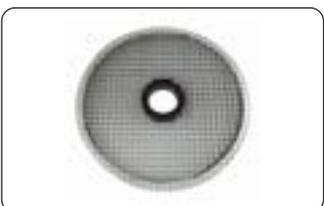
#### Grilles macédoine pour TR260

Disques spécifiques TR260 : grille macédoine à associer à un disque à trancher.  
Pour les autres disques de coupe, voir **Disques de coupe pour TR260 et TR300**

Description	Code	EUR	
Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm LxPxH 320x320x30 mm kg 1,74 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653051</b> MT310	<b>1116,00</b>	

▶▶

◀◀ (Grilles macédoine pour TR260)

Description	Code	EUR	
Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653301</b> MT312	<b>1026,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm LxPxH 320x320x30 mm kg 1,55 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653052</b> MT316	<b>941,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm LxPxH 320x320x30 mm kg 1,45 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653053</b> MT320	<b>927,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 25 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm LxPxH 320x320x30 mm kg 1,44 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653054</b> MT325	<b>910,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) DIAM. 300 mm LxPxH 320x320x30 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653055</b> MT332	<b>891,00</b>	

## Coupe-légumes

### Disques de coupe spécial chou pour TR260

Disques spécifiques TR260 : disque spécial chou.

Pour les autres disques de coupe, voir **Disques de coupe pour TR260 et TR300**

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur chou - épaisseur 1 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale chou LxPxH 310x310x150 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653009</b> D601	<b>583,00</b>	
Plateau trancheur chou - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale chou LxPxH 310x310x150 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653227</b> D602	<b>583,00</b>	
Plateau trancheur chou - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale chou LxPxH 310x310x150 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653228</b> D603	<b>583,00</b>	
Plateau à râper pour CHOUX - épaisseur 7 mm DIAM. 300 mm. A utiliser avec la trémie spéciale chou LxPxH 300x300x40 mm kg 3	<b>650157</b> DJ607N	<b>751,00</b>	

## Coupe-légumes

## TR 300 - Coupe-légumes grande productivité

Pour collectivités à partir de **600 couverts** et industries agro-alimentaires.

Débit entre **6 et 80 kg/mn** suivant le type de coupe et l'alimentation utilisés.

Un coupe-légumes complet = **bloc moteur sur support mobile + trémie au choix + équipements de coupe.**

Support mobile permettant de ranger jusqu'à 7 plateaux (plateaux en option).

Trémies d'alimentation :

- **Trémie Automatique** : tous travaux sauf légumes longs.

Section maximum admissible du légume: 90 mm. Alimentation en vrac par charge de 10/12 kg.

- **Trémie Légumes Longs** : 9 tubes au total pour la coupe des légumes longs (rondelles de concombres, carottes, etc...).

*Nota: Livré sans plateau. Diamètre des plateaux 300 mm - Voir Disques de coupe pour TR260 et TR300*

Description	Code	EUR
Bloc moteur coupe-légumes sur support mobile avec éjecteur - sans trémie - 250 tr/mn - Tri 230/400 V  1,50 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 470x710x1070 mm kg 102 m <sup>3</sup> 0,92 <b>Accessoires inclus</b> 653142 Ejecteur tous travaux (sauf frites) supplémentaire 1	<b>602069</b> TR300B	<b>10723,00</b>



## Coupe-légumes

## Accessoires pour TR300

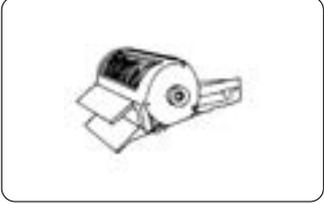
Description	Code	EUR
Support mobile pour bac gastronorme 2/1 (bac non fourni)  LxPxH 560x690x700 mm kg 25 m <sup>3</sup> 0,62	<b>653224</b> TTX21	<b>1047,00</b>
Trémie légumes longs. 9 tubes de différents diamètres : 4 x 50 mm, 3 x 75 mm et 2 x 100 mm.  LxPxH 340x360x540 mm kg 22,91	<b>653129</b> LVH300	<b>2372,00</b>



## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Accessoires pour TR300)

Description	Code	EUR	
Trémie automatique pour TR300 LxPxH 560x800x520 mm kg 40 m <sup>3</sup> 0,41	<b>653771</b> AHTR300	<b>3711,00</b>	
Ejecteur tous travaux (sauf frites) supplémentaire LxPxH 310x310x45 mm kg 2	<b>653142</b> ES300	<b>328,00</b>	
Ejecteur frites LxPxH 310x310x45 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653143</b> EF300	<b>353,00</b>	
Grille Frites - épaisseur 6 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 240x260x130 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653076</b> F306	<b>1892,00</b>	
Grille Frites - épaisseur 8 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 240x260x130 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653074</b> F308	<b>1733,00</b>	
Grille Frites - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 240x260x130 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653069</b> F310	<b>1686,00</b>	

## Coupe-légumes

## Grilles macédoine pour TR300

Description	Code	EUR	
Grille Macédoine - épaisseur 10 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653068</b> M310	<b>902,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 12 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2,42 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653499</b> M312	<b>913,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 16 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2,28 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653075</b> M316	<b>902,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 20 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653073</b> M320	<b>921,00</b>	
Grille Macédoine - épaisseur 32 mm (à coupler avec plateau trancheur) LxPxH 340x360x45 mm kg 2,08 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653259</b> M332	<b>913,00</b>	

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Coupe-légumes

#### Disques de coupe pour TR260 et TR300

Pour le TR260, pour les frites, utiliser le disque effileur 8 mm avec des pommes de terre spéciales frites.

Description	Code	EUR
Plateau à râper épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 1,83 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650150</b> J302N	<b>467,00</b>
Plateau à râper épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 1,82 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650151</b> J303N	<b>467,00</b>
Plateau à râper épaisseur 4 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 1,76 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650152</b> J304N	<b>467,00</b>
Plateau à râper épaisseur 7 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 1,76 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650153</b> J307N	<b>467,00</b>
Plateau à râper épaisseur 9 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650154</b> J309N	<b>467,00</b>
Plateau à râper pour PARMESAN DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650148</b> P300	<b>540,00</b>



◀◀ (Disques de coupe pour TR260 et TR300)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper pour KNOEDELN DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650149</b> K300	<b>471,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 2x2 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2,06 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653195</b> A302	<b>544,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 3x3 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653196</b> A303	<b>544,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 4x4 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2,14 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653197</b> A304	<b>544,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 6x6 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 1,76 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653198</b> AF306	<b>562,00</b>	
Plateau effileur - épaisseur 8x8 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3	<b>653199</b> AF308	<b>544,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Disques de coupe pour TR260 et TR300)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau effileur - épaisseur 10x10 mm DIAM. 300 mm</p> <p>LxPxH 300x300x50 mm kg 1,85 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653200</b> AF310</p>	<p><b>544,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur - épaisseur 1 mm DIAM. 300 mm</p> <p>LxPxH 300x300x40 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653188</b> C301</p>	<p><b>455,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm</p> <p>LxPxH 300x300x50 mm kg 3</p>	<p><b>653172</b> C302</p>	<p><b>455,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm</p> <p>LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653173</b> C303</p>	<p><b>455,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur - épaisseur 5 mm DIAM. 300 mm</p> <p>LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653189</b> C305</p>	<p><b>455,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur - épaisseur 6 mm DIAM. 300 mm</p> <p>LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653190</b> C306</p>	<p><b>455,00</b></p>	

▶▶

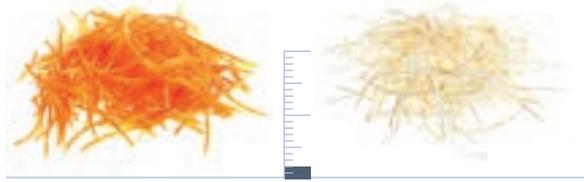
◀◀ (Disques de coupe pour TR260 et TR300)

Description	Code	EUR	
Plateau trancheur - épaisseur 8 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653191</b> C308	<b>455,00</b>	
Plateau trancheur - épaisseur 10 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653192</b> C310	<b>455,00</b>	
Plateau trancheur - épaisseur 16 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2,04 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653193</b> C316	<b>455,00</b>	
Plateau couteaux ondulés - épaisseur 2 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2	<b>653217</b> C302W	<b>455,00</b>	
Plateau couteaux ondulés - épaisseur 3 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2	<b>653218</b> C303W	<b>455,00</b>	
Plateau couteaux ondulés - épaisseur 6 mm DIAM. 300 mm LxPxH 300x300x50 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653219</b> C306W	<b>455,00</b>	

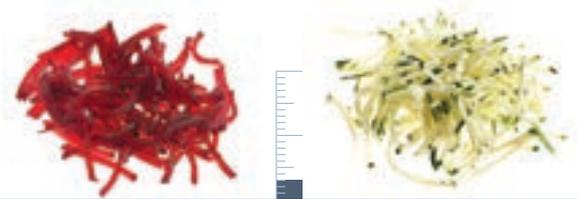
# Guide de coupe TRS-TR210-TRK



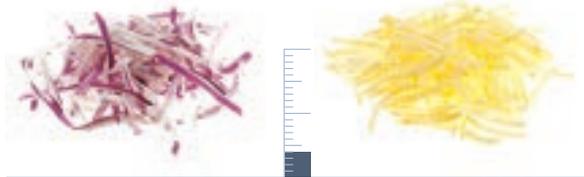
**Disques effileur Inox**  
2 mm à 10 mm



**AS2XX**  
650166 2 mm



**AS3XX**  
650167 3 mm



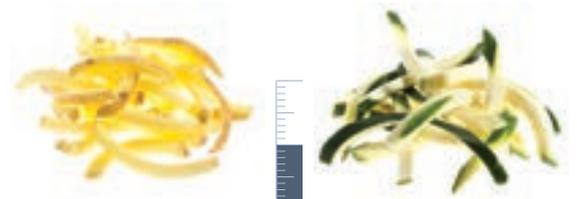
**AS4XX**  
650077 4 mm



**AS6XX**  
650078 6 mm



**AS8XX**  
650079 8 mm



**AS10XX**  
650080 10 mm



**AS2X8X**  
650158 2x8 mm

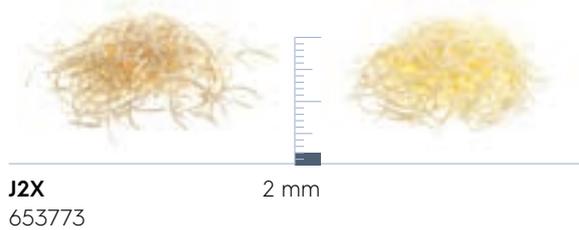


**AS2X10X**  
650159 2x10 mm



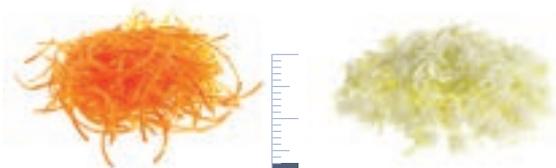


**Disques râpeur Inox**  
2 mm à 9 mm



**J2X**  
653773

2 mm



**J3X**  
653774

3 mm



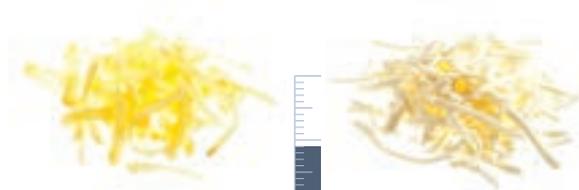
**J4X**  
653775

4 mm



**J7X**  
653776

7 mm



**J9X**  
653777

9 mm



**KX** pour knödeln / pain / pomme de terre  
653778



**PX** pour parmesan / pain / chocolat  
653779

# Préparation dynamique

## Coupe-légumes



**Disques trancheur  
Inox**  
0.6 mm à 13 mm



**C06SX**  
650081

0.6 mm



**C1SX**  
650082

1 mm



**C2SX**  
650083

2 mm



**C3SX**  
650084

3 mm



**C4SX**  
650085

4 mm



**C5SX**  
650086

5 mm



**C6SX**  
650087

6 mm



**C8SX**  
650088

8 mm



**C10SX**  
650160

10 mm



**C12SX**  
650161

12 mm



**C13SX**  
650165

13 mm



**Disques couteaux  
ondulés Inox**  
2 mm à 10 mm



**C2WX**  
650089

2 mm



**C3WX**  
650090

3 mm



**C6WX**  
650091

6 mm



**C8WX**  
650162

8 mm



**C10WX**  
650164

10 mm



## Préparation dynamique

### Coupe-légumes



#### Grilles macédoine

5x5 mm à 20x20 mm

à combiner aux **disques trancheur (C)** ou **disques couteaux ondulés (CW)**



**C5SX+MT05T** 5x5x5 mm  
650086+653566



**C8SX+MT08T** 8x8x8 mm  
650088+653567



**C10SX+MT10T** 10x10x10 mm  
650160+653568



**C12SX+MT12T** 12x12x12 mm  
650161+653569



**C10WX+MT20T** 10x20x20 mm  
650164+653570



**C13SX+MT20T** 13x20x20 mm  
650165+653570



**C2WX+MT20T** 2x20x20 mm  
650089+653570



**C6WX+MT20T** 6x20x20 mm  
650091+653570



**C3SX+MT12T** 3x12x12 mm  
650084+653569



**C4SX+MT20T** 4x20x20 mm  
650085+653570



**C3WX+MT12T** 3x12x12 mm  
650090+653569



**C6WX+MT10T** 6x10x10 mm  
650091+653568



## Grilles frites

6,8 et 10 mm

à combiner aux **disques trancheur (C)** ou **disques couteaux ondulés (CW)**



**C6SX+FT06** 6x6 mm  
650087+653571



**C8SX+FT08** 8x8 mm  
650088+653572



**C10WX+FT10** 10x10 mm  
650164+653573



**C2SX+FT10** 2x10 mm  
650083+653573

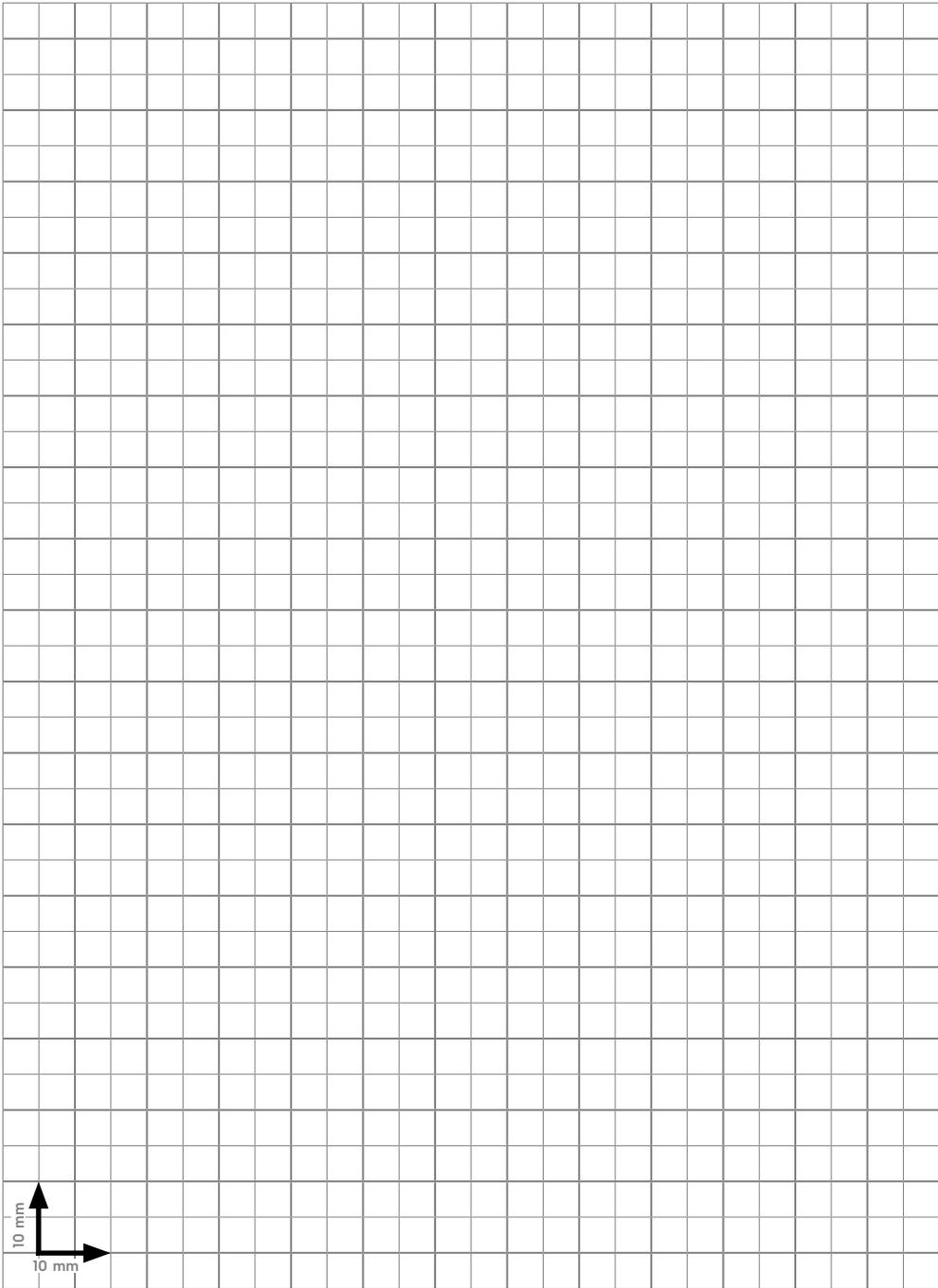


**C3WX+FT10** 3x10 mm  
650090+653573



# Page de "Notes"

Élaborer votre graphique



# RC14 coupe-frites

## Grande production

Le coupe-frites RC14 a été étudié pour les professionnels de la frite fraîche, préparée sur place, les petites industries alimentaires ou encore les grandes collectivités. RC14 a été conçu pour une utilisation intensive même par un personnel non spécialiste car son niveau de sécurité est très élevé.



Support mobile en inox (accessoire optionnel)



Trémie automatique avec une capacité de 1.500 kg/h (25 kg/min.)



Bloc trancheur (accessoire optionnel)



Bloc couteaux frites (accessoire optionnel)

### Frites



8x8 mm



10x10 mm



12x12 mm



14x14 mm



### Tranches



4 mm



6 mm



8 mm



## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Coupe-légumes

##### RC 14 - Coupe pommes de terre grand débit (frites & rondelles)

Coupe-frites grand débit à alimentation automatique.

Pour cuisines de collectivités et unités de fabrications spécialisées.

Le débit théorique en frites de 12 mm est de **1500 kg/h** environ. Par passe : 10 kg de pomme de terre en 30 secondes environ

Fonction coupe-frites: section **8 x 8 - 10 x 10 - 12 x 12 - 14 x 14**.

**NOTA : LIVRE SANS BLOC COUTEAUX.**

Description	Code	EUR
Coupe frites grand débit - sans bloc couteaux. Le débit théorique en frites de 12 mm est de 1.500 kg/h. environ. Tri 400 V 0,37 kW 230/400 V 3 50 Hz LxPxH 360x670x560 mm kg 45 m <sup>3</sup> 0,22	<b>601151</b> RC143	<b>5305,00</b>
Coupe frites grand débit - sans bloc couteaux. Mono 230 V 0,37 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 360x670x560 mm kg 45 m <sup>3</sup> 0,22	<b>601229</b> RC14	<b>5574,00</b>



#### Coupe-légumes

##### Accessoires pour RC14

Description	Code	EUR
Bloc couteaux frites 8 mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1,06 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653022</b> CHB8	<b>446,00</b>
Bloc couteaux frites 10 mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1,06	<b>653023</b> CHB10	<b>446,00</b>



◀◀ (Accessoires pour RC14)

Description	Code	EUR	
Bloc couteaux frites 12 mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1,06 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653024</b> CHB12	<b>446,00</b>	
Bloc couteaux frites 14 mm LxPxH 245x148x136 mm kg 1,03 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653018</b> CHB14	<b>446,00</b>	
Bloc trancheur 4mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653503</b> CB4RC14	<b>298,00</b>	
Bloc trancheur 6mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653504</b> CB6RC14	<b>298,00</b>	
Bloc trancheur 8mm LxPxH 250x140x150 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653505</b> CB8RC14	<b>298,00</b>	
Table inox roulante - Hauteur: 730 mm LxPxH 445x525x690 mm kg 14,96 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653017</b> MSX	<b>1015,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

---

### Coupe-légumes

◀◀ (Accessoires pour RC14)

Description	Code	EUR
Support mobile pour bac gastronorme 2/1 (bac non fourni) LxPxH 560x690x700 mm kg 25 m <sup>3</sup> 0,62	<b>653224</b> TTX21	<b>1047,00</b>



## Guide de sélection Appareils manuels

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>CT6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collectivités / Restauration Rapide.</li> <li>▶ <b>Jusqu'à 500 couverts</b></li> <li>▶ Utilisation : prévu pour assurer un poste de dressage hors d'œuvre sur assiette en collectivités.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Permet de récupérer la tomate coupée entière</li> <li>▶ Simple et sûr d'emploi</li> <li>▶ Lavable en machine</li> </ul>
 <p>DTA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collectivités / Restauration rapide / Bars</li> <li>▶ <b>Jusqu'à 500 couverts</b></li> <li>▶ Poste de préparation froide pour composition des salades, quartiers de citrons ou desserts.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appareil manuel très simple d'emploi</li> <li>▶ Qualité de coupe très bonne pour tous types de fruits</li> </ul>
 <p>CF4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Spécialistes frites / Petites collectivités</li> <li>▶ Pour ceux qui ont la possibilité de servir de vraies frites cuites peu de temps avant le service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appareil robuste pour utilisation professionnelle</li> <li>▶ Facile à nettoyer après usage</li> </ul>

## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

#### Appareil manuels

##### CT6 - Coupe-tomates

Pour couper les tomates en tranches parfaites et les récupérer dans leur forme initiale - Construction aluminium et lames en acier inox - Livré avec un bloc lames.

Description	Code	EUR
Coupe-tomates manuel - épaisseur 6 mm LxPxH 145x427x240 mm kg 3,30 m <sup>3</sup> 0,02 <b>Accessoires inclus</b> 653099 Chariot guide tomates pour CT6 1 653100 Bloc lames pour CT6 1	<b>601157</b> CT6	<b>499,00</b>



#### Appareil manuels

##### Accessoires pour CT6

Description	Code	EUR
Support basculeur LxPxH 140x570x65 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653282</b> TIP	<b>313,00</b>
Bloc lames pour CT6 LxPxH 275x75x35 mm kg 0,36	<b>653100</b> CB6	<b>135,00</b>
Chariot guide tomates pour CT6 LxPxH 100x105x135 mm kg 1	<b>653099</b> TG6	<b>135,00</b>



## Appareil manuels

## DTA - Diviseur tomates, agrumes et pommes

Coupe les tomates, oranges ou citrons en 4, 6, 8 ou 12 quartiers suivant la grille de coupe choisie.  
Coupe les pommes en 8 ou 12 quartiers avec évideur central.

Description	Code	EUR	
Diviseur tomates - 4 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03 <b>Accessoires inclus</b> 653118 Poussoir pour DTA: 4/8 quartiers 1 653467 Grille tomates 4 quartiers 1	<b>601161</b> DTAT4	<b>340,00</b>	
Diviseur tomates - 6 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03 <b>Accessoires inclus</b> 653117 Poussoir pour DTA: 6/12 quartiers 1 653468 Grille tomates 6 quartiers 1	<b>601162</b> DTAT6	<b>341,00</b>	
Diviseur tomates - 8 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03 <b>Accessoires inclus</b> 653118 Poussoir pour DTA: 4/8 quartiers 1 653469 Grille tomates 8 quartiers 1	<b>601163</b> DTAT8	<b>341,00</b>	
Diviseur tomates - 12 quartiers LxPxH 240x215x395 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03 <b>Accessoires inclus</b> 653117 Poussoir pour DTA: 6/12 quartiers 1 653470 Grille tomates 12 quartiers 1	<b>601164</b> DTAT12	<b>341,00</b>	

## Appareil manuels

## Accessoires pour DTA

Description	Code	EUR	
Grille tomates 4 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 0,10	<b>653467</b> TCG4	<b>106,00</b>	



## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Accessoires pour DTA)

Description	Code	EUR
Grille tomates 6 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 0,11	<b>653468</b> TCG6	<b>106,00</b>
Grille tomates 8 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 0,12	<b>653469</b> TCG8	<b>108,00</b>
Grille tomates 12 quartiers LxPxH 110x110x75 mm kg 0,15	<b>653470</b> TCG12	<b>106,00</b>
Grille pommes 8 quartiers LxPxH 110x110x50 mm kg 0,10	<b>653471</b> AG8	<b>106,00</b>
Poussoir pour DTA: 4/8 quartiers LxPxH 150x90x145 mm kg 0,50	<b>653118</b> PB8	<b>106,00</b>
Poussoir pour DTA: 6/12 quartiers LxPxH 150x90x145 mm kg 1 m³ 0,02	<b>653117</b> PB12	<b>106,00</b>



## Appareil manuels

## CF4 - Coupe-frites

Pour restaurants et petites collectivités.  
3 sections de frites: **7, 9 et 11 mm.**

Description	Code	EUR
Coupe-frites manuel 9 mm avec grille et poussoir - sans socle LxPxH 200x450x250 mm kg 2,93 m <sup>3</sup> 0,03 <b>Accessoires inclus</b> 653460 Grille 9 mm 1 653463 Poussoir 9 mm 1	<b>601460</b> CF409	<b>293,00</b>
Coupe-frites manuel 11 mm avec grille et poussoir - sans socle LxPxH 200x450x250 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03 <b>Accessoires inclus</b> 653461 Grille 11 mm 1 653464 Poussoir 11 mm 1	<b>601461</b> CF411	<b>293,00</b>



## Appareil manuels

## Accessoires pour CF4

Description	Code	EUR
Socle pour CF4 LxPxH 200x450x70 mm kg 5,83 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653124</b> CF4B	<b>114,00</b>
Grille 7 mm LxPxH 110x110x10 mm kg 0,20	<b>653445</b> G7CF4	<b>90,00</b>
Grille 9 mm LxPxH 110x110x10 mm kg 1	<b>653460</b> G9CF4	<b>90,00</b>



## Préparation dynamique

### Coupe-légumes

◀◀ (Accessoires pour CF4)

Description	Code	EUR
Grille 11 mm LxPxH 110x110x10 mm kg 1	<b>653461</b> G11CF4	<b>90,00</b>
Poussoir 7 mm LxPxH 150x85x50 mm kg 0,17	<b>653462</b> PB7CF4	<b>23,00</b>
Poussoir 9 mm LxPxH 150x85x50 mm kg 1	<b>653463</b> PB9CF4	<b>23,00</b>
Poussoir 11 mm LxPxH 150x85x50 mm kg 0,18	<b>653464</b> PB11CF4	<b>23,00</b>



## Guide de sélection

### Cutter mélangeurs et émulsionneurs

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <b>TrinityPro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Petit établissement de repos et santé / crèche</li> <li>▶ Fonction cutter : pour hacher, herbes et condiments, émulsionner des sauces, hacher viande/poisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Compact, facile à déplacer et à ranger.</li> <li>▶ Cuve transparente de 2,6L en copolyester (sans BPA), ou cuve inox de 2,6L ou 3,6L</li> <li>▶ Rotor à lames microdentées inclus</li> <li>▶ Hygiène et gain de temps : chambre de coupe, trémie à levier, disque éjecteur, plateaux de coupe et grilles en acier inoxydable 100% lavable au lave-vaisselle</li> <li>▶ Couvercle transparent équipé d'un racleur. Les ingrédients peuvent être ajoutés par l'ouverture centrale durant l'utilisation</li> <li>▶ Mono vitesse 1500 tr/min ou vitesse variable 500-3600tr/min</li> </ul>
 <b>K45-K55-K70</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités / Traiteurs / Crèches / Maisons de retraite</li> <li>▶ <b>50 à 150 couverts</b> (selon modèles)</li> <li>▶ <b>Capacité (mayonnaise):</b>  <b>K45 : jusqu'à 2 kg</b>  <b>K55 : jusqu'à 2,5 kg</b>  <b>K70 : jusqu'à 3,5 kg</b></li> <li>▶ Réalisations : mixage des farces, mousses, pâtés, condiments, viandes et poissons. Emulsionner, broyer et hacher.</li> <li>▶ En collectivités, les mixés pour les régimes spéciaux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Robustesse en service intensif</li> <li>▶ Vitesse maximum de 3700 tr/mn (modèles vitesse variable)</li> <li>▶ Cuve inox avec hauteur de cheminée optimale, avec angles arrondis et poignée ergonomique</li> <li>▶ Couvercle transparent solidaire du châssis, avec racleur de cuve et une ouverture centrale pour l'ajout des ingrédients</li> <li>▶ <b>4 rotors différents</b> : rotor couteaux lisses ou couteaux microdentés et rotor spécial émulsions couteaux lisses ou couteaux microdentés</li> <li>▶ Couvercle, cuve, racleur et rotor démontables facilement et lavables au lave-vaisselle pour une hygiène préservée</li> <li>▶ Tous les modèles à vitesse variable peuvent être transformés en combiné avec l'option Kit de conversion coupe-légumes</li> </ul>
 <b>K120S / KE120S</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Traiteurs Charcuterie / Collectivités</li> <li>▶ <b>100 à 200 couverts</b></li> <li>▶ Capacité (mayonnaise): <b>jusqu'à 6 kg</b></li> <li>▶ Préparation de toutes les farces, mousses, pâtés, spécialités traiteurs. Emulsionner, broyer et hacher.</li> <li>▶ En collectivités, les mixés pour les régimes spéciaux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Puissant et de grande capacité pour assurer des productions intensives</li> <li>▶ Couvercle transparent avec une ouverture centrale pour l'ajout des ingrédients</li> <li>▶ Equipé d'un racleur émulsionneur amovible et d'un rotor couteaux microdentés pour une préparation rapide et homogène</li> <li>▶ 2 vitesses ou vitesse variable selon modèles (jusqu'à 3500 tr/mn)</li> </ul>
 <b>K180S</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Traiteurs Charcuterie / Collectivités</li> <li>▶ <b>100 à 300 couverts</b></li> <li>▶ Capacité (mayonnaise): <b>jusqu'à 8 kg</b></li> <li>▶ Préparation de toutes les farces, mousses, pâtés, spécialités traiteurs. Emulsionner, broyer et hacher.</li> <li>▶ En collectivités, les mixés pour les régimes spéciaux.</li> </ul>	

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

#### TrinityPro Cutter 2,6L

Cutter mélangeur émulsionneur de table équipé d'une cuve en inox de 2,6 litres.

Mixe les aliments rapidement et uniformément avec son racleur de cuve grâce à un mouvement spécial à l'intérieur de la cuve.

Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55) avec boutons : marche/arrêt et fonction « pulse »  
Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle pour une plus grande hygiène (hors bloc-moteur)

Productivité : jusqu'à **50 couverts** par service

**Certification ErgoCert** pour la conception ergonomique et la facilité d'utilisation.

Description	Code	EUR
Cutter Mélangeur 2,6 L - Vitesse Variable 500-3600 tr/min, prise Schuko  0,75 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 247x328x456 mm kg 18 m <sup>3</sup> 0,10 <b>Accessoires inclus</b>	<b>600992</b> K26VS	<b>1776,00</b>
650117 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L 1		
650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1		
650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1		
650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1		



#### Accessoires pour TrinityPro Cutter 2,6L

Description	Code	EUR
Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres  LxPxH 160x160x90 mm kg 0,23	<b>650226</b> ROTMT26	<b>119,00</b>
Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 2,6 litres  LxPxH 160x160x90 mm kg 1	<b>650227</b> ROTS26	<b>119,00</b>
Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur  LxPxH 200x270x165 mm kg 2	<b>650228</b> BOL26	<b>296,00</b>



◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Cutter 2,6L)

Description	Code	EUR	
<p>Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur</p> <p>LxPxH 200x270x165 mm kg 1 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650229</b> BOLP26</p>	<p><b>153,00</b></p>	
<p>Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres</p> <p>LxPxH 170x170x115 mm kg 0,22 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650230</b> SCR26</p>	<p><b>45,00</b></p>	
<p>Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L</p> <p>LxPxH 205x205x70 mm kg 0,40</p>	<p><b>650117</b> LID26</p>	<p><b>67,00</b></p>	
<p>Transparent bowl for 2,6lt cutter mixer, microtoothed rotor, lid with scraper</p> <p>LxPxH 200x270x240 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,03</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650117 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L 1</p> <p>650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1</p> <p>650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650229 Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1</p>	<p><b>650245</b> REDP26</p>	<p><b>376,00</b></p>	
<p>Kit cuve inox 2,6L comprenant une cuve 2,6L, un rotor microdentés, couvercle et racleur de cuve</p> <p>LxPxH 200x270x240 mm kg 2,90 m<sup>3</sup> 0,04</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650117 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L 1</p> <p>650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1</p> <p>650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1</p>	<p><b>650231</b> RED26</p>	<p><b>505,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Cutter 2,6L)

Description	Code	EUR
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres</p> <p>LxPxH 175x175x110 mm kg 0,50</p>	<p><b>650233</b> ROTMT36</p>	<p><b>140,00</b></p>
<p>Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres</p> <p>LxPxH 175x175x110 mm kg 0,32</p>	<p><b>650234</b> ROTS36</p>	<p><b>119,00</b></p>
<p>Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur</p> <p>LxPxH 220x290x185 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>650235</b> BOL36</p>	<p><b>391,00</b></p>
<p>Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres</p> <p>LxPxH 185x185x136 mm kg 1 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650236</b> SCR36</p>	<p><b>57,00</b></p>
<p>Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve 3,6L, un rotor microdentés, couvercle et racleur de cuve</p> <p>LxPxH 220x300x260 mm kg 2</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	<p><b>650145</b> RED36</p>	<p><b>673,00</b></p>
<p>Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L</p> <p>LxPxH 220x220x72 mm kg 0,50 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650118</b> LID36</p>	<p><b>85,00</b></p>



### TrinityPro Cutter 3,6L

Cutter mélangeur émulsionneur de table équipé d'une cuve en inox de 3,6 litres.

Mixe les aliments rapidement et uniformément avec son racleur de cuve grâce à un mouvement spécial à l'intérieur de la cuve.

Panneau de commande plat étanche IPX5 (IP55) avec boutons : marche/arrêt et fonction « pulse »  
Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle pour une plus grande hygiène (hors bloc-moteur)

Productivité : jusqu'à **50 couverts** par service

**Certification ErgoCert** pour la conception ergonomique et la facilité d'utilisation.

Description	Code	EUR	
<p>Cutter Mélangeur 3,6 L Cuve inox - 1 vitesse 1500 tr/min, prise Schuko</p> <p>0,50 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 252x334x476 mm kg 16 m<sup>3</sup> 0,10</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	<b>600996</b> K36	<b>1528,00</b>	
<p>Cutter Mélangeur 3,6 L Cuve inox - Vitesse Variable 500-3600 tr/min, Prise Schuko</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 252x334x476 mm kg 18 m<sup>3</sup> 0,09</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	<b>602143</b> K36VS	<b>1972,00</b>	

### Accessoires pour TrinityPro Cutter 3,6L

Description	Code	EUR	
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres</p> <p>LxPxH 175x175x110 mm kg 0,50</p>	<b>650233</b> ROTMT36	<b>140,00</b>	



## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Cutter 3,6L)

Description	Code	EUR
<p>Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 3,6 litres</p> <p>LxPxH 175x175x110 mm kg 0,32</p>	<p><b>650234</b> ROTS36</p>	<p><b>119,00</b></p>
<p>Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur</p> <p>LxPxH 220x290x185 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>650235</b> BOL36</p>	<p><b>391,00</b></p>
<p>Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres</p> <p>LxPxH 185x185x136 mm kg 1 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650236</b> SCR36</p>	<p><b>57,00</b></p>
<p>Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L</p> <p>LxPxH 220x220x72 mm kg 0,50 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650118</b> LID36</p>	<p><b>85,00</b></p>
<p>Kit cuve inox 3,6L comprenant une cuve 3,6L, un rotor microdentés, couvercle et racleur de cuve</p> <p>LxPxH 220x300x260 mm kg 2</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650118 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 3,6L 1</p> <p>650233 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 3,6 litres 1</p> <p>650235 Cuve inox 3,6 litres pour cutter mélangeur 1</p> <p>650236 Racleur pour cuve cutter mélangeur 3,6 litres 1</p>	<p><b>650145</b> RED36</p>	<p><b>673,00</b></p>
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres</p> <p>LxPxH 160x160x90 mm kg 0,23</p>	<p><b>650226</b> ROTMT26</p>	<p><b>119,00</b></p>



◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Cutter 3,6L)

Description	Code	EUR	
Rotor couteaux lisses pour cutter mélangeur 2,6 litres LxPxH 160x160x90 mm kg 1	<b>650227</b> ROTS26	<b>119,00</b>	
Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur LxPxH 200x270x165 mm kg 2	<b>650228</b> BOL26	<b>296,00</b>	
Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres LxPxH 170x170x115 mm kg 0,22 m³ 0,01	<b>650230</b> SCR26	<b>45,00</b>	
Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L LxPxH 205x205x70 mm kg 0,40	<b>650117</b> LID26	<b>67,00</b>	
Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur LxPxH 200x270x165 mm kg 1 m³ 0,01	<b>650229</b> BOLP26	<b>153,00</b>	
Kit cuve inox 2,6L comprenant une cuve 2,6L, un rotor microdentés, couvercle et racleur de cuve LxPxH 200x270x240 mm kg 2,90 m³ 0,04 <b>Accessoires inclus</b>	<b>650231</b> RED26	<b>505,00</b>	
650117 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L 1 650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1 650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1 650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1			

▶▶

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

◀◀ (Accessoires pour TrinityPro Cutter 3,6L)

Description	Code	EUR
Transparent bowl for 2,6lt cutter mixer, microtoothed rotor, lid with scraper LxPxH 200x270x240 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,03 <b>Accessoires inclus</b>		
650117 Couvercle transparent pour Cutter Mélangeur cuve 2,6L 1	<b>650245</b> REDP26	<b>376,00</b>
650226 Rotor couteaux microdentés pour cutter mélangeur 2,6 litres 1		
650228 Cuve inox 2,6 litres pour cutter mélangeur 1		
650229 Cuve transparente copolyester 2,6 litres pour cutter mélangeur 1		
650230 Racleur pour cuve cutter mélangeur 2,6 litres 1		



**K45 - Cutter et émulsionneur de table 4,5 litres**

**Cuve inox** capacité 4,5 litres.

Vitesse selon modèle: de 1500 tr/mn à 3700 tr/mn.

**Hauteur de cheminée** optimale : utilisation jusqu'à 75% du volume nominal.

Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis** / Châssis métallique.

Fourni avec **racleur/émulsionneur**. Tableau de commande **plat et étanche**.

Fonction **pulse**.

Capacité de travail: **de 100 g à 2 kg** (quantité moyenne théorique).

Description	Code	EUR
<p>Cutter mélangeur 4,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V</p> <p>1 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 23 m<sup>3</sup> 0,10</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L 1</p> <p>653580 Rotor couteaux microdentés pour cutter 4,5L 1</p> <p>653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1</p>	<p><b>600506</b> K45YVV</p>	<p><b>2323,00</b></p>
<p>Cutter mélangeur 4,5 litres, 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400 V</p> <p>0,90 kW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 23 m<sup>3</sup> 0,10</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L 1</p> <p>653580 Rotor couteaux microdentés pour cutter 4,5L 1</p> <p>653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1</p>	<p><b>600501</b> K45Y2V</p>	<p><b>1950,00</b></p>
<p>Cutter mélangeur 4,5 litres, 1500 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 23 m<sup>3</sup> 0,10</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L 1</p> <p>653580 Rotor couteaux microdentés pour cutter 4,5L 1</p> <p>653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1</p>	<p><b>600500</b> K45Y1V</p>	<p><b>1805,00</b></p>



NOTA : Pour transformer le cutter K45 Vitesse variable en combiné cutter/coupe-légumes TRK45, il faut commander le kit de conversion comprenant la trémie inox, le levier, la chambre de coupe, l'éjecteur et la base ajustable, sous le code 0D7971 (voir tarif Pièces de Rechange en vigueur).

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

#### Accessoires pour K45

Description	Code	EUR
Rotor couteaux lisses pour cutter 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 0,79 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653579</b> SBRK45	<b>106,00</b>
Rotor couteaux lisses spécial émulsions pour cutter 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 0,74 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653614</b> SBRE45	<b>155,00</b>
Rotor couteaux microdentés pour cutter 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 0,79 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653580</b> MBRK45	<b>118,00</b>
Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 4,5L LxPxH 195x195x154 mm kg 0,74 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650039</b> MBRE45	<b>159,00</b>
Cuve inox capacité 4,5 litres LxPxH 235x280x160 mm kg 1,50 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653589</b> BXK45	<b>268,00</b>
Kit émulsion pour TRK, K45VV comprenant cuve inox 4,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m <sup>3</sup> 0,05 <b>Accessoires inclus</b> 650099 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L 1 653589 Cuve inox capacité 4,5 litres 1 653614 Rotor couteaux lisses spécial émulsions pour cutter 4,5L 1	<b>650100</b> KEMUL245VV	<b>508,00</b>



◀◀ (Accessoires pour K45)

Description	Code	EUR
Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 4,5 L LxPxH 260x370x80 mm kg 1,30 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650099</b> LBSK245	<b>180,00</b>



**Nota :** Fourni avec Boitier de rangement couteau.  
Boitier supplémentaire code OD6447 tarif Pièces de Rechange en cours.

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

#### K55 - Cutter et émulsionneur de table 5,5 litres

Cuve inox capacité 5,5 litres.

Vitesse selon modèle: de 1500 tr/mn à 3700 tr/mn.

Hauteur de cheminée optimale : utilisation jusqu'à 75% du volume nominal.

Couvercle transparent démontable et solidaire du châssis / Châssis métallique.

Fourni avec racleur/émulsionneur.

Tableau de commande plat et étanche.

Fonction pulse.

Capacité de travail: de 100 g à 2,5 kg (quantité moyenne théorique)

Description	Code	EUR
Cutter mélangeur 5,5 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V 1,30 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 23 m <sup>3</sup> 0,10 <b>Accessoires inclus</b> 650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L 1 653582 Rotor couteaux microdentés pour cutter 5,5L 1 653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 1	<b>600510</b> K55YVV	<b>2794,00</b>
Cutter mélangeur 5,5 litres, 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400V 1 kW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 256x415x482 mm kg 22 m <sup>3</sup> 0,10 <b>Accessoires inclus</b> 650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L 1 653582 Rotor couteaux microdentés pour cutter 5,5L 1 653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 1	<b>600502</b> K55Y2V	<b>2347,00</b>



NOTA : Pour transformer le cutter K55 Vitesse variable en combiné cutter/coupe-légumes TRK55, il faut commander le kit de conversion comprenant la trémie inox, le levier, la chambre de coupe, l'éjecteur et la base ajustable, sous le code 0D7971 (voir tarif Pièces de Rechange en vigueur).

#### Accessoires pour K55

Description	Code	EUR
Rotor couteaux lisses pour cutter 5,5L LxPxH 215x215x154 mm kg 0,80 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653581</b> SBRK55	<b>126,00</b>



◀◀ (Accessoires pour K55)

Description	Code	EUR	
<p>Rotor couteaux lisses spécial émulsions cutter 5,5L</p> <p>LxPxH 215x215x154 mm kg 0,74 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<b>653665</b> SBRE55	<b>156,00</b>	
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter 5,5L</p> <p>LxPxH 215x215x154 mm kg 0,80 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<b>653582</b> MBRK55	<b>150,00</b>	
<p>Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 5,5L</p> <p>LxPxH 215x215x154 mm kg 0,73 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<b>650040</b> MBRE55	<b>159,00</b>	
<p>Cuve inox capacité 5,5 litres</p> <p>LxPxH 235x280x160 mm kg 1,68 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<b>653590</b> BXK55	<b>268,00</b>	
<p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L</p> <p>LxPxH 250x295x260 mm kg 1,23 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<b>650102</b> LBSK255	<b>180,00</b>	
<p>Kit émulsion pour TRK, K55VV comprenant cuve inox 5,5L, rotor lisse spécial émulsion, couvercle et racleur</p> <p>LxPxH 250x370x245 mm kg 5 m<sup>3</sup> 0,05</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650102 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 5,5L 1</p> <p>653590 Cuve inox capacité 5,5 litres 1</p> <p>653665 Rotor couteaux lisses spécial émulsions cutter 5,5L 1</p>	<b>650103</b> KEMUL255VV	<b>528,00</b>	

**Nota :** Fourni avec Boitier de rangement couteau.  
Boitier supplémentaire code OD6447 tarif Pièces de Rechange en cours.

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

#### K70 - Cutter et émulsionneur de table 7 litres

**Cuve inox** capacité 7 litres.

Vitesse selon modèle: de 1500 tr/mn à 3700 tr/mn.

**Hauteur de cheminée** optimale : utilisation jusqu'à 75% du volume nominal.

Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis** / Châssis métallique.

Tableau de commande **plat et étanche**. Fonction **pulse** - Fourni avec **racleur/émulsionneur**.

Capacité de travail : de 150 g à 3,5 kg (quantité moyenne théorique)

Description	Code	EUR
<p>Cutter mélangeur 7 litres, Vitesse Variable 300 à 3700 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Mono 230 V</p> <p>1,50 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 256x422x522 mm kg 23 m<sup>3</sup> 0,10</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650104 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L 1</p> <p>653584 Rotor couteaux microdentés pour cutter 7L 1</p> <p>653593 Cuve inox capacité 7 litres 1</p>	<p><b>600513</b> K70YVV</p>	<p><b>3469,00</b></p>
<p>Cutter mélangeur 7 litres, 1500 et 3000 tr/mn. Rotor couteaux microdentés. Tri 400V</p> <p>1,20 kW 380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 256x422x522 mm kg 23 m<sup>3</sup> 0,10</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650104 Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L 1</p> <p>653584 Rotor couteaux microdentés pour cutter 7L 1</p> <p>653593 Cuve inox capacité 7 litres 1</p>	<p><b>600503</b> K70Y2V</p>	<p><b>2891,00</b></p>



NOTA : Pour transformer le cutter K70 Vitesse variable en combiné cutter/cope-légumes TRK70, il faut commander le kit de conversion comprenant la trémie inox, le levier, la chambre de coupe, l'éjecteur et la base ajustable, sous le code 0D7971 (voir tarif Pièces de Rechange en vigueur).

#### Accessoires pour K70

Description	Code	EUR
<p>Rotor couteaux lisses pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 215x215x194 mm kg 0,86 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653583</b> SBRK70</p>	<p><b>139,00</b></p>



◀◀ (Accessoires pour K70)

Description	Code	EUR	
<p>Rotor couteaux lisses spécial émulsions pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 215x215x194 mm kg 0,81 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653712</b> SBRE70</p>	<p><b>159,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 215x215x194 mm kg 0,80 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653584</b> MBRK70</p>	<p><b>164,00</b></p>	
<p>Rotor couteaux microdentés spécial émulsions pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 215x215x194 mm kg 0,79 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650041</b> MBRE70</p>	<p><b>169,00</b></p>	
<p>Cuve inox capacité 7 litres</p> <p>LxPxH 235x235x200 mm kg 1,93 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653593</b> BXK70</p>	<p><b>276,00</b></p>	
<p>Couvercle avec racleur de cuve pour cutter 7L</p> <p>LxPxH 310x310x310 mm kg 1,50 m<sup>3</sup> 0,03</p>	<p><b>650104</b> LBSK270</p>	<p><b>231,00</b></p>	

**Nota :** Fourni avec Boitier de rangement couteau.  
Boitier supplémentaire code OD6447 tarif Pièces de Rechange en cours.

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

#### K120S/KE120S - Cutter et émulsionneur 11,5 litres

**Cuve Inox** capacité 11,5 litres. Hachages, broyages, émulsions, mousses, sauces et pâtisserie.  
 Couvercle transparent **démontable et solidaire du châssis métallique** avec **racleur émulsionneur**.  
 Tableau de commande **plat et étanche** avec **minuterie** et **fonction pulse**.  
 2 version : 2 vitesses **1500 et 3000 tr/min** avec fonction pulse et Vitesse variable de **300 à 3500 tr/min**.  
 Capacité de travail: **de 200 g à 5 kg** (quantité moyenne théorique)

Description	Code	EUR
Cutter émulsionneur 11,5 L, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Couteaux microdentés Tri400V 2,20 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 416x680x517 mm kg 68 m <sup>3</sup> 0,34 <b>Accessoires inclus</b> 650059 Racleur émulsionneur pour K/KE 120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés 1 650060 Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5L (à utiliser avec ou sans le racleur de cuve) 1 650073 Cuve inox capacité 11,5 litres 1	<b>600084</b> K120S2	<b>6070,00</b>
Cutter mélangeur émulsionneur 11,5 L, Vitesse Variable 300 à 3500 tr/mn. Couteaux microdentés Mono 230V 2,20 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 416x680x517 mm kg 73 m <sup>3</sup> 0,34 <b>Accessoires inclus</b> 650059 Racleur émulsionneur pour K/KE 120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés 1 650060 Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5L (à utiliser avec ou sans le racleur de cuve) 1 650073 Cuve inox capacité 11,5 litres 1	<b>600088</b> KE120S	<b>6971,00</b>



#### Accessoires pour K120S/KE120S

Description	Code	EUR
Cuve inox capacité 11,5 litres LxPxH 420x340x180 mm kg 5 m <sup>3</sup> 0,05	<b>650073</b> BX115L	<b>895,00</b>



◀◀ (Accessoires pour K120S/KE120S)

Description	Code	EUR	
<p>Rotor couteaux lisses pour cutter 11.5L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve)</p> <p>LxPxH 280x280x150 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<b>653179</b> SBR115	<b>581,00</b>	
<p>Rotor couteaux microdentés pour cutter émulsionneur 11.5L (à utiliser avec ou sans le racleur de cuve)</p> <p>LxPxH 282x282x160 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<b>650060</b> MBR115	<b>650,00</b>	
<p>Rotor couteaux crantés pour cutter 11.5L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve)</p> <p>LxPxH 280x280x150 mm kg 2,30 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<b>653299</b> KKR115	<b>594,00</b>	
<p>Rotor couteaux crantés spécial viande pour cutter 11.5L (ne pas utiliser avec le racleur de cuve)</p> <p>LxPxH 280x280x150 mm kg 4 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<b>653538</b> KKR115M	<b>603,00</b>	
<p>Racleur émulsionneur pour K/KE 120S - à utiliser uniquement avec le rotor couteaux microdentés</p> <p>LxPxH 295x90x240 mm kg 1,50 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<b>650059</b> SCR115	<b>293,00</b>	
<p>Table inox roulante - Hauteur: 730 mm</p> <p>LxPxH 445x525x690 mm kg 14,96 m<sup>3</sup> 0,05</p>	<b>653017</b> MSX	<b>1015,00</b>	

**NOTA :** Pour transformer votre cutter mélangeur existant (modèle ancienne génération K120 ou KE120) en cutter mélangeur émulsionneur (modèle K120S ou KE120S), commander le **kit émulsionneur CODE 650044 au prix tarif de 910 € HT unitaire**. Ce kit comprend un racleur, un rotor couteaux microdentés et un couvercle transparent.

## Préparation dynamique

### Cutters mélangeurs-émulsionneurs

#### K180S/KE180S - Cutter et émulsionneur 17,5 litres

**Cuve Inox** capacité **17,5 litres**. Hachages, broyages, émulsions, mousses, sauces et pâtisserie.  
 Couverture transparent **démontable et solidaire du châssis métallique** avec **racleur émulsionneur**.  
 Tableau de commande **plat et étanche** avec **minuterie**.  
 2 versions : 2 vitesses **1500 et 3000 tr/min** avec fonction pulse et vitesse variable **de 300 à 3000 tr/min**.  
 Capacité de travail: **de 500 g à 8 kg** (quantité moyenne théorique).

Description	Code	EUR
Cutter mélangeur émulsionneur 17,5 L, 2 Vitesses 1500 et 3000 tr/mn. Couteaux microdentés 3 lames Tri 400V  3,60 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 416x680x603 mm kg 80 m <sup>3</sup> 0,34 <b>Accessoires inclus</b> 650046 Racleur émulsionneur pour K/KE 180S 1 650047 Rotor à couteaux microdentés pour cutter 17.5 L 1 650074 Cuve inox capacité 17,5 litres 1	<b>600086</b> K180S2	<b>7455,00</b>
Cutter émulsionneur 17,5 L, Vitesse Variable 300 à 3000 tr/mn. Couteaux microdentés 3 lames Tri400V  3 kW 380-480V 3 50/60 Hz LxPxH 416x680x603 mm kg 80 m <sup>3</sup> 0,34 <b>Accessoires inclus</b> 650046 Racleur émulsionneur pour K/KE 180S 1 650047 Rotor à couteaux microdentés pour cutter 17.5 L 1 650074 Cuve inox capacité 17,5 litres 1	<b>600089</b> KE180S	<b>8582,00</b>



#### Accessoires pour K180S/KE180S

Description	Code	EUR
Rotor à couteaux microdentés pour cutter 17.5 L  LxPxH 282x282x240 mm kg 2,50 m <sup>3</sup> 0,04	<b>650047</b> MBR175	<b>1089,00</b>
Rotor à couteaux lisses pour cutter 17.5 L  LxPxH 260x260x240 mm kg 3,10 m <sup>3</sup> 0,04	<b>653119</b> SBR175	<b>941,00</b>



**Préparation dynamique**  
**Cutters mélangeurs-émulsionneurs**

◀◀ (Accessoires pour K180S/KE180S)

Description	Code	EUR	
Rotor à couteaux crantés pour cutter 17.5 L LxPxH 260x260x240 mm kg 3,20	<b>653120</b> KKR175	<b>981,00</b>	
Rotor à couteaux crantés spécial viande pr cutter 17.5L LxPxH 260x260x240 mm kg 5 m³ 0,05	<b>653539</b> KKR175M	<b>993,00</b>	
Cuve inox capacité 17,5 litres LxPxH 410x340x270 mm kg 6 m³ 0,05	<b>650074</b> BX175L	<b>1280,00</b>	
Racleur émulsionneur pour K/KE 180S LxPxH 295x90x240 mm kg 1,50 m³ 0,02	<b>650046</b> SCR175	<b>339,00</b>	
Table inox roulante - Hauteur: 730 mm LxPxH 445x525x690 mm kg 14,96 m³ 0,05	<b>653017</b> MSX	<b>1015,00</b>	

**NOTA :** Pour transformer votre cutter existant (modèle ancienne génération K180 ou KE180) en cutter émulsionneur (modèle K180S ou KE180S), commander le **kit émulsionneur CODE 650045 au prix tarif de 1240 € HT unitaire**, comprenant un racleur, un rotor couteaux microdentés et un couvercle transparent.

# Bermixer PRO

## Mixers Portatifs

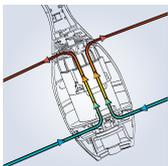
Préparez vos soupes, purées, sauces, émulsions et blancs en neige, rapidement avec le Bermixer d'Electrolux.



9 niveaux de vitesses avec autorégulation de la puissance



Démontage facile et rapide du tube, de l'axe et du couteau, **SANS OUTILS**



Sécurité surchauffe: refroidissement du moteur par circulation d'air



**Glissière réglable et support** pour positionner le Bermixer au centre du contenant



moins de **4 kg!**



Support mural de rangement de la machine et des accessoires



Autorégulation de la puissance moteur, vibrations réduites et durée de vie du moteur prolongée



Toutes les parties en contact avec les aliments sont **lavables au lave-vaisselle**

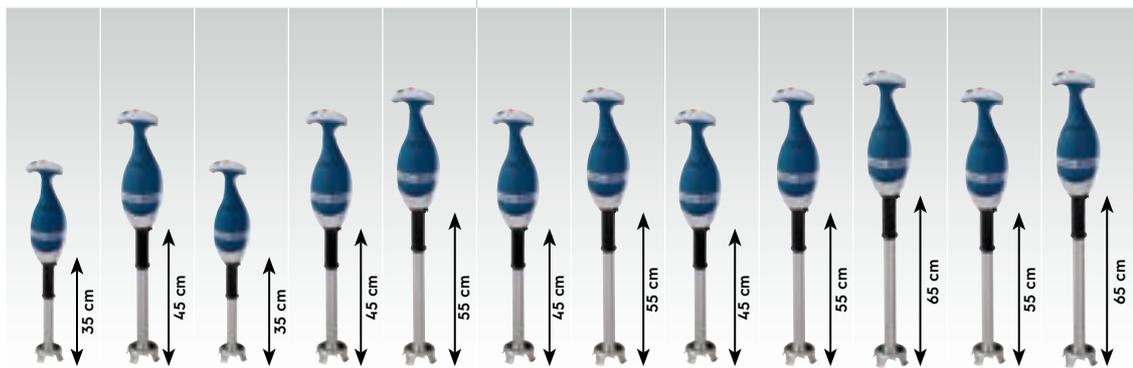


Support pour positionner le Bermixer sur le bord du contenant

## Une gamme complète

### Bermixer PRO Plus (jusqu'à 9000 tr/mn)

### Bermixer PRO Turbo (jusqu'à 10000 tr/mn)



Modèles	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Puissance	350 W		450 W			550 W		650 W		750 W		
Tube	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacité jusqu'à	30 L	50 L	80 L	100 L	120 L	150 L	170 L	200 L	220 L	240 L	270 L	290 L

## Transformez votre Bermixer Pro en version Combi



commandez l'accessoire FOUET  
code 650108

## Guide de selection Mixers portatifs / turbo broyeurs

	CLIENT	PLUS PRODUIT			
 <p><b>SPEEDY MIXER</b></p>	<b>MIXERS PORTATIFS</b>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurants / Collectivités</li> <li><b>50 à 300 couverts</b></li> <li>Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Léger et simple à utiliser</li> <li>Ideal pour les petites quantités</li> <li>Jusqu'à 15000 tr/mn</li> <li>Tube inox démontable sans outils pour un nettoyage facile</li> </ul>			
 <p><b>BERMIXER PRO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurants / Collectivités</li> <li><b>50 à 300 couverts</b></li> <li>Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions, blancs en neige, mixés de viandes</li> <li><b>Capacité:</b> de 30 L à 290 L (selon les modèles)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Large choix de modèles pour répondre à tous les besoins : Bermixer Plus et Bermixer Turbo</li> <li>Modèles avec vitesse variable jusqu'à 9000 ou 10000 tr/mn</li> <li>Démontage facile et rapide, par l'utilisateur, du tube, couteau et axe <b>sans outils</b> pour un nettoyage complet</li> <li>Base du moteur plate et stable permettant une pose verticale du bloc moteur après utilisation.</li> <li>Moteur avec sécurité surchauffe : refroidissement du moteur par circulation d'air</li> <li>Système vortex : mixage complet sans remuer</li> <li>Léger (moins de 4 kg) et ergonomique pour une facilité d'utilisation</li> <li>Accessoire fouet vendu séparément</li> </ul>			
	<b>TURBO BROYEURS</b>				
 <p><b>TBX120 / TBX130</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collectivités</li> <li><b>100 à 500 couverts</b></li> <li>Pour préparation des soupes, purées, sauces, émulsions, mixés de viandes</li> <li><b>Capacité:</b> <b>Préparation liquide et semi-liquide:</b> TBX120: <b>jusqu'à 500 L</b> TBX130: <b>jusqu'à 700 L</b> <b>Pomme de terre:</b> TBX120: <b>jusqu'à 100 kg</b> TBX130: <b>jusqu'à 200 kg</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tube de mixage Inox entièrement démontable <b>sans outils</b></li> <li>Nettoyage et aseptisation faciles des pièces en contact alimentaire</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Changement facile de tube mixer potage au tube purée</li> <li>Kit spécial braisière en option</li> <li>Modèles 1 ou 2 vitesses (vitesse maxi 1700 tr/mn)</li> <li>Tube spécifique pour la soupe, la purée et accessoire grille pour la soupe de poissons</li> </ul>			
	<p>Hauteur Minimum de Liquide</p> <table border="1"> <tr> <td>TBX120</td> <td>TBX130</td> </tr> <tr> <td>200mm</td> <td>300mm</td> </tr> </table> 	TBX120	TBX130	200mm	300mm
TBX120	TBX130				
200mm	300mm				
 <p><b>TBM150</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisines Centrales / UCP / Industries agroalimentaires.</li> <li>Pour de grandes quantités de productions de soupes, sauces, purées, etc.</li> <li>Préparation liquide et semi-liquide: <b>jusqu'à 1000 L</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moteur puissant et conception robuste pour usage intensif</li> <li>Micro-broyeur spécial soupe de poisson en option</li> <li>Modèle 1 vitesse : 1600 tr/mn</li> <li>Modèle 2 vitesses : 830 et 1660 tr/mn.</li> </ul>			

## Mixers portatifs

## Speedy mixer 250 W

Mixer compact (moins de 1,5 kg) avec un tube en Inox, **démontable sans outil**, pour un nettoyage facile.

Vitesse: **15 000 tr/mn.**

Idéal pour les petites préparations et les émulsions.

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

Description	Code	EUR	
MS 200: Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 20 cm. 0,25 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x470 mm kg 1,80 m <sup>3</sup> 0,01	<b>600024</b> SMT20W25	<b>333,00</b>	
MS 250: Mixer plongeant avec moteur 250 W et tube inox de 25 cm. 0,25 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x520 mm kg 1,85 m <sup>3</sup> 0,01	<b>600026</b> SMT25W25	<b>345,00</b>	
MS 200: Mixer plongeant à vitesse variable avec moteur 250 W et tube inox de 20 cm 0,25 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x470 mm kg 1,83 m <sup>3</sup> 0,01	<b>600021</b> SMVT20W25	<b>377,00</b>	
MS 250: Mixer plongeant à vitesse variable avec moteur 250 W et tube inox de 25 cm 0,25 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 110x75x520 mm kg 1,88 m <sup>3</sup> 0,01	<b>600022</b> SMVT25W25	<b>392,00</b>	

## Mixers portatifs

## Accessoires pour Speedy Mixer

Description	Code	EUR	
Fouet pour speedy mixer LxPxH 90x90x290 mm kg 0,67 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650057</b> SPYWSK	<b>223,00</b>	



## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

◀◀ (Accessoires pour Speedy Mixer)

Description	Code	EUR
Tube inox 20 cm pour Speedy mixer LxPxH 75x75x220 mm kg 0,54 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650187</b> SPMT20	<b>111,00</b>
Tube inox 25 cm pour Speedy mixer LxPxH 75x75x270 mm kg 0,60 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650188</b> SPMT25	<b>123,00</b>
Tube émulsion 25 cm pour Speedy Mixer LxPxH 75x75x270 mm kg 0,61 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653098</b> TESM	<b>161,00</b>
Support mural pour Speedy Mixer LxPxH 270x85x70 mm kg 0,41 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653090</b> WSSM	<b>44,00</b>



## Mixers portatifs

## Bermixer PRO 350 W

Capacité maximale de 30 à 50 litres.

Vitesse maximale en plongée de 9000 tr/mn.

Vitesse Variable électronique.

Tube et couteau Inox **démontables sans outil** pour un nettoyage facile et complet.

**SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la puissance moteur.

Support mural inclus - support supplémentaire code 0D6297 Tarif pièces de rechange.

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 350W et tube inox 35 cm. Capacité 30 litres 0,35 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x665 mm kg 5,43 m <sup>3</sup> 0,04 <b>Accessoires inclus</b> 650132 Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro 1	<b>600355</b> BP3535	<b>577,00</b>	
Mixer Plongeant avec moteur 350W et tube inox 45 cm. Capacité 50 litres 0,35 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 5,58 m <sup>3</sup> 0,04 <b>Accessoires inclus</b> 650133 Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro 1	<b>600363</b> BP3545	<b>596,00</b>	
Bloc moteur - 350 W 0,35 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3,61 m <sup>3</sup> 0,04	<b>600339</b> BPU350	<b>462,00</b>	

## Mixers portatifs

## Accessoires pour Bermixer PRO 350 W

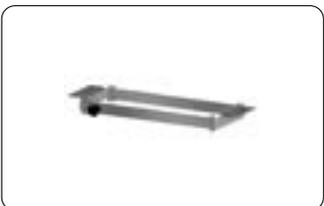
Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 1,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650132</b> BPT35	<b>199,00</b>	



## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

◀◀ (Accessoires pour Bermixer PRO 350 W)

Description	Code	EUR	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 1,28 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650133</b> BPT45	<b>212,00</b>	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,43 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650108</b> BMXRWSK	<b>260,00</b>	
Support marmite pour Bermixer LxPxH 160x140x180 mm kg 1,15 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653294</b> B2SUP	<b>252,00</b>	
Glissière pour récipients diamètre 375 à 650 mm, à associer au support marmite 653294. LxPxH 700x150x40 mm kg 1,58 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653292</b> B2RAIL	<b>191,00</b>	

## Mixers portatifs

## Bermixer PRO 450 W

Capacité maximale de 80 à 120 litres.

Vitesse maximale en plongée de 9000 tr/mn.

Vitesse Variable électronique.

Tube et couteau Inox **démontables sans outil** pour un nettoyage facile et complet.

**SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la puissance moteur.

Support mural inclus - support supplémentaire code 0D6297 tarif pièces de rechange.

Description	Code	EUR	
<p>Mixer Plongeant avec moteur 450W et tube inox 35 cm. Capacité 80 litres.</p> <p>0,45 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x665 mm kg 5,48 m<sup>3</sup> 0,04</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650132 Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro 1</p>	<p><b>600357</b> BP4535</p>	<p><b>628,00</b></p>	
<p>Mixer Plongeant avec moteur 450W et tube inox 45 cm. Capacité 100 litres</p> <p>0,45 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 5,60 m<sup>3</sup> 0,04</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650133 Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro 1</p>	<p><b>600364</b> BP4545</p>	<p><b>648,00</b></p>	
<p>Mixer Plongeant avec moteur 450W et tube inox 55 cm. Capacité 120 litres</p> <p>0,45 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 5,76 m<sup>3</sup> 0,04</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650134 Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro 1</p>	<p><b>600374</b> BP4555</p>	<p><b>666,00</b></p>	
<p>Bloc moteur - 450 W</p> <p>0,45 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3,65 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>600341</b> BPU450</p>	<p><b>521,00</b></p>	

## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

#### Mixers portatifs

#### Accessoires pour Bermixer PRO 450 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 1,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650132</b> BPT35	<b>199,00</b>	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 1,28 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650133</b> BPT45	<b>212,00</b>	
Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x553 mm kg 1,41 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650134</b> BPT55	<b>224,00</b>	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,43 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650108</b> BMXRWSK	<b>260,00</b>	
Support marmite pour Bermixer LxPxH 160x140x180 mm kg 1,15 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653294</b> B2SUP	<b>252,00</b>	
Glissière pour récipients diamètre 375 à 650 mm, à associer au support marmite 653294. LxPxH 700x150x40 mm kg 1,58 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653292</b> B2RAIL	<b>191,00</b>	

## Mixers portatifs

## Bermixer PRO TURBO 550 W

Capacité maximale de 150 à 170 litres.

Vitesse maximale en plongée de 10 000 tr/mn.

Vitesse Variable électronique.

Tube et couteau Inox **démontables sans outil** pour un nettoyage facile et complet.

**SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la puissance moteur.

Support mural inclus - support supplémentaire code 0D6297 tarif pièces de rechange.

Description	Code	EUR	
Mixer Plongeant avec moteur 550W et tube inox 45 cm. Capacité 150 litres 0,55 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 5,63 m <sup>3</sup> 0,04 <b>Accessoires inclus</b> 650133 Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro 1	<b>600367</b> BP5545	<b>704,00</b>	
Mixer Plongeant avec moteur 550W et tube inox 55 cm. Capacité 170 litres 0,55 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 5,76 m <sup>3</sup> 0,04 <b>Accessoires inclus</b> 650134 Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro 1	<b>600375</b> BP5555	<b>730,00</b>	
Bloc moteur - 550 W 0,55 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3,10 m <sup>3</sup> 0,02	<b>600343</b> BPU550	<b>589,00</b>	

## Mixers portatifs

## Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 550 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 1,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650132</b> BPT35	<b>199,00</b>	



## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

◀◀ (Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 550 W)

Description	Code	EUR	
<p>Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro</p> <p>LxPxH 110x110x453 mm kg 1,28 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650133</b></p> <p>BPT45</p>	<p><b>212,00</b></p>	
<p>Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro</p> <p>LxPxH 110x110x553 mm kg 1,41 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650134</b></p> <p>BPT55</p>	<p><b>224,00</b></p>	
<p>Fouet renforcé pour Bermixer Pro</p> <p>LxPxH 120x120x468 mm kg 1,43 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>650108</b></p> <p>BMXRWSK</p>	<p><b>260,00</b></p>	
<p>Support marmite pour Bermixer</p> <p>LxPxH 160x140x180 mm kg 1,15 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653294</b></p> <p>B2SUP</p>	<p><b>252,00</b></p>	
<p>Glissière pour récipients diamètre 375 à 650 mm, à associer au support marmite 653294.</p> <p>LxPxH 700x150x40 mm kg 1,58 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653292</b></p> <p>B2RAIL</p>	<p><b>191,00</b></p>	

## Mixers portatifs

## Bermixer PRO TURBO 650 W

Capacité maximale de 200 à 240 litres.

Vitesse maximale en plongée de 10 000 tr/mn. Vitesse Variable électronique.

Tube et couteau Inox **démontables sans outil** pour un nettoyage facile et complet.

**SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la puissance moteur.

Support mural inclus - support supplémentaire code 0D6297 tarif pièces de rechange.

Description	Code	EUR	
<p>Mixer Plongeant avec moteur 650W et tube inox 45 cm. Capacité 200 litres.</p> <p>0,65 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x765 mm kg 4,80 m<sup>3</sup> 0,04</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650133 Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro 1</p>	<p><b>600368</b> BP6545</p>	<p><b>832,00</b></p>	
<p>Mixer Plongeant avec moteur 650W et tube inox 55 cm. Capacité 220 litres.</p> <p>0,65 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 5,77 m<sup>3</sup> 0,04</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650134 Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro 1</p>	<p><b>600377</b> BP6555</p>	<p><b>865,00</b></p>	
<p>Mixer Plongeant avec moteur 650W et tube inox 65 cm. Capacité 240 litres.</p> <p>0,65 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x965 mm kg 5,96 m<sup>3</sup> 0,04</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 650135 Tube inox 65 cm pour Bermixer Pro 1</p>	<p><b>600384</b> BP6565</p>	<p><b>891,00</b></p>	
<p>Bloc moteur - 650 W</p> <p>0,65 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3,63 m<sup>3</sup> 0,04</p>	<p><b>600345</b> BPU650</p>	<p><b>717,00</b></p>	

Mixers portatifs

Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 650 W

Description	Code	EUR	
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 1,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650132</b> BPT35	<b>199,00</b>	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 1,28 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650133</b> BPT45	<b>212,00</b>	
Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x553 mm kg 1,41 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650134</b> BPT55	<b>224,00</b>	
Tube inox 65 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x653 mm kg 1,61 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650135</b> BPT65	<b>243,00</b>	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,43 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650108</b> BMXRWSK	<b>260,00</b>	
Support marmite pour Bermixer LxPxH 160x140x180 mm kg 1,15 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653294</b> B2SUP	<b>252,00</b>	



◀◀ (Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 650 W)

Description	Code	EUR
Glissière pour récipients diamètre 375 a 650 mm, à associer au support marmite 653294. LxPxH 700x150x40 mm kg 1,58 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653292</b> B2RAIL	<b>191,00</b>



## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

#### Mixers portatifs

##### Bermixer PRO TURBO 750 W

Capacité maximale de 270 à 290 litres.

Vitesse maximale en plongée de 10 000 tr/mn. Vitesse Variable électronique.

Tube et couteau Inox **démontables sans outil** pour un nettoyage facile et complet.

**SMART SPEED CONTROL** : autorégulation de la puissance moteur.

Support mural inclus - support supplémentaire code 0D6297 tarif pièces de rechange.

Description	Code	EUR
Mixer Plongeant avec moteur 750W et tube inox 55 cm. Capacité 270 litres. 0,75 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x865 mm kg 5,75 m <sup>3</sup> 0,04 <b>Accessoires inclus</b> 650134 Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro 1	<b>600380</b> BP7555	<b>1005,00</b>
Mixer Plongeant avec moteur 750W et tube inox 65 cm. Capacité 290 litres. 0,75 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x965 mm kg 5,97 m <sup>3</sup> 0,04 <b>Accessoires inclus</b> 650135 Tube inox 65 cm pour Bermixer Pro 1	<b>600388</b> BP7565	<b>1038,00</b>
Bloc moteur - 750 W 0,75 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 138x120x340 mm kg 3,66 m <sup>3</sup> 0,02	<b>600348</b> BPU750	<b>844,00</b>



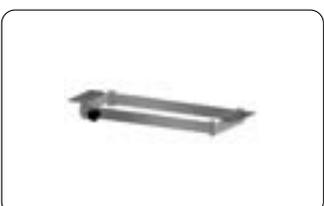
#### Mixers portatifs

##### Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 750 W

Description	Code	EUR
Tube inox 35 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x353 mm kg 1,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650132</b> BPT35	<b>199,00</b>



◀◀ (Accessoires pour Bermixer PRO TURBO 750 W)

Description	Code	EUR	
Tube inox 45 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x453 mm kg 1,28 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650133</b> BPT45	<b>212,00</b>	
Tube inox 55 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x553 mm kg 1,41 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650134</b> BPT55	<b>224,00</b>	
Tube inox 65 cm pour Bermixer Pro LxPxH 110x110x653 mm kg 1,61 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650135</b> BPT65	<b>243,00</b>	
Fouet renforcé pour Bermixer Pro LxPxH 120x120x468 mm kg 1,43 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650108</b> BMXRWSK	<b>260,00</b>	
Support marmite pour Bermixer LxPxH 160x140x180 mm kg 1,15 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653294</b> B2SUP	<b>252,00</b>	
Glissière pour récipients diamètre 375 à 650 mm, à associer au support marmite 653294. LxPxH 700x150x40 mm kg 1,58 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653292</b> B2RAIL	<b>191,00</b>	

## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

## Guide de sélection

Turbo-broyeurs

## TBX Pro



OUTIL	TBX Pro - 1 vitesse 1650 tours/min	TBX Pro - 2 vitesses 850 et 1700 tours/min	TBX Pro - vitesse variable Triphasé ou monophasé 630 à 1700 tours/min
<b>PROFONDEUR MINIMALE D'IMMERSION</b> outils standards : outils braisières :	<b>300 mm</b> non recommandé	<b>300 mm</b> <b>170 mm</b>	<b>300 mm</b> <b>170 mm</b>
<b>POTAGE VELOUTÉ</b> sans morceaux maisons de retraite, crèches, hôpitaux ou régimes spécifiques	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>
<b>POTAGE</b> à partir d'ingrédients fibreux (exemple : poireaux)	jusqu'à <b>500 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>
<b>POTAGE CONCENTRÉ</b> pour maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spéciaux		jusqu'à <b>500 litres</b>	jusqu'à <b>500 litres</b>
<b>POTAGE AVEC MORCEAUX</b>	jusqu'à <b>700 litres</b> + grille soupe Ø 19 mm	jusqu'à <b>700 litres</b> + grille soupe Ø 19 mm	jusqu'à <b>700 litres</b> + grille soupe Ø 19 mm
<b>CRÈME D'ÉPINARDS</b> mélange d'épinards et béchamel	jusqu'à <b>500 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>
<b>SAUCES LIQUIDES</b> mélange de poudre et de liquide - pas de broyage	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>
<b>SAUCES COMPOSÉES</b> Type sauce bolognaise	jusqu'à <b>500 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>
<b>PÂTES LIQUIDES</b> Type pâte à crêpes	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>	jusqu'à <b>700 litres</b>
<b>COMPOTE DE FRUITS</b> <b>CONFITURES</b> <b>SORBETS</b>	pour purée ou soupe selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) <b>jusqu'à 500 litres</b>	pour purée ou soupe selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) <b>jusqu'à 700 litres</b>	pour purée ou soupe selon le résultat souhaité (avec ou sans morceaux) <b>jusqu'à 700 litres</b>
<b>PURÉE TRADITIONNELLE</b>	non recommandé	non recommandé	purée jusqu'à <b>300 kg de pommes de terre</b> (= 450 kg de purée) pour éviter de corder la purée, démarrez à petite vitesse puis augmentez
<b>PURÉE EN FLOCON</b> Verser progressivement dans le liquide	jusqu'à <b>175 kg</b>	jusqu'à <b>200 kg</b>	jusqu'à <b>200 kg</b>
<b>BRANDADE DE MORUE</b>		jusqu'à <b>180 kg</b> + grille soupe Ø 19 mm	jusqu'à <b>180 kg</b> + grille soupe Ø 19 mm

# TBX Pro

## Composez votre équipement en 2 étapes

### Etape 1 Choisissez le bloc moteur.

Qu'allez-vous préparer ? Type de préparation	1 vitesse 1650 tours/min	2 vitesses 850 / 1700 tours/min	Vitesse variable - 20 niveaux de vitesse : 630-1700 tours/min
Mélange de potage/sauce	● ●	● ●	● ● ●
Potage velouté	●	● ●	● ● ●
Soupe de poissons	●	● ●	● ● ●
Pâte liquide par ex. pâte à crêpe	●	● ●	● ● ●
Mélange de poudre et de liquide : sauces, purée en flocons	✗	●	● ● ●
Emulsion comme la mayonnaise	✗	✗	● ● ●
Purée de pommes de terre	✗	●	● ● ●

✗ non recommandé - Fonctionnement : ● bon ● ● très bon ● ● ● parfait

### Etape 2 Choisissez les accessoires dont vous avez besoin.

Où cuisinez-vous ?	Marmites	Braisières
Type de tube nécessaire :	<b>tube standard</b>  448 mm	<b>tube court</b>  348 mm
	<b>tube long</b>  568 mm	
Mélanger/mixer : sauces/mélange liquide et poudre ou flocons	<b>outil soupe</b> 	<b>outil soupe pour braisières</b> 
Préparations épaisses : purée/ purée de patates, confiture/compote	<b>outil purée</b> 	<b>outil purée pour braisières</b> 

### Grilles pour outil à soupe



Grille soupe  
Ø 6-8mm  
(inclus)



Grille soupe  
Ø 8-10 mm



Grille soupe  
Ø 19 mm

# TBX Pro

## Dimensions

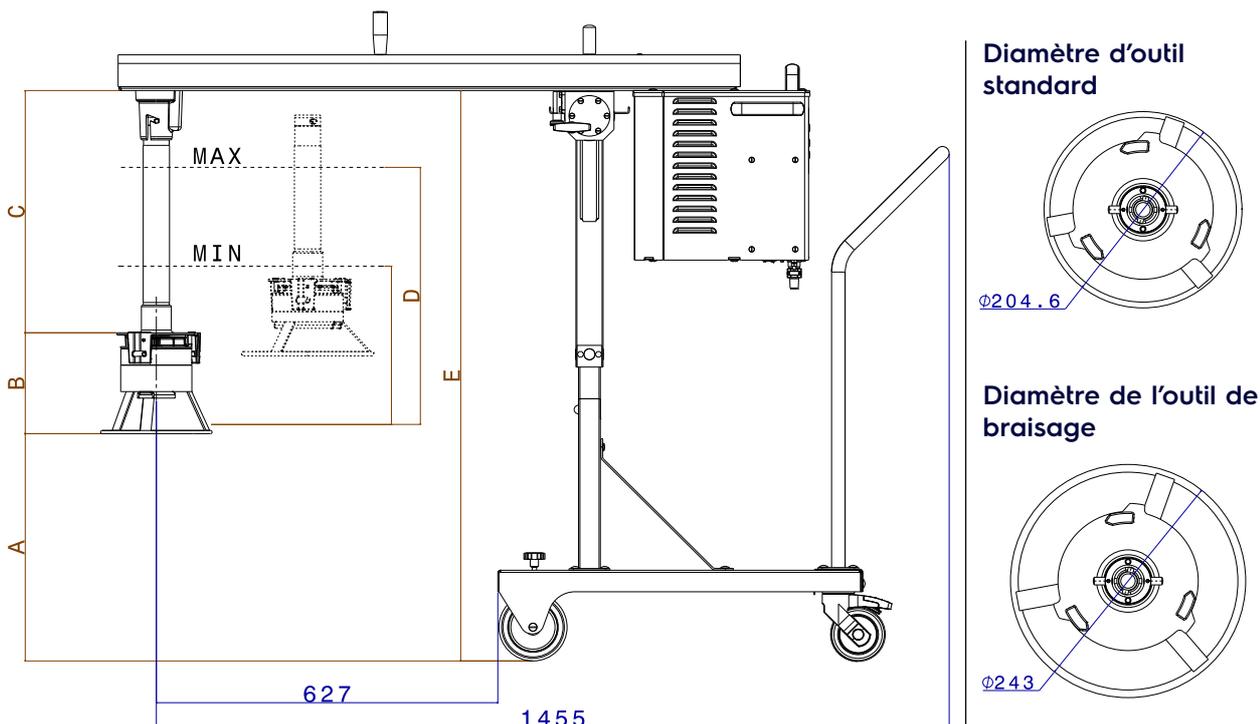
C en mm	LONGUEUR DU TUBE		
	court	moyen	long
	348	448	568

B en mm	HAUTEUR DE L'OUTIL	
	outils standard	outils de braisage
	187	142

A en mm	TUBE COURT		TUBE MOYEN		TUBE LONG	
	outils standard	outils de braisière	outils standard	outils braisière	outils standard	outils braisière
minimum	521	566	421	466	301	346
maximum	771	816	671	716	551	596

D en mm	Taille du tube	OUTILS BRAISIÈRE			OUTILS STANDARD		
		court	standard	long	court	standard	long
profondeur immersion	minimum	170	170	170	300	300	300
	maximum	360	460	580	400	500	620

E en mm	
minimum	1056
maximum	1306

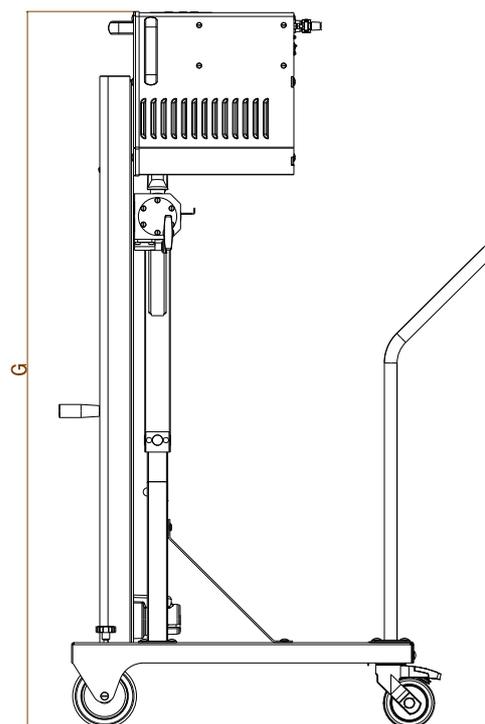
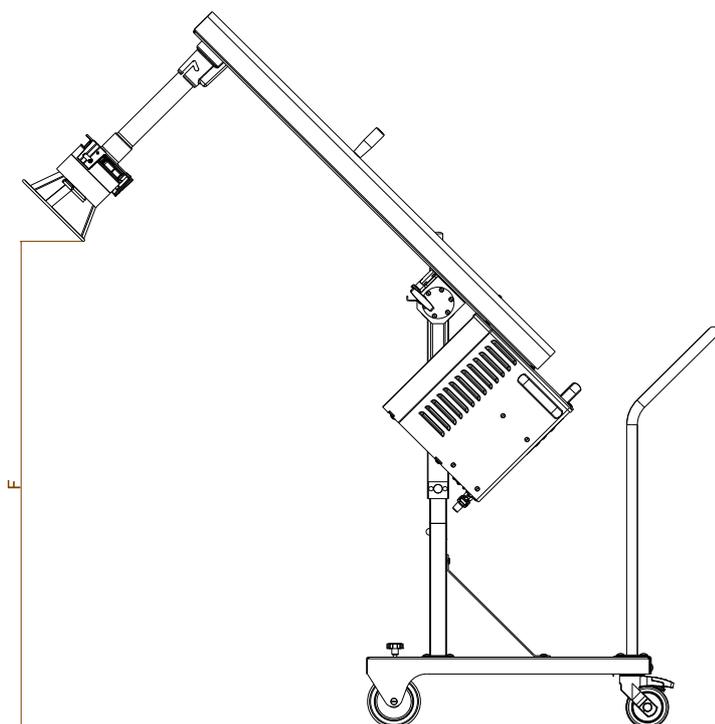
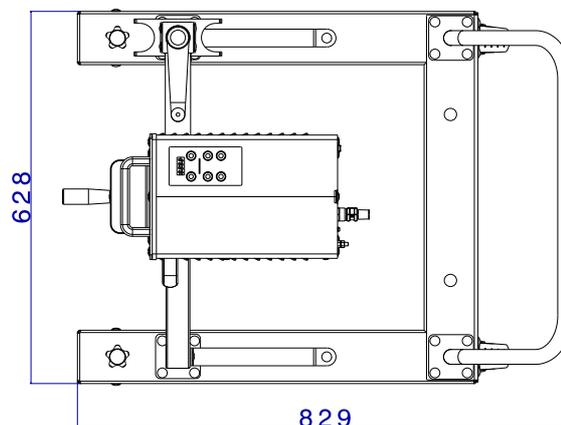


# TBX Pro

## Dimensions

<b>F</b> en mm	TUBE COURT		TUBE MOYEN		TUBE LONG	
	outils standard	outils braisière	outils standard	outils braisière	outils standard	outils braisière
minimum	1154	1173	1084	1103	1000	1018
maximum	1404	1423	1334	1353	1250	1268

<b>G</b> en mm	
minimum	1412
maximum	1662



## Guide de sélection

Turbo-broyeurs

### TBM150



	TBM150 - 1 vitesse 1600 tours/min - 3000 W micro-broyeur cuisine inclus	TBM150 - 2 vitesses 830 et 1660 tours/min - 4500 W micro-broyeur cuisine inclus
<b>PROFONDEUR MINIMALE D'IMMERSION</b>	<b>30 cm</b> à partir de 500 litres	<b>30 cm</b> à partir de 250 litres
<b>POTAGE</b>	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>POTAGE VELOUTÉ</b> sans morceaux : maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spécifiques	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>POTAGE</b> à partir d'ingrédients filandreux (type poireaux)	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>POTAGE CONCENTRÉ</b> maisons de retraite, crèches, hôpitaux, régimes spéciaux	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>CRÈME D'ÉPINARDS</b> Mélange d'épinards - béchamel	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>SOUPE DE POISSONS</b>	micro-broyeur soupe de poisson 650043 en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>	micro-broyeur soupe de poisson 650043 en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>FUMET</b> à base de viande cuite type fond de veau	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>SAUCES LIQUIDES</b> mélange de poudre et de liquide - pas de broyage	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>SAUCES COMPOSÉES</b> type sauce bolognaise	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>PÂTES LIQUIDES</b> type pâte à crêpes	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>	SANS le micro-broyeur cuisine <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>COMPOTE DE FRUITS</b> <b>CONFITURES</b> <b>SORBETS</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) selon le résultat souhaité (avec/sans morceaux) <b>jusqu'à 1000 litres</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) selon le résultat souhaité (avec/sans morceaux) <b>jusqu'à 1000 litres</b>
<b>PURÉE TRADITIONNELLE</b>	SANS le micro-broyeur <b>jusqu'à 375 kg</b> de pommes de terre lait chaud ou froid	SANS le micro-broyeur <b>jusqu'à 400 kg</b> de pommes de terre lait chaud ou froid
<b>PURÉE EN FLOCON</b> verser les flocons progressivement dans le liquide	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 375 kg</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 400 kg</b>
<b>PURÉE DE LEGUMES</b> sans ajout de liquide ni de matière grasse	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 300 kg</b>	micro-broyeur cuisine en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 350 kg</b>
<b>BRANDADE DE MORUE</b>	micro-broyeur soupe de poisson 650043 en finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 375 kg</b>	micro-broyeur pour soupe de poisson 650043 pour finition uniquement (dernières 5-10 minutes) <b>jusqu'à 375 kg</b>

**Turbo broyeurs****TBX Pro Turbo broyeur**

Cuisines Centrales et Collectivités.

Turbo broyeur de sol avec tube démontable sans outil et lavables au lave-vaisselle

Possibilité de **composer** son turbo broyeur avec **le bloc moteur** et les **accessoires de son choix**.

Réglable en hauteur par manivelle (amplitude 250mm) pour s'adapter à différentes profondeurs d'immersion.

**Construction en acier inox.**

Capacité de travail : jusqu'à **700 litres**

Description	Code	EUR							
<p>Turbo broyeur TBX Pro Complet (tube + outil soupe) 1 vitesse 1650 tr/min, 380-415V, 3ph, 50Hz</p> <p>1,50 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 628x1556x1122 mm kg 94 m<sup>3</sup> 1,19</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650172</td> <td>Outil soupe TBX Pro (sans tube)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>650175</td> <td>Tube standard TBX Pro (448mm)</td> <td>1</td> </tr> </table>	650172	Outil soupe TBX Pro (sans tube)	1	650175	Tube standard TBX Pro (448mm)	1	<b>602166</b> TBXPROIT	<b>7034,00</b>	
650172	Outil soupe TBX Pro (sans tube)	1							
650175	Tube standard TBX Pro (448mm)	1							
<p>Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro, (sans accessoires) 2 vitesses 850-1700 tr/min, 380-440V, 3ph, 50Hz</p> <p>2,20 kW 380-440 V 3 50 Hz LxPxH 628x1556x1122 mm kg 94 m<sup>3</sup> 1,19</p>	<b>602167</b> TBXPRO2T	<b>6975,00</b>							
<p>Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro, (sans accessoires) vitesse variable 630 à 1700 tr/min, 380-480V, 3ph, 50-60Hz</p> <p>1,50 kW 380-480V 3 50-60 Hz LxPxH 628x1556x1122 mm kg 94 m<sup>3</sup> 1,19</p>	<b>602168</b> TBXPROVT	<b>7717,00</b>							
<p>Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoires), vitesse variable 630 à 1700 tr/min, 230-240V, monophasé, 50-60Hz</p> <p>1,50 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 628x1556x1122 mm kg 94 m<sup>3</sup> 1,19</p>	<b>602199</b> TBXPROVS	<b>7717,00</b>							

## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

#### Turbo broyeurs

#### Accessoires TBX Pro Turbo broyeur

Description	Code	EUR	
Outil soupe TBX Pro (sans tube) LxPxH 205x205x180 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650172</b> HSSTBL	<b>921,00</b>	
Outil purée TBX Pro (sans tube) LxPxH 205x205x180 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650177</b> HPSTBL	<b>1111,00</b>	
Outil purée TBX Pro pour braisière (sans tube) LxPxH 245x245x140 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650173</b> BPPTBL	<b>1142,00</b>	
Tube court avec déflecteur 348 mm TBXPRO (sugeré pour braisière) LxPxH 162x360x162 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653821</b> T348	<b>1167,00</b>	
Tube standard TBX Pro (448mm) LxPxH 162x460x162 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650175</b> T448	<b>899,00</b>	
Tube long TBX Pro (568 mm) LxPxH 162x580x162 mm kg 3,20 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650176</b> T568	<b>952,00</b>	



◀◀ (Accessoires TBX Pro Turbo broyeur)

Description	Code	EUR	
<p>Outil soupe TBX Pro pour braisière (sans tube)</p> <p>LxPxH 245x245x130 mm kg 2,11 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653521</b> BPKTBX130</p>	<p><b>935,00</b></p>	
<p>Grille soupe TBX Pro diam 8-10mm</p> <p>LxPxH 132x132x2 mm kg 1</p>	<p><b>650168</b> SGTBX</p>	<p><b>186,00</b></p>	
<p>Grille soupe TBX Pro diam 19mm</p> <p>LxPxH 132x132x2 mm kg 1</p>	<p><b>653507</b> FSGTBX</p>	<p><b>186,00</b></p>	

## Préparation dynamique

### Mixers portatifs & Turbo broyeurs

#### Turbo broyeurs

#### TBM 150 - Turbo broyeur grande productivité 3000W

Pour Collectivités et Industries Agro-alimentaires.

**Résistance aux utilisations intensives** et aux lavages répétés.

**Hygiène et Sécurité** : anneau de protection de la tête de broyage, sécurité au relevage de tête, position de rangement et manque de tension.

Réglable en hauteur par vérin. **Construction en acier inox.**

**En dotation** : Micro-broyeur acier inox cuisine-velouté (code 653243). A utiliser uniquement en finition, les 5-10 dernières minutes.

Capacité de travail : **minimum 500 litres jusqu'à 1000 litres**

Description	Code	EUR
<p>Turbo-broyeur de sol inox - 1600 tr/mn - avec micro-broyeur. Puissance 3000 W. Tri 400 V</p> <p>3 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 663x1852x1475 mm kg 220 m<sup>3</sup> 2,09</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653243 Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) 1</p>	<p><b>602066</b> TBM150002</p>	<p><b>17472,00</b></p>
<p>Turbo-broyeur de sol inox - 830 et 1660 tr/mn- avec micro-broyeur. Puissance 4500 W. Tri 400 V</p> <p>4,50 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 663x1852x1475 mm kg 220 m<sup>3</sup> 2,09</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653243 Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté) 1</p>	<p><b>602067</b> TBM150001</p>	<p><b>19189,00</b></p>



#### Turbo broyeurs

#### Accessoires pour TBM150

Description	Code	EUR
<p>Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (cuisine - velouté)</p> <p>LxPxH 220x220x47 mm kg 1</p>	<p><b>653243</b> MB15</p>	<p><b>917,00</b></p>



◀◀ (Accessoires pour TBM150)

Description	Code	EUR
Micro-broyeur acier inox pour TBM150 (soupe de poisson) LxPxH 220x220x54 mm kg 1	<b>650043</b> MB15PF	<b>1053,00</b>

# Batteurs Mélangeurs

Robustes et fiables avec des capacités de 5 à 80 litres : conçus pour garantir la sécurité des utilisateurs et préserver leur santé. Mouvement unique du planétaire garantissant la couverture totale de la cuve par les outils.



L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif sont amovibles et démontables pour un nettoyage en lave-vaisselle



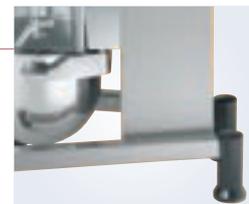
Cuve, crochet, palette et fouet spécialement conçus pour un résultat optimal. Le batteur ne démarre que lorsque la cuve est correctement positionnée.



Minuterie 0 à 59 min.



Tableau de commandes plat et étanche (IP55)



Modèles spécifiques avec colonne et piétement inox

Une gamme complète conforme à la norme EN454\_2015

**SÉCURITÉ** : Double système de sécurité : détection présence de cuve + écran fermé

**SANTÉ** : Écran plein sur tous les modèles (seul ou clipsé sur l'écran fil inox)

## Guide de sélection des Batteurs mélangeurs

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p><b>BE5</b>      <b>BE8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités / Boulangerie / Pâtisserie / Pizzeria</li> <li>▶ <b>10 - 50 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 5 L: <b>1,5 kg farine</b> 8 L: <b>2,5 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modèle de table peu encombrant et déplaçable facilement</li> <li>▶ Puissant moteur asynchrone silencieux pour un usage professionnel de pétrissage, mélange et fouettage</li> <li>▶ Ecran plein de protection sans bisphénol-A, avec système "clip" pour un démontage facile sans outils</li> <li>▶ Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire)</li> <li>▶ Outils inox, écran de sécurité et cuve inox lavables au lave-vaisselle</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBM10 - XBE10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités</li> <li>▶ <b>10 - 100 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 10 L: <b>3,5 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modèle de table avec structure inox</li> <li>▶ Puissant moteur asynchrone silencieux pour un usage professionnel de pétrissage, mélange et fouettage</li> <li>▶ Ecran plein de protection sans bisphénol-A, pour protéger l'utilisateur de la folle farine, démontable sans outils</li> <li>▶ Tableau de commande plat et étanche avec minuterie</li> <li>▶ Variation de vitesse électronique ou mécanique</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBM20 - XBE20</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités de taille moyenne</li> <li>▶ <b>50 - 150 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 20 L: <b>6 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modèles de table ou de sol (20 L)</li> <li>▶ Puissant moteur asynchrone silencieux pour un usage professionnel de pétrissage, mélange et fouettage</li> <li>▶ Ecran plein de protection, sans bisphénol-A, recouvrant l'écran fil inox, pour protéger l'utilisateur de la folle farine</li> <li>▶ L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif inox sont facilement démontables sans outils, pour un nettoyage au lave-vaisselle.</li> <li>▶ Tableau de commande plat et étanche avec minuterie</li> </ul>
 <p><b>XBM30 - XBE30</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités de taille moyenne</li> <li>▶ <b>100 - 300 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 30 L: <b>9 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Variation de vitesse électronique ou mécanique</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>

## Guide de sélection des Batteurs mélangeurs

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p><b>MBE40</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités / Boulangeries / Pâtisseries / Pizzerias</li> <li>▶ <b>100 - 400 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 40 L: <b>12 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modèle de sol</li> <li>▶ Puissant moteur asynchrone silencieux pour un usage professionnel de pétrissage, mélange et fouettage, incluant les travaux intensifs de boulangerie pâtisserie</li> <li>▶ Ecran plein de protection, sans bisphénol A, recouvrant l'écran fil inox, pour protéger l'utilisateur de la folle farine</li> <li>▶ L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif inox sont facilement démontables sans outils, pour un nettoyage au lave-vaisselle</li> <li>▶ Tableau de commande plat et étanche avec minuterie</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>BMX60-BMXE60-XBE60</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités / Cuisines centrales / Boulangeries / Pâtisseries</li> <li>▶ <b>400 - 800 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 60 L: <b>20 kg farine</b> 80 L: <b>25 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modèles pour grande productivité</li> <li>▶ Puissant moteur asynchrone silencieux pour un usage professionnel de pétrissage, mélange et fouettage, incluant les travaux intensifs de boulangerie pâtisserie</li> <li>▶ Ecran plein de protection, sans bisphénol A, recouvrant l'écran fil inox, pour protéger l'utilisateur de la folle farine</li> <li>▶ L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif inox sont facilement démontables sans outils, pour un nettoyage au lave-vaisselle</li> <li>▶ Tableau de commande plat et étanche avec minuterie éclairage de cuve, monte et baisse de cuve électrique (selon modèles)</li> <li>▶ Crochet inox renforcé pour pétrissage intensif</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBE80 - BMXE80</b></p>		

## 5 litres

**BE5 - Batteur 5 litres à variation de vitesse électronique**

Batteur mélangeur professionnel de capacité **5,2 litres**.

Livré avec **3 outils INOX (fouet, palette et crochet spirale)**.

Version sans ou avec prise d'accessoires K pour hachoir 60 mm ou kit pâtes.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve.

**Moteur Asynchrone** : silencieux et robuste, pour des travaux de longue durée en cuisine, en pâtisserie et boulangerie

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 1,5 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V  0,45 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m <sup>3</sup> 0,11 <b>Accessoires inclus</b> 653295 Cuve INOX pour batteur 5 litres 1 653756 Palette INOX pour batteur 5 litres 1 653757 Fouet INOX pour batteur 5 litres 1 653765 Crochet INOX pour batteur 5 litres 1	<b>600192</b> BE5BY	<b>1352,00</b>
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V  0,45 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m <sup>3</sup> 0,11 <b>Accessoires inclus</b> 653295 Cuve INOX pour batteur 5 litres 1 653756 Palette INOX pour batteur 5 litres 1 653757 Fouet INOX pour batteur 5 litres 1 653765 Crochet INOX pour batteur 5 litres 1	<b>600193</b> BE5BYA	<b>1475,00</b>



## 5 litres

**Accessoires pour BE5 - 5 litres**

Description	Code	EUR
Cuve INOX pour batteur 5 litres  LxPxH 206x250x194 mm kg 1,41 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653295</b> CUV5	<b>187,00</b>



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour BE5 - 5 litres)

Description	Code	EUR	
Crochet INOX pour batteur 5 litres LxPxH 90x205x205 mm kg 0,41	<b>653765</b> CRO5X	<b>74,00</b>	
Palette INOX pour batteur 5 litres LxPxH 135x205x40 mm kg 1	<b>653756</b> PAL5X	<b>66,00</b>	
Fouet INOX pour batteur 5 litres LxPxH 140x205x205 mm kg 0,55 m³ 0,01	<b>653757</b> FOU5X	<b>75,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,03	<b>653781</b> SPLG	<b>235,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,02	<b>653782</b> SPLGH	<b>235,00</b>	
Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque 6mm - type K LxPxH 167x175x340 mm kg 1,65 m³ 0,01	<b>653043</b> H60K	<b>256,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour BE5 - 5 litres)

Description	Code	EUR	
<p>Kit 3 plaques (diam. 3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir</p> <p>LxPxH 60x60x30 mm kg 0,65 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653044</b> DSETH60K</p>	<p><b>115,00</b></p>	
<p>Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K)</p> <p>LxPxH 255x75x50 mm kg 3</p>	<p><b>653300</b> PKLTT150</p>	<p><b>383,00</b></p>	
<p>Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K)</p> <p>LxPxH 255x75x50 mm kg 2</p>	<p><b>653298</b> PKSPAG150</p>	<p><b>127,00</b></p>	
<p>Outil pour Lasagne (pour prise type K)</p> <p>LxPxH 255x75x50 mm kg 1,40</p>	<p><b>653296</b> PKL150</p>	<p><b>133,00</b></p>	

## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

#### 8 litres

#### BE8 - Batteur 8 litres à variation de vitesse électronique

Batteur mélangeur capacité **8 litres**.

Livré avec **3 outils INOX (fouet, palette et crochet spirale)**.

Version sans ou avec prise d'accessoires K pour hachoir 60 mm ou kit pâtes.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve.

**Moteur Asynchrone** : silencieux et robuste, pour des travaux de longue durée en cuisine, en pâtisserie et boulangerie

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 2,5 kg*

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V</p> <p>0,60 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 20 m<sup>3</sup> 0,11</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>653766</td> <td>Cuve INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653767</td> <td>Crochet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653768</td> <td>Palette INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653769</td> <td>Fouet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> </table>	653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1	653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1	653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1	653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1	<p><b>600195</b> BE8BY</p>	<p><b>1829,00</b></p>
653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1												
653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1												
653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1												
653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1												
<p>Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V</p> <p>0,60 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 21 m<sup>3</sup> 0,11</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>653766</td> <td>Cuve INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653767</td> <td>Crochet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653768</td> <td>Palette INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653769</td> <td>Fouet INOX pour batteur 8 litres</td> <td>1</td> </tr> </table>	653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1	653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1	653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1	653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1	<p><b>600196</b> BE8BYA</p>	<p><b>2011,00</b></p>
653766	Cuve INOX pour batteur 8 litres	1												
653767	Crochet INOX pour batteur 8 litres	1												
653768	Palette INOX pour batteur 8 litres	1												
653769	Fouet INOX pour batteur 8 litres	1												



#### 8 litres

#### Accessoires pour BE8 - 8 litres

Description	Code	EUR
<p>Cuve INOX pour batteur 8 litres</p> <p>LxPxH 236x292x234 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653766</b> CUV8</p>	<p><b>207,00</b></p>



◀◀ (Accessoires pour BE8 - 8 litres)

Description	Code	EUR	
Crochet INOX pour batteur 8 litres LxPxH 95x242x242 mm kg 0,64 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653767</b> CRO8X	<b>80,00</b>	
Palette INOX pour batteur 8 litres LxPxH 147x246x42 mm kg 0,75	<b>653768</b> PAL8X	<b>73,00</b>	
Fouet INOX pour batteur 8 litres LxPxH 143x250x143 mm kg 0,59 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653769</b> FOU8X	<b>85,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653781</b> SPLG	<b>235,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653782</b> SPLGH	<b>235,00</b>	
Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque 6mm - type K LxPxH 167x175x340 mm kg 1,65 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653043</b> H60K	<b>256,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour BE8 - 8 litres)

Description	Code	EUR	
Kit 3 plaques (diam. 3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir LxPxH 60x60x30 mm kg 0,65 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653044</b> DSETH60K	<b>115,00</b>	
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 3	<b>653300</b> PKLTT150	<b>383,00</b>	
Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	<b>653298</b> PKSPAG150	<b>127,00</b>	
Outil pour Lasagne (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 1,40	<b>653296</b> PKL150	<b>133,00</b>	

## 10 litres

**XBM10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse mécanique**

Batteur-mélangeur de capacité **9,9 litres**.  
Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**  
Variation mécanique de la vitesse.

**Châssis et piètement inox.**

Ecran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Tableau de commande **plat et étanche** - Minuterie.

Puissance **500 W. Tri 400V.**

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 3,5 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V	<b>600230</b> XBM10B	<b>4437,00</b>
0,50 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,30		
<b>Accessoires inclus</b>		
653267 Palette 10 l. 1		
653268 Crochet 10 l. 1		
653269 Fouet 10 l. 1		
653276 Cuve 10 l. 1		



## 10 litres

**XBE10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse électronique**

Batteur-mélangeur de capacité **9,9 litres**.  
Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**.

Variation électronique de la vitesse par impulsions. **Châssis et piètement inox.**

Ecran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Modèles sans ou avec une prise H pour accessoires.

Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie.

Puissance **750 W. Mono 230 V.**

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 3,5 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Livré avec 3 outils. Mono 230 V	<b>600198</b> XBE10B	<b>3180,00</b>
0,75 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 49 m <sup>3</sup> 0,31		
<b>Accessoires inclus</b>		
653267 Palette 10 l. 1		
653268 Crochet 10 l. 1		
653269 Fouet 10 l. 1		
653276 Cuve 10 l. 1		



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBE10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V 0,75 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 49 m <sup>3</sup> 0,31	<b>600199</b> XBE10BA	<b>3364,00</b>
<b>Accessoires inclus</b> 653267 Palette 10 l. 1 653268 Crochet 10 l. 1 653269 Fouet 10 l. 1 653276 Cuve 10 l. 1		



## 10 litres

## Accessoires pour XBM10 - XBE10 - 10 litres

Description	Code	EUR	
Cuve 10 l. LxPxH 340x285x230 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653276</b> CUVXBE10	<b>356,00</b>	
Palette 10 l. LxPxH 160x50x282 mm kg 0,44	<b>653267</b> PALXBE10	<b>145,00</b>	
Crochet 10 l. LxPxH 130x130x280 mm kg 0,41	<b>653268</b> CROXBE10	<b>204,00</b>	
Fouet 10 l. LxPxH 160x160x280 mm kg 0,73	<b>653269</b> FOUXBE10	<b>199,00</b>	

Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

#### 20 litres

#### XBM20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse mécanique

Batteur mélangeur de capacité **20 litres** - modèles de table et de sol

Réduction de cuve possible en 10 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**.

Modèles : avec ou sans prise d'accessoires H ; avec ou sans **colonne et piétement Inox**.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Tableau de commande **plat et étanche**.

Ecran de sécurité fil rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Kit roulettes en option pour les modèles de sol.

Minuterie - Puissance **750 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 6 kg*

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 95 m<sup>3</sup> 0,54</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600238</b> XBM20TB</p>	<p><b>5940,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 94 m<sup>3</sup> 0,54</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600239</b> XBM20T3</p>	<p><b>5652,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 94 m<sup>3</sup> 0,54</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600241</b> XBM20AT</p>	<p><b>6338,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												



◀◀ (XBM20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse mécanique)

Description	Code	EUR	
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 94 m<sup>3</sup> 0,54</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1</p>	<p><b>600242</b> XBM20AT3</p>	<p><b>6038,00</b></p>	
<p>Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1010 mm kg 93 m<sup>3</sup> 0,54</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1</p>	<p><b>600234</b> XBM20SXTB3</p>	<p><b>6338,00</b></p>	
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 111 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1</p>	<p><b>600245</b> XBM20B</p>	<p><b>6136,00</b></p>	
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 108 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650121 Bol 20 l. 1 653109 Fouet 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1</p>	<p><b>600246</b> XBM204B</p>	<p><b>5847,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBM20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse mécanique)

Description	Code	EUR													
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 114 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600249</b> XBM20AB</p>	<p><b>6553,00</b></p>	
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 110 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600250</b> XBM20AB3</p>	<p><b>6260,00</b></p>	
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													
<p>Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 109 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600232</b> XBM20XB3</p>	<p><b>6553,00</b></p>	
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													
<p>Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation mécanique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 521x685x1230 mm kg 111 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600231</b> XBM20AXB3</p>	<p><b>6978,00</b></p>	
650121	Bol 20 l.	1													
653109	Fouet 20 l.	1													
653114	Crochet 20 l.	1													
653116	Palette 20 l.	1													

## 20 litres

## XBE20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse électronique

Batteur mélangeur de capacité **20 litres** - modèles de table et de sol.

Réduction de cuve possible en 10 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**.

Modèles : avec ou sans prise d'accessoires H ; avec ou sans **colonne et piétement Inox**.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Tableau de commande **plat et étanche**. Ecran de sécurité fil rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Kit roulettes en option pour les modèles de sol.

Minuterie. Puissance **900 W**.

*Détrempe à 60% (en kg de farine): 6kg*

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>1,01 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 521x685x980 mm kg 87 m<sup>3</sup> 0,57</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600240</b> XBE20TB</p>	<p><b>5652,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle table. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V</p> <p>1,01 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 521x685x980 mm kg 90 m<sup>3</sup> 0,54</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600244</b> XBE20ATB</p>	<p><b>6038,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>1,01 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 104 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600248</b> XBE20B</p>	<p><b>5847,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBE20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 20 litres à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230V</p> <p>1,01 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 106 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600253</b> XBE20AB</p>	<p><b>6250,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>1,01 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 102 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600236</b> XBE20XB</p>	<p><b>6476,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 20 litres Colonne INOX à variation électronique. Modèle de sol. Livré avec 3 outils. [small] Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V</p> <p>1,01 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 107 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650121</td> <td>Bol 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653109</td> <td>Fouet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653114</td> <td>Crochet 20 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653116</td> <td>Palette 20 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650121	Bol 20 l.	1	653109	Fouet 20 l.	1	653114	Crochet 20 l.	1	653116	Palette 20 l.	1	<p><b>600235</b> XBE20AXB</p>	<p><b>6848,00</b></p>
650121	Bol 20 l.	1												
653109	Fouet 20 l.	1												
653114	Crochet 20 l.	1												
653116	Palette 20 l.	1												



## 20 litres

## Accessoires pour XBM20 - XBE20 - 20 litres

Description	Code	EUR	
Bol 20 l. LxPxH 460x340x300 mm kg 6,51 m <sup>3</sup> 0,07	<b>650121</b> BW20	<b>575,00</b>	
Crochet 20 l. LxPxH 185x185x320 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653114</b> CRO20	<b>228,00</b>	
Palette 20 l. LxPxH 205x70x320 mm kg 0,94 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653116</b> PAL20	<b>188,00</b>	
Fouet 20 l. LxPxH 185x185x320 mm kg 0,85 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653109</b> FOU20	<b>238,00</b>	
Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) LxPxH 185x185x320 mm kg 0,90 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653254</b> FOUR20	<b>259,00</b>	
Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils) LxPxH 340x310x500 mm kg 5,64 m <sup>3</sup> 0,06	<b>650122</b> KR10XB20	<b>870,00</b>	



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour XBM20 - XBE20 - 20 litres)

Description	Code	EUR
Table INOX / XBM20 - XBE20 LxPxH 608x528x481 mm kg 15,80 m <sup>3</sup> 0,19	<b>653434</b> TX20	<b>730,00</b>
Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) LxPxH 400x540x195 mm kg 3,30 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653552</b> CASTEQ	<b>782,00</b>



Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## 30 litres

## XBM30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse mécanique

Batteur mélangeur de capacité **30 litres**.

Réduction de cuve possible en 10 ou 20 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Modèles : avec ou sans **colonne et piétement Inox** ; avec ou sans prise d'accessoires H.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Tableau de commande **plat et étanche**.

Ecran de sécurité fil rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Minuterie - **Kit roulettes en option**.

Puissance **750 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 8 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 30 litres à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V 0,75 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 111 m <sup>3</sup> 0,72 <b>Accessoires inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	<b>600263</b> XBMF30S5	<b>7731,00</b>
Batteur mélangeur 30 litres à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V 0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 110 m <sup>3</sup> 0,72 <b>Accessoires inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	<b>600264</b> XBM30B3	<b>7358,00</b>
Batteur mélangeur 30 litres à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V 0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 116 m <sup>3</sup> 0,72 <b>Accessoires inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	<b>600267</b> XBM30AB3	<b>7985,00</b>



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBM30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse mécanique)

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 110 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650123</td> <td>Cuve 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653161</td> <td>Crochet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653165</td> <td>Palette 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653166</td> <td>Fouet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650123	Cuve 30 l.	1	653161	Crochet 30 l.	1	653165	Palette 30 l.	1	653166	Fouet 30 l.	1	<p><b>600260</b> XBM30XB3</p>	<p><b>7868,00</b></p>
650123	Cuve 30 l.	1												
653161	Crochet 30 l.	1												
653165	Palette 30 l.	1												
653166	Fouet 30 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation mécanique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 532x685x1230 mm kg 113 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650123</td> <td>Cuve 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653161</td> <td>Crochet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653165</td> <td>Palette 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653166</td> <td>Fouet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650123	Cuve 30 l.	1	653161	Crochet 30 l.	1	653165	Palette 30 l.	1	653166	Fouet 30 l.	1	<p><b>600259</b> XBM30AXB3</p>	<p><b>8285,00</b></p>
650123	Cuve 30 l.	1												
653161	Crochet 30 l.	1												
653165	Palette 30 l.	1												
653166	Fouet 30 l.	1												



## 30 litres

**XBE30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse électronique**

Batteur mélangeur de capacité **30 litres**.

Réduction de cuve possible en 10 ou 20 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Modèles : avec ou sans **colonne Inox** ; avec ou sans prise d'accessoires H.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Tableau de commande **plat et étanche**.

Ecran de sécurité fil rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Minuterie - **Kit roulettes en option**.

Puissance **1100 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 8 kg*

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 30 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>1,10 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 106 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650123</td> <td>Cuve 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653161</td> <td>Crochet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653165</td> <td>Palette 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653166</td> <td>Fouet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650123	Cuve 30 l.	1	653161	Crochet 30 l.	1	653165	Palette 30 l.	1	653166	Fouet 30 l.	1	<p><b>600266</b> XBE30B</p>	<p><b>7213,00</b></p>
650123	Cuve 30 l.	1												
653161	Crochet 30 l.	1												
653165	Palette 30 l.	1												
653166	Fouet 30 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 30 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V</p> <p>1,10 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 108 m<sup>3</sup> 0,83</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650123</td> <td>Cuve 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653161</td> <td>Crochet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653165</td> <td>Palette 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653166</td> <td>Fouet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650123	Cuve 30 l.	1	653161	Crochet 30 l.	1	653165	Palette 30 l.	1	653166	Fouet 30 l.	1	<p><b>600269</b> XBE30AB</p>	<p><b>7836,00</b></p>
650123	Cuve 30 l.	1												
653161	Crochet 30 l.	1												
653165	Palette 30 l.	1												
653166	Fouet 30 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation électronique. Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>1,10 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 105 m<sup>3</sup> 0,72</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650123</td> <td>Cuve 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653161</td> <td>Crochet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653165</td> <td>Palette 30 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653166</td> <td>Fouet 30 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650123	Cuve 30 l.	1	653161	Crochet 30 l.	1	653165	Palette 30 l.	1	653166	Fouet 30 l.	1	<p><b>600262</b> XBE30XB</p>	<p><b>7534,00</b></p>
650123	Cuve 30 l.	1												
653161	Crochet 30 l.	1												
653165	Palette 30 l.	1												
653166	Fouet 30 l.	1												



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBE30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 30 litres Colonne INOX à variation électronique. Livré avec 3 outils. [small] Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V  1,10 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 532x685x1208 mm kg 108 m <sup>3</sup> 0,83 <b>Accessoires inclus</b> 650123 Cuve 30 l. 1 653161 Crochet 30 l. 1 653165 Palette 30 l. 1 653166 Fouet 30 l. 1	<b>600261</b> XBE30AX	<b>8098,00</b>



## 30 litres

## Accessoires pour XBM30 - XBE30 - 30 litres

Description	Code	EUR	
Cuve 30 l. LxPxH 370x350x500 mm kg 8,14 m <sup>3</sup> 0,06	<b>650123</b> BW30	<b>703,00</b>	
Crochet 30 l. LxPxH 180x180x380 mm kg 1,13	<b>653161</b> CRO30	<b>297,00</b>	
Palette 30 l. LxPxH 230x70x380 mm kg 1,11 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653165</b> PAL30	<b>267,00</b>	
Fouet 30 l. LxPxH 200x200x380 mm kg 0,94 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653166</b> FOU30	<b>304,00</b>	
Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) LxPxH 200x200x380 mm kg 1,01 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653253</b> FOUR30	<b>342,00</b>	
Equipement de réduction 10 litres (cuve + 3 outils) LxPxH 280x465x380 mm kg 5,61	<b>650124</b> KRIOXB30	<b>929,00</b>	



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour XBM30 - XBE30 - 30 litres)

Description	Code	EUR
Equipement de réduction 20 l. (cuve + 3 outils) LxPxH 340x540x400 mm kg 9,16 m <sup>3</sup> 0,07	<b>650125</b> KR20XB30	<b>1232,00</b>
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) LxPxH 310x564x984 mm kg 11,70 m <sup>3</sup> 0,24	<b>653562</b> BT30XB	<b>609,00</b>
Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) LxPxH 400x540x195 mm kg 3,30 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653552</b> CASTEQ	<b>782,00</b>



Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## 40 litres

## MBE40 - Batteur 40 litres à variation de vitesse électronique

Batteur mélangeur de capacité **40 litres**.

Réduction de cuve possible en 20 litres.

Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet plat)**.

Modèles avec ou sans colonne et piétement inox ; avec ou sans prise accessoires H

**Vitesse variable électronique + 3 vitesses pré-sélectionnées.**

Transmission renforcée.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Tableau de commande **plat et étanche** - Minuterie.

Ecran de sécurité fil rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

**Chariot de cuve en option.** Kit roulettes non disponible.

Puissance renforcée **2200 W**

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 12 kg*

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V</p> <p>2,20 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 203 m<sup>3</sup> 1,42</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650128</td> <td>Cuve 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653092</td> <td>Crochet 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653093</td> <td>Palette 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653127</td> <td>Fouet renforcé 40 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650128	Cuve 40 l.	1	653092	Crochet 40 l.	1	653093	Palette 40 l.	1	653127	Fouet renforcé 40 l.	1	<p><b>600276</b> MBE40B</p>	<p><b>8714,00</b></p>
650128	Cuve 40 l.	1												
653092	Crochet 40 l.	1												
653093	Palette 40 l.	1												
653127	Fouet renforcé 40 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Tri 400V</p> <p>2,20 kW 380-480 V 3 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 204 m<sup>3</sup> 1,42</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650128</td> <td>Cuve 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653092</td> <td>Crochet 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653093</td> <td>Palette 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653127</td> <td>Fouet renforcé 40 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650128	Cuve 40 l.	1	653092	Crochet 40 l.	1	653093	Palette 40 l.	1	653127	Fouet renforcé 40 l.	1	<p><b>600275</b> MBE40B3</p>	<p><b>9904,00</b></p>
650128	Cuve 40 l.	1												
653092	Crochet 40 l.	1												
653093	Palette 40 l.	1												
653127	Fouet renforcé 40 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - avec prise d'accessoires - Mono 230V</p> <p>2,20 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m<sup>3</sup> 1,41</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table> <tr> <td>650128</td> <td>Cuve 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653092</td> <td>Crochet 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653093</td> <td>Palette 40 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653127</td> <td>Fouet renforcé 40 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650128	Cuve 40 l.	1	653092	Crochet 40 l.	1	653093	Palette 40 l.	1	653127	Fouet renforcé 40 l.	1	<p><b>600272</b> MBE40AB</p>	<p><b>10304,00</b></p>
650128	Cuve 40 l.	1												
653092	Crochet 40 l.	1												
653093	Palette 40 l.	1												
653127	Fouet renforcé 40 l.	1												



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (MBE40 - Batteur 40 litres à variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V - colonne INOX 2,20 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 199 m <sup>3</sup> 1,42	<b>600273</b> MBE40XB	<b>10942,00</b>
<b>Accessoires inclus</b> 650128 Cuve 40 l. 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1		



## 40 litres

## Accessoires pour MBE40 - 40 litres

Description	Code	EUR	
Cuve 40 l. LxPxH 560x470x390 mm kg 10 m <sup>3</sup> 0,11	<b>650128</b> BW40	<b>968,00</b>	
Crochet 40 l. LxPxH 240x240x460 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653092</b> CRO40	<b>300,00</b>	
Palette 40 l. LxPxH 280x80x460 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653093</b> PAL40	<b>297,00</b>	
Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres LxPxH 250x250x460 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653094</b> FOU40	<b>368,00</b>	
Fouet renforcé 40 l. LxPxH 250x250x460 mm kg 2,74 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653127</b> FOUR40	<b>482,00</b>	
Equipement de réduction 20 l (cuve + 3 outils) LxPxH 560x470x440 mm kg 13 m <sup>3</sup> 0,12	<b>650126</b> KR20MB40	<b>1187,00</b>	



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour MBE40 - 40 litres)

Description	Code	EUR
Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 LxPxH 140x140x510 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650186</b> BS40	<b>957,00</b>
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 12,88 m <sup>3</sup> 0,22	<b>653585</b> BT468	<b>564,00</b>



**NOTA:** Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## 60 litres

**BMX60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique**

Batteur de capacité **60 litres**

Réduction de cuve possible en 40 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Variation mécanique à double étage procurant une exceptionnelle gamme de vitesses (rapport de 1 à 9).

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Minuterie - Eclairage de cuve .

Avec ou sans **colonne et piétement inox**.

Avec ou sans prise d'accessoires type H.

**Chariot de cuve en option**

Puissance **1.500 W**.

*Détrempe à 60% (en kg de farine): 20 kg*

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles - sans prise accessoires Tri 230/400V</p> <p>1,54 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650129</td> <td>Cuve 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653083</td> <td>Palette 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653084</td> <td>Crochet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653086</td> <td>Fouet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650129	Cuve 60 l.	1	653083	Palette 60 l.	1	653084	Crochet 60 l.	1	653086	Fouet 60 l.	1	<p><b>600277</b> BMX60B3</p>	<p><b>13464,00</b></p>
650129	Cuve 60 l.	1												
653083	Palette 60 l.	1												
653084	Crochet 60 l.	1												
653086	Fouet 60 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles avec prise accessoires type H Tri 230/400V</p> <p>1,54 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 337 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650129</td> <td>Cuve 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653083</td> <td>Palette 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653084</td> <td>Crochet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653086</td> <td>Fouet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650129	Cuve 60 l.	1	653083	Palette 60 l.	1	653084	Crochet 60 l.	1	653086	Fouet 60 l.	1	<p><b>600279</b> BMXM60AB3</p>	<p><b>14769,00</b></p>
650129	Cuve 60 l.	1												
653083	Palette 60 l.	1												
653084	Crochet 60 l.	1												
653086	Fouet 60 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles Colonne INOX sans prise accessoires Tri 230/400V</p> <p>1,54 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650129</td> <td>Cuve 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653083</td> <td>Palette 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653084</td> <td>Crochet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653086</td> <td>Fouet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650129	Cuve 60 l.	1	653083	Palette 60 l.	1	653084	Crochet 60 l.	1	653086	Fouet 60 l.	1	<p><b>600281</b> BMX60X3B</p>	<p><b>16473,00</b></p>
650129	Cuve 60 l.	1												
653083	Palette 60 l.	1												
653084	Crochet 60 l.	1												
653086	Fouet 60 l.	1												



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

#### 60 litres

#### BMXE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique

Batteur de capacité **60 litres**. Réduction de cuve possible en 40 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Variation de la vitesse par commande électrique - Minuterie.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Monte et baisse de cuve électrique - Eclairage de cuve - **Chariot de cuve en option**

Puissance **1.800 W**.

*Détrempe à 60% 'en kg de farine) : 20 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 60 litres variation mécanique - commandes électriques - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V  1,79 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 347 m <sup>3</sup> 1,70 <b>Accessoires inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1	<b>600278</b> BMXE60B3	<b>15538,00</b>



#### 60 litres

#### XBE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse électronique

Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Réduction de cuve possible en 40 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Monte et baisse de cuve électrique - Eclairage de cuve - Minuterie

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire - **Chariot de cuve en option**.

Puissance renforcée **4000 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 20 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] sans prise d'accessoires. Tri 400 V  4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 315 m <sup>3</sup> 1,70 <b>Accessoires inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1	<b>600282</b> XBE603B	<b>14949,00</b>



◀◀ (XBE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
<p>Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 324 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1</p>	<p><b>600283</b> XBE60A3B</p>	<p><b>15893,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 324 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1</p>	<p><b>600284</b> XBE60X3B</p>	<p><b>17701,00</b></p>



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

#### 60 litres

#### Accessoires pour BMX60, BMXE60 et XBE60 - 60 litres

Description	Code	EUR
Cuve 60 l. LxPxH 600x500x440 mm kg 15 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650129</b> BW60	<b>1524,00</b>
Crochet 60 l. LxPxH 200x280x550 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,07	<b>653084</b> CRO60	<b>1004,00</b>
Palette 60 l. LxPxH 300x100x560 mm kg 5 m <sup>3</sup> 0,07	<b>653083</b> PAL60	<b>482,00</b>
Fouet 60 l. LxPxH 280x280x560 mm kg 4,55 m <sup>3</sup> 0,06	<b>653086</b> FOU60	<b>580,00</b>
Fouet 60 l. renforcé LxPxH 280x280x560 mm kg 6 m <sup>3</sup> 0,08	<b>653097</b> FOUR60	<b>687,00</b>
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 22,16 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>1921,00</b>



◀◀ (Accessoires pour BMX60, BMXE60 et XBE60 - 60 litres)

Description	Code	EUR	
Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 LxPxH 210x210x600 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653442</b> BSC60	<b>1018,00</b>	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 12,88 m <sup>3</sup> 0,22	<b>653585</b> BT468	<b>564,00</b>	

**NOTA:** Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

#### 80 litres

#### BMXE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Monte et baisse de cuve électrique. Eclairage de cuve et Minuterie.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. **Livré avec chariot de cuve.**

Puissance **2000 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 25 kg*

Description	Code	EUR
<p>Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique - commandes électriques - sans prise accessoires Tri 230/400V</p> <p>2,09 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 363 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600287</b> BMXE80B3</p>	<p><b>21496,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique commandes électriques avec prise accessoires type H Tri 230/400 V</p> <p>2,09 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 345 m<sup>3</sup> 1,68</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600288</b> BMXE80AB3</p>	<p><b>22459,00</b></p>



## 80 litres

**XBE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse électronique**

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Monte et baisse de cuve électrique - Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Eclairage de cuve et minuterie. **Livré avec chariot de cuve.**

Puissance renforcée **4000 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 25 kg*

Description	Code	EUR
<p>Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - sans prise d'accessoires. Tri 400 V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 340 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600289</b> XBE80B3</p>	<p><b>20188,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m<sup>3</sup> 1,68</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600290</b> XBE80AB3</p>	<p><b>21092,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m<sup>3</sup> 1,68</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600291</b> XBE80XB3</p>	<p><b>22975,00</b></p>



## Préparation dynamique

### Batteurs mélangeurs

80 litres

#### Accessoires pour BMXE80 - XBE80 - 80 litres

Description	Code	EUR
Cuve 80 l. LxPxH 600x500x570 mm kg 27 m <sup>3</sup> 0,35	<b>650130</b> BW80	<b>2039,00</b>
Crochet 80 l. LxPxH 185x260x670 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,11	<b>653133</b> CRO80	<b>1108,00</b>
Palette 80 l. LxPxH 300x100x680 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,11	<b>653135</b> PAL80	<b>570,00</b>
Fouet 80 l. LxPxH 300x300x680 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,11	<b>653134</b> FOU80	<b>1154,00</b>
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 22,16 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>1921,00</b>
Equipement de réduction 60 l. (bol + 3 outils) LxPxH 510x500x700 mm kg 29 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650131</b> KR60XB80	<b>2931,00</b>



◀◀ (Accessoires pour BMXE80 - XBE80 - 80 litres)

Description	Code	EUR	
Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 LxPxH 200x200x740 mm kg 3	<b>653443</b> BSC80	<b>894,00</b>	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 12,88 m <sup>3</sup> 0,22	<b>653585</b> BT468	<b>564,00</b>	

**NOTA:** Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## Préparation dynamique

### Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

#### CX21D - Accessoire coupe-légumes

Equipé d'un système de sécurité interdisant à l'opérateur l'ouverture irréflechie de la chambre de coupe

Description	Code	EUR
Accessoire coupe légumes debrayable - type H - Corps seul + éjecteur LxPxH 290x450x280 mm kg 7,30 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653225</b> CX21D	<b>1494,00</b>

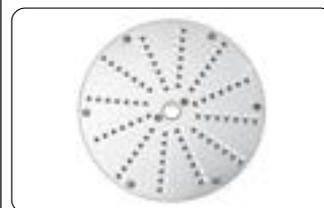


#### CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes

INOX AISI 304 - Forme exclusive de la lame en "S" pour une plus grande efficacité de coupe et un niveau de précision supérieur

Tous les disques trancheurs (simples ou ondulés) peuvent être associés à une grille frite ou macédoine. Chaque disque est livré avec son support. Ce support peut être fixé au mur ou posé ; ils peuvent être fixés entre eux.

Description	Code	EUR
Plateau à râper inox épaisseur 2 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,54	<b>653773</b> J2X	<b>98,00</b>
Plateau à râper inox épaisseur 3 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	<b>653774</b> J3X	<b>98,00</b>
Plateau à râper inox épaisseur 4 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,54	<b>653775</b> J4X	<b>98,00</b>
Plateau à râper inox épaisseur 7 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 1	<b>653776</b> J7X	<b>98,00</b>



◀◀ (CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes)

Description	Code	EUR	
Plateau à râper inox épaisseur 9 mm LxPxH 200x200x40 mm kg 0,55	<b>653777</b> J9X	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox pour knödeln et pain LxPxH 200x200x40 mm kg 0,53	<b>653778</b> KX	<b>98,00</b>	
Plateau à râper inox pour parmesan et pain LxPxH 200x200x30 mm kg 1	<b>653779</b> PX	<b>98,00</b>	
Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97	<b>650166</b> AS2XX	<b>242,00</b>	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97	<b>650158</b> AS2X8X	<b>229,00</b>	
Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm LxPxH 205x205x35 mm kg 0,96	<b>650159</b> AS2X10X	<b>229,00</b>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

◀◀ (CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650167</b> AS3XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650077</b> AS4XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650078</b> AS6XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,93</p>	<p><b>650079</b> AS8XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites)</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650080</b> AS10XX</p>	<p><b>229,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97</p>	<p><b>650081</b> C06SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	



◀◀ (CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,96</p>	<p><b>650082</b> C1SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,97</p>	<p><b>650083</b> C2SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650084</b> C3SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650085</b> C4SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,98</p>	<p><b>650086</b> C5SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650087</b> C6SX</p>	<p><b>175,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

◀◀ (CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650088</b> C8SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650160</b> C10SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650161</b> C12SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 1</p>	<p><b>650165</b> C13SX</p>	<p><b>143,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650089</b> C2WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650090</b> C3WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	



## Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

◀◀ (CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes)

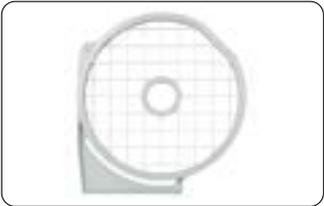
Description	Code	EUR	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,92</p>	<p><b>650091</b> C6WX</p>	<p><b>191,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,90</p>	<p><b>650162</b> C8WX</p>	<p><b>158,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT</p> <p>LxPxH 205x205x35 mm kg 0,90</p>	<p><b>650164</b> C10WX</p>	<p><b>158,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 1</p>	<p><b>653566</b> MT05T</p>	<p><b>233,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 0,62</p>	<p><b>653567</b> MT08T</p>	<p><b>199,00</b></p>	
<p>Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur</p> <p>LxPxH 210x228x22 mm kg 0,56</p>	<p><b>653568</b> MT10T</p>	<p><b>199,00</b></p>	

▶▶

## Préparation dynamique

### Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

◀◀ (CX21D - Disques de coupe pour accessoire coupe-légumes)

Description	Code	EUR	
Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 1	<b>653569</b> MT12T	<b>199,00</b>	
Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 1	<b>653570</b> MT20T	<b>199,00</b>	
Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 0,72	<b>653571</b> FT06	<b>184,00</b>	
Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 0,63	<b>653572</b> FT08	<b>184,00</b>	
Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur LxPxH 210x228x22 mm kg 1	<b>653573</b> FT10	<b>184,00</b>	

**NOTA** : Chaque disque est livré avec son casier de rangement.

## Accessoires hachoir

### Prise accessoire type H

Encore plus de fonctionnalité pour votre batteur mélangeur grâce à l'accessoire hachoir



#### MMH70



##### 653720

Support externe en aluminium 70 mm.  
Livré avec bac et poussoir



##### 653721

Kit aluminium  
(couteau et plaques  
inox)



##### 653722

Kit inox (couteau et  
plaques inox)



##### 653723

½ Unger inox  
(couteau et  
plaques inox)

#### MMH82 (pour les batteurs de 40 L et plus)



##### 653724

Support externe en aluminium 82 mm.  
Livré avec bac et poussoir



##### 653726

Kit aluminium  
(couteau et plaques  
inox)



##### 653725

Kit inox (couteau et  
plaques inox)



##### 653727

½ Unger inox  
(couteau et plaques  
inox)

## Préparation dynamique

### Accessoires pour batteurs mélangeurs avec prise H

#### MMH70 - Hachoir à viande 70 mm

Débit horaire moyen : 100 kg/h.

Adapté aux batteurs de capacités de 10 litres et plus avec prise de type H uniquement.

Le hachoir complet se compose obligatoirement du support 653720 associé à 1 des 3 hachoirs

Description	Code	EUR	
Support externe en alu pour hachoir à viande 70 mm - H Hub A ASSOCIER au choix à 653721 ou 653722 ou 653723 LxPxH 210x240x300 mm kg 2,83 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653720</b> MMH70S	<b>375,00</b>	
kit alu pour hachoir à viande 70 mm - alu - H comprenant 1 couteau et 3 plaques(diam. 4.5 mm, 6 mm et 8 mm) LxPxH 140x150x140 mm kg 1,81 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653721</b> MMH70EA	<b>263,00</b>	
kit acier inox pour hachoir à viande 70 mm - alu - H comprenant 1 couteau et 3 plaques(diam. 4.5 mm, 6 mm et 8 mm) LxPxH 140x150x140 mm kg 3,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653722</b> MMH70EX	<b>446,00</b>	
Hachoir à viande 70 mm - acier inox - 1/2 Unger - Livré avec 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm LxPxH 348x348x191 mm kg 3,81 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653723</b> MMH70UX	<b>702,00</b>	

#### MMH82 - Hachoir à viande 82 mm

Débit horaire moyen 150 kg/h.

Adapté aux batteurs d'une capacité de 40 litres et plus avec prise type H uniquement.

Le hachoir complet se compose obligatoirement du support 653724 associé à 1 des 3 hachoirs

Description	Code	EUR	
Support externe en alu pour hachoir à viande 82 mm - H Hub LxPxH 210x280x300 mm kg 2,90 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653724</b> MMH82S	<b>446,00</b>	



◀◀ (MMH82 - Hachoir à viande 82 mm)

Description	Code	EUR	
kit alu pour hachoir à viande 82 mm - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - H LxPxH 150x160x150 mm kg 2,39 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653726</b> MMH82EA	<b>335,00</b>	
kit acier inox pour hachoir à viande 82 mm - Livré avec 1 couteau et 3 plaques de 4,5 - 6 - 8 mm - H LxPxH 150x160x150 mm kg 4,22 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653725</b> MMH82EX	<b>521,00</b>	
Hachoir à viande 82 mm - acier inox - 1/2 Unger - Livré avec 1 couteau et 4 plaques de 0 - 3 - 4,5 - 8 mm LxPxH 180x180x180 mm kg 4,60 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653727</b> MMH82UX	<b>815,00</b>	

## P200 - Passe-tout

P200 est conseillé pour les potages, compotes, soupes de poissons, purées, etc... Démontage facile et rapide. Large ouverture d'alimentation.

Description	Code	EUR	
Passe - tout - H - Livré avec 1 hélice et 3 grilles de 1,5 - 3 - 6 m. LxPxH 315x383x305 mm kg 10,20 m <sup>3</sup> 0,06	<b>653187</b> P200H	<b>1686,00</b>	

NOTA : ne peut être utilisé sur les batteurs XBE10.

# Eplucheuses Série T

Machines polyvalentes. La solution idéale pour éplucher, laver, essorer les légumes et nettoyer les coquillages.



Couvercle transparent avec poignée douchette amovible



Plateau et cylindre abrasifs selon modèles



Tableau de commandes plat et étanche avec minuterie programmable (IP55)



Large ouverture pour faciliter le déchargement



## Guide de sélection des éplucheuses

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p><b>T5S</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>T5S</b> : Restaurants / Collectivités</li> <li>▶ <b>30 - 100 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité:</b> 5 kg</li> <li>▶ <b>Productivité:</b> 80 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</li> </ul> <p>Utilisation à poste fixe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Plateau abrasif résistant</li> <li>▶ Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide</li> <li>▶ Couvercle transparent</li> <li>▶ Table filtre disponible en option</li> <li>▶ Plateau couteaux et plateau brossage des légumes en option</li> <li>▶ Tableau de commande avec minuterie</li> </ul>
 <p><b>T5E / T5M - T8E / T8M</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>T5E/T8E</b> : Restaurants / Collectivités</li> <li>▶ <b>T5E 30 - 100 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité:</b> 5 kg</li> <li>▶ <b>Productivité:</b> 80 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</li> <li>▶ <b>T8E 80 - 150 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité:</b> 8 kg</li> <li>▶ <b>Productivité:</b> 130 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</li> </ul> <p>Utilisation proche de la plonge ou à poste fixe sur une table.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chambre d'épluchage amovible permettant de transporter les légumes</li> <li>▶ Eléments démontables pour le nettoyage</li> <li>▶ Couvercle transparent avec poignée douchette amovible</li> <li>▶ Filtre (en option) intégré dans la machine</li> <li>▶ Modèles TE livré avec plateau abrasif et avec une vitesse de rotation de 309 tr/mn</li> <li>▶ Modèles spécifiques (T5M/T8M) pour le nettoyage des coquillages avec une vitesse de rotation de 208 tr/mn et panier filtre incorporé</li> </ul>
 <p><b>T10E / T15E</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>T10E/T15E</b> : Restaurants / Collectivités / Traiteurs</li> <li>▶ <b>T10E 50 - 200 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité:</b> 10 kg</li> <li>▶ <b>Productivité:</b> 160 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</li> <li>▶ <b>T15E 80 - 300 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité:</b> 15 kg</li> <li>▶ <b>Productivité:</b> 240 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</li> </ul> <p>Machine polyvalente pour toutes les opérations de légumerie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Plateau abrasif ou plateau couteaux résistants pour les légumes durs - modèles avec cylindre abrasif</li> <li>▶ Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide</li> <li>▶ Couvercle transparent avec poignée douchette amovible</li> <li>▶ Table filtre disponible en option</li> <li>▶ Plateaux spécifiques oignons, nettoyage des coquillages, brossage des légumes et panier d'essorage disponibles en option</li> <li>▶ Tableau de commande avec minuterie</li> </ul>
 <p><b>Ti25 - T25E</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Cuisines Centrales.</li> <li>▶ <b>100 - 500 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité:</b> 25 kg</li> <li>▶ <b>Productivité:</b> +400 kg/h (opérations de chargement/déchargement incluses)</li> </ul> <p>Epluchage de tous les types de légumes à peau dure : céleri, pomme de terre, carottes, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Plateau abrasif résistant pour les légumes durs - modèles avec cylindre abrasif</li> <li>▶ Grande ouverture pour un chargement - déchargement facile et rapide</li> <li>▶ Cycle court pour une rapidité d'épluchage</li> <li>▶ Plateau amovible pour faciliter le nettoyage</li> <li>▶ Modèle Ti25 : table incorporée et inclinaison du corps de la machine pour faciliter le déchargement</li> <li>▶ Chariot mobile avec bac filtre pour modèle T25E (en option)</li> </ul>

## Préparation dynamique

### Eplucheuses polyvalentes

#### Eplucheuses à légumes

##### T5S - Eplucheuse 5 Kg - cuve fixe

Capacité 5 kg. Pour unités de 30 à 100 repas.

Construction Inox - couvercle transparent.

Minuterie.

Sécurité système "manque de tension".

Epluchage au choix avec plateau abrasif ou à couteaux.

Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle.

Puissance 120 W.

Vitesse plateau: 350 tours/mn - Consommation d'eau : 2/4 litres/mn

Description	Code	EUR
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif sans table filtre - Mono 230 V 0,12 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 314x485x450 mm kg 22,40 m <sup>3</sup> 0,11 <b>Accessoires inclus</b> 653182 Plateau abrasif pour T5 S 1	<b>601218</b> T5S	<b>2498,00</b>
Eplucheuse 5 kg avec plateau abrasif et table filtre INOX - Mono 230 V 0,12 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 494x680x1140 mm kg 50 m <sup>3</sup> 0,74 <b>Accessoires inclus</b> 653182 Plateau abrasif pour T5 S 1 653783 Table filtre MONTEE avec tablette et panier filtre en maille résistante 1	<b>603849</b> T5STN	<b>3279,00</b>



#### Eplucheuses à légumes

##### Accessoires pour T5S

Description	Code	EUR
Plateau abrasif pour T5 S LxPxH 295x295x30 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653182</b> AP5S	<b>165,00</b>
Plateau couteaux pour T5 S LxPxH 295x295x30 mm kg 1,11 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653183</b> KP5S	<b>368,00</b>



◀◀ (Accessoires pour T5S)

Description	Code	EUR
Plateau brossage légumes LxPxH 285x285x70 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653057</b> WP5S	<b>483,00</b>
Table filtre avec tablette et panier filtre en maille résistante LxPxH 494x762x724 mm kg 19,74 m <sup>3</sup> 0,20	<b>653784</b> FTSHVP	<b>1004,00</b>
Table filtre MONTEE avec tablette et panier filtre en maille résistante LxPxH 494x762x724 mm kg 18,80 m <sup>3</sup> 0,30	<b>653783</b> FTSHAVP	<b>1089,00</b>



## Eplucheuses à légumes

### T5E/T5M - Eplucheuse essoreuse 5 Kg Cuve amovible

Capacité **5 kg** par opération. Cuve amovible d'une simple rotation.

En option : **Filtre intégré** dans le corps de l'éplucheuse et **panier d'essorage**.

Version T5M : Possibilité Plateau spécial « **Nettoyage des coquillages** ».

Arrivée d'eau par **Poignée douchette amovible** sur le couvercle transparent.

Puissance **120 W**.

Vitesse plateau : 300 tours/mn - Consommation d'eau : 5 litres/mn

Description	Code	EUR
Eplucheuse 5 KG - avec plateau abrasif - avec panier filtre - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 0,37 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 424x390x590 mm kg 21 m <sup>3</sup> 0,14 <b>Accessoires inclus</b> 653314 Panier filtre T5E 1 653316 Plateau abrasif 1	<b>601302</b> T5EFB	<b>2278,00</b>



## Préparation dynamique

### Eplucheuses polyvalentes

◀◀ (T5E/T5M - Eplucheuse essoreuse 5 Kg Cuve amovible)

Description	Code	EUR
<p>Eplucheuse 5 KG - spécial moules - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V</p> <p>0,25 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 424x390x590 mm kg 26 m<sup>3</sup> 0,14</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>653486 Plateau spécial coquillages pour éplucheuses T5M/T8M 1</p> <p>653514 Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M 1</p>	<p><b>601305</b> T5MFB</p>	<p><b>2413,00</b></p>



### Eplucheuses à légumes

#### Accessoires pour T5E/T5M

Description	Code	EUR
<p>Plateau abrasif</p> <p>LxPxH 310x310x75 mm kg 2 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653316</b> AP5E</p>	<p><b>277,00</b></p>
<p>Plateau spécial coquillages pour éplucheuses T5M/T8M</p> <p>LxPxH 310x310x70 mm kg 2,31 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653486</b> SSP5E</p>	<p><b>357,00</b></p>
<p>Panier filtre T5E</p> <p>LxPxH 160x70x200 mm kg 0,50 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653314</b> FB5E</p>	<p><b>133,00</b></p>
<p>Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M</p> <p>LxPxH 160x70x200 mm kg 1 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653514</b> FB8EM</p>	<p><b>182,00</b></p>



◀◀ (Accessoires pour T5E/T5M)

Description	Code	EUR
<p>Panier d'essorage</p> <p>LxPxH 240x240x190 mm kg 1,19 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653315</b></p> <p>DB5E</p>	<p><b>204,00</b></p>
<p>Table support inox</p> <p>LxPxH 420x420x505 mm kg 7 m<sup>3</sup> 0,14</p>	<p><b>653496</b></p> <p>TXVP</p>	<p><b>420,00</b></p>
<p>Kit de conversion pour T5M avec cylindre et plateau abrasif.</p> <p>LxPxH 420x340x167 mm kg 6,50 m<sup>3</sup> 0,03</p>	<p><b>653515</b></p> <p>KT5MT5E</p>	<p><b>1122,00</b></p>



## Préparation dynamique

### Eplucheuses polyvalentes

#### Eplucheuses à légumes

##### T8E - Eplucheuse essoreuse 8 Kg Cuve amovible

Capacité **8 kg** par opération.

**Cuve amovible** d'une simple rotation.

En option : **Filtre intégré** dans le corps de l'éplucheuse et **panier d'essorage**.

Version T8M : Possibilité Plateau spécial « **Nettoyage des coquillages** ».

Arrivée d'eau par **Poignée douchette amovible** sur le couvercle transparent.

Puissance **370 W**.

Vitesse plateau : *300 tours/mn* - Consommation d'eau : *7 litres/mn*

Description	Code	EUR
Eplucheuse 8 KG - avec plateau et cylindre abrasif - avec panier filtre incorporé - chambre de coupe amovible - Mono 230 V 0,37 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 422x396x676 mm kg 25 m <sup>3</sup> 0,15 <b>Accessoires inclus</b> 653316 Plateau abrasif 1 653514 Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M 1	<b>601492</b> T8EFB	<b>2709,00</b>



#### Eplucheuses à légumes

##### Accessoires pour T8E

Description	Code	EUR
Plateau abrasif LxPxH 310x310x75 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653316</b> AP5E	<b>277,00</b>
Panier filtre pour éplucheuse T8E et laveuses à coquillages T5M/T8M LxPxH 160x70x200 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653514</b> FB8EM	<b>182,00</b>
Panier d'essorage LxPxH 300x300x246 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,04	<b>653495</b> DB8E	<b>274,00</b>



◀◀ (Accessoires pour T8E)

Description	Code	EUR
Table support inox LxPxH 420x420x505 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,14	<b>653496</b> TXVP	<b>420,00</b>



## Préparation dynamique

### Eplucheuses polyvalentes

#### Eplucheuses à légumes

##### T10 E / T15 E - Eplucheuse essoreuse 10 et 15 Kg - cuve fixe

**Lavage - Brossage - Epluchage - Essorage** des légumes.  
Construction **Inox**. Couvercle transparent avec **poignée douchette amovible**.  
Tableau de commande **plat et étanche** - **Minuterie** programmable.  
**Sécurité** : moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle.  
Prédisposition pour électrovanne à distance  
**T10E** : capacité **10/12 kg par opération** - Unités de **50 à 200 repas**.  
**T15E** : capacité **15/18 kg par opération** - Unités de **80 à 300 repas**.  
Puissance **370 W**.  
Vitesse plateau : **300 tours/mn** - Consommation d'eau : **7/8 litres/mn**

Description	Code	EUR
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasif - sans table filtre - Mono 230 V 0,37 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 48 m <sup>3</sup> 0,34 <b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	<b>603339</b> T10E1C	<b>3819,00</b>
Eplucheuse 10 Kg - avec plateau et cylindre abrasif - sans table filtre - Tri 230/400 V 0,37 kW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 47 m <sup>3</sup> 0,34 <b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	<b>603340</b> T10E324C	<b>3631,00</b>
Eplucheuse 10Kg plateau abrasif sans table filtre Mono 230V 0,37 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 48 m <sup>3</sup> 0,34 <b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	<b>601792</b> T10E1	<b>3743,00</b>
Eplucheuse 10Kg plateau abrasif sans table filtre Tri 230/400V 0,37 kW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x680 mm kg 46 m <sup>3</sup> 0,32 <b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	<b>601805</b> T10E324	<b>3424,00</b>
Eplucheuse 15Kg plateau et cylindre abrasifs sans table filtre - Mono 230V 0,37 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 49 m <sup>3</sup> 0,35 <b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1	<b>603341</b> T15E1C	<b>4255,00</b>



◀◀ (T10 E / T15 E - Eplucheuse essoreuse 10 et 15 Kg - cuve fixe)

Description	Code	EUR
<p>Eplucheuse 15Kg plateau et cylindre abrasifs sans table filtre - Tri 230/400V</p> <p>0,37 kW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 48 m<sup>3</sup> 0,35</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1</p>	<p><b>603342</b> T15E324C</p>	<p><b>4208,00</b></p>
<p>Eplucheuse 15Kg plateau abrasif sans table filtre Mono 230V</p> <p>0,37 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 50 m<sup>3</sup> 0,34</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1</p>	<p><b>601900</b> T15E1</p>	<p><b>4015,00</b></p>
<p>Eplucheuse 15kg plateau abrasif sans table filtre Tri 230/400V</p> <p>0,37 kW 200-240/380-440 V 3 50/60 Hz LxPxH 440x690x750 mm kg 47 m<sup>3</sup> 0,32</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653203 Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E 1</p>	<p><b>601903</b> T15E324</p>	<p><b>3846,00</b></p>



### Eplucheuses à légumes Accessoires pour T10E/T15E

Description	Code	EUR
<p>Plateau abrasif pour T10 E ou T15 E</p> <p>LxPxH 375x375x90 mm kg 6,50 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653203</b> AP15</p>	<p><b>393,00</b></p>
<p>Plateau abrasif gros oignons pour T10 E ou T15 E</p> <p>LxPxH 375x375x90 mm kg 5,13 m<sup>3</sup> 0,03</p>	<p><b>653205</b> APLO15</p>	<p><b>497,00</b></p>



▶▶

## Préparation dynamique

### Eplucheuses polyvalentes

◀◀ (Accessoires pour T10E/T15E)

Description	Code	EUR	
<p>Plateau abrasif petits oignons, échalotes, diam.388 mm pour T10E ou T15E</p> <p>LxPxH 388x388x90 mm kg 10 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653184</b> APO15</p>	<p><b>497,00</b></p>	
<p>Plateau couteaux pour T10 E ou T15 E</p> <p>LxPxH 383x383x85 mm kg 3,42 m<sup>3</sup> 0,03</p>	<p><b>653204</b> KP15</p>	<p><b>629,00</b></p>	
<p>Plateau Special Coquillage en Inox pour Eplucheuses de 10/15 kg (non disponible pour les modèles avec cylindre abrasif)</p> <p>LxPxH 387x387x102 mm kg 4,40 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653620</b> SSPXVP</p>	<p><b>658,00</b></p>	
<p>Plateau pour broyage des légumes - T10 E ou T15 E</p> <p>LxPxH 386x386x85 mm kg 4 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653058</b> WP15</p>	<p><b>504,00</b></p>	
<p>Panier d'essorage pour T10 E</p> <p>LxPxH 390x390x390 mm kg 2,81 m<sup>3</sup> 0,05</p>	<p><b>653208</b> DB10</p>	<p><b>365,00</b></p>	
<p>Panier d'essorage pour T15 E</p> <p>LxPxH 390x390x390 mm kg 3,09 m<sup>3</sup> 0,04</p>	<p><b>653209</b> DB15</p>	<p><b>379,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour T10E/T15E)

Description	Code	EUR
Table filtre avec tablette et panier filtre en maille résistante LxPxH 494x762x724 mm kg 19,74 m <sup>3</sup> 0,20	<b>653784</b> FTSHVP	<b>1004,00</b>
Table filtre MONTEE avec tablette et panier filtre en maille résistante LxPxH 494x762x724 mm kg 18,80 m <sup>3</sup> 0,30	<b>653783</b> FTSHAVP	<b>1089,00</b>



**IMPORTANT:** Avec les plateaux couteaux et à oignons, le filtre à épluchures est indispensable pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation. Les plateaux couteaux, petits oignons et brossage ne peuvent pas être utilisés sur les éplucheuses T10E/T15E avec cylindre abrasif.

## Préparation dynamique

### Eplucheuses polyvalentes

#### Eplucheuses à légumes

##### Ti 25 - Eplucheuse 25 Kg - table filtre intégrée

Capacité **25 Kg par opération**

Construction acier **Inox** - Couvercle transparent pour visibilité en cours d'utilisation.

Plateau avec **garniture abrasive** de forte épaisseur.

Inclinaison du corps pour chargement/déchargement et nettoyage facile.

Panier filtre intégré à l'éplucheuse. Dispositif anti-mousse.

**Sécurité** : moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle.

Prédisposition pour électrovanne à distance.

Tableau de commande **plat et étanche** - Minuterie réglable.

Puissance **900 W**.

Vitesse plateau : 295 tours/mn - Consommation d'eau : environ 7 litres/mn

Description	Code	EUR
Eplucheuse 25 Kg avec électrovanne, plateau et cylindre abrasifs. Table filtre intégrée. Pour 100 à 500 couverts. Tri 230/400V  0,90 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 565x880x1425 mm kg 112 m <sup>3</sup> 0,88 <b>Accessoires inclus</b> 653506 Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG 1	<b>603258</b> TI25FIT	<b>8023,00</b>



#### Eplucheuses à légumes

##### Accessoires pour TI25

Description	Code	EUR
Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG  LxPxH 530x530x50 mm kg 15	<b>653506</b> AP25	<b>856,00</b>



## Eplucheuses à légumes

### T25E - Eplucheuse 25 Kg - chariot filtre externe

Capacité **25 Kg par opération.**

Construction acier **Inox** - Plateau abrasif de forte épaisseur.

Possibilité de choisir l'orientation de l'évacuation des épluchures.

Moteur asservi à l'ouverture de la porte.

Prédisposition pour électrovanne à distance.

Tableau de commande **plat et étanche.**

Puissance **900 W** -

Vitesse plateau : 295 tours/mn - Consommation d'eau : environ 7 litres/mn

Description	Code	EUR
<p>Eplucheuse 25 Kg. Corps INOX. Plateau et cylindre abrasifs. Pour 100 à 500 couverts. Tri 230/400 V</p> <p>0,90 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 585x785x1215 mm kg 89 m<sup>3</sup> 0,74</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653506 Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG 1</p>	<p><b>602007</b> T25EF350</p>	<p><b>6245,00</b></p>
<p>Eplucheuse 25 Kg. Corps INOX. Plateau et cylindre abrasifs. Pour 100 à 500 couverts. Mono 230 V</p> <p>1,10 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 585x785x1215 mm kg 90 m<sup>3</sup> 0,74</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653506 Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG 1</p>	<p><b>602010</b> T25EF150</p>	<p><b>6717,00</b></p>



## Eplucheuses à légumes

### Accessoires pour T25E

Description	Code	EUR
<p>Plateau abrasif pour éplucheuse 25 KG</p> <p>LxPxH 530x530x50 mm kg 15</p>	<p><b>653506</b> AP25</p>	<p><b>856,00</b></p>



## Préparation dynamique

### Eplucheuses polyvalentes

◀◀ (Accessoires pour T25E)

Description	Code	EUR
Chariot mobile avec bac filtre pour T25E (à positionner à côté de l'éplucheuse) LxPxH 420x560x1020 mm kg 29 m <sup>3</sup> 0,46	<b>653302</b> MTFT25	<b>1354,00</b>
Dispositif d'évacuation des déchets pour éplucheuse 25 Kg LxPxH 150x80x150 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653509</b> WDU25	<b>256,00</b>



## Guide de sélection des Laveuse-essoreuse / essoreuses

	CLIENT	PLUS PRODUIT
<b>LAVEUSE-ESSOREUSE</b>		
 <b>LVA 100B</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurant / Collectivités.</li> <li>▶ <b>Jusqu'à 200 couverts</b></li> <li>▶ Principale utilisation : les légumes feuillus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cycle automatique de lavages</li> <li>▶ Lavage plus essorage en une seule machine</li> <li>▶ S'intègre dans la zone de préparation, profondeur 700 mm</li> </ul>
<b>LAVEUSES</b>		
 <b>LV200 - LV300</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collectivités</li> <li>▶ <b>200 - 500 couverts</b></li> <li>▶ Utilisation : pour le lavage de tout type de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Machine facile à utiliser</li> <li>▶ Modèle à cuve fixe - lavage manuel</li> <li>▶ Zone de travail en matériau non toxique</li> <li>▶ 2 capacités selon le modèle :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuve 200 litres, 8 kg de légumes légers, feuillus ou 30 kg de légumes lourds par cycle.</li> <li>- Cuve 300 litres, 10 kg de légumes légers, feuillus ou 40 kg de légumes lourds par cycle.</li> </ul> </li> <li>▶ La forme de la cuve de lavage permet un vortex efficace.</li> </ul>
 <b>LV300R/LV301R - LV500R/LV501R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collectivités et cuisines centrales</li> <li>▶ <b>A partir de 500 couverts</b></li> <li>▶ Utilisation : pour le lavage de tout type de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Machine ergonomique et facile à utiliser</li> <li>▶ Modèles avec cuve basculante motorisée</li> <li>▶ 2 capacités selon le modèle :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuve 300 litres, 10 kg de légumes légers, feuillus ou 40 kg de légumes lourds par cycle.</li> <li>- Cuve 500 litres, 14 kg de légumes légers, feuillus ou 70 kg de légumes lourds par cycle.</li> </ul> </li> <li>▶ 2 versions différentes : cycle de lavage manuel (gestion par l'opérateur manuellement) OU cycles de lavage automatiques.</li> <li>▶ La forme de la cuve de lavage permet un vortex efficace.</li> </ul>

## Guide de sélection des Laveuse-essoreuse /essoreuses

	CLIENT	PLUS PRODUIT
<b>ESSOREUSES</b>		
 <p><b>EL40</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurant / Collectivités.</li> <li>▶ <b>100 - 300 couverts</b></li> <li>▶ Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Machine très ergonomique et simple d'emploi</li> <li>▶ Deux cycles d'essorage permettent aussi l'essorage des produits fragiles</li> </ul>
 <p><b>ELX65</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurant / Collectivités et cuisines centrales.</li> <li>▶ <b>200 - 500 couverts</b></li> <li>▶ Utilisation principale : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux etc...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Machine très simple d'emploi</li> <li>▶ Panier en résine facile à transporter</li> <li>▶ Panier inox</li> </ul>

**Laveuse à légumes à cuve fixe****LV200 & L300 Laveuses à cuve fixe**

Entièrement en inox AISI 304.

Zone de travail en matériau non toxique compatible avec une utilisation alimentaire.

**2 capacités différentes :**

Cuve **200 litres**, 8 kg de légumes légers, feuillus ou 30 kg de légumes lourds par cycle.

Cuve **300 litres**, 10 kg de légumes légers, feuillus ou 40 kg de légumes lourds par cycle.

La forme de la cuve de lavage permet un vortex efficace.

Fond de cuve à double inclinaison pour permettre le nettoyage automatique.

**Filtres inox** perforés faciles à démonter.

Arrivée d'eau par électrovanne + vanne à bille manuelle « Soft action » permettant de réguler la pression d'eau de lavage.

Panneau de commande simple à utiliser avec sélecteur de vidange et bouton pour réguler l'intensité de l'eau de recirculation.

Toutes les opérations sont réalisées manuellement par l'opérateur.

**Durée minimale d'un cycle de 2 à 3 minutes** - Pieds inox réglables en hauteur.

Description	Code	EUR
Lave légumes à cuve fixe : 200 litres, charge par cycle 8/30 kg - cycle de lavage manuel 1,10 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1200x700x850 mm kg 133 m <sup>3</sup> 1,30	<b>660031</b> LV200	<b>9618,00</b>
Lave légumes à cuve fixe : 300 litres, charge par cycle : 10/40 Kg - cycle de lavage manuel 1,10 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1500x900x850 mm kg 196 m <sup>3</sup> 1,83	<b>660033</b> LV300	<b>11215,00</b>



## Préparation dynamique

### Laveuses à légumes et essoreuses

#### Laveuses à légumes à cuve basculante

##### LV300/301 & LV500/501 - Laveuses à cuve basculante

Entièrement en inox AISI 304.

**2 capacités différentes :**

Cuve **300 litres**, 10 kg de légumes légers, feuillus ou 40 kg de légumes lourds par cycle.

Cuve **500 litres**, 14 kg de légumes légers, feuillus ou 70 kg de légumes lourds par cycle.

**2 versions différentes :** - cycle de lavage manuel (gestion par l'opérateur manuellement)

- cycles de lavage automatiques.

La forme de la cuve de lavage permet un vortex efficace.

Fond de cuve à double inclinaison pour permettre le nettoyage automatique.

**Filtres inox** perforés faciles à démonter.

Panneau de commande simple à utiliser avec interrupteur d'arrêt d'urgence - alarme sonore (version cycle automatique).

Arrivée d'eau par électrovanne + vanne à bille manuelle « Soft action » permettant de réguler la pression d'eau de lavage.

**Durée minimale d'un cycle de 2 à 3 minutes** - Pieds inox réglables en hauteur.

Description	Code	EUR
Lave légumes à cuve basculante : 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg, cycle de lavage manuel 1,20 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1500x900x850 mm kg 248 m <sup>3</sup> 1,83	<b>660034</b> LV300R	<b>19218,00</b>
Lave légumes à cuve basculante 300 litres, charge par cycle: 10/40 Kg 3 cycles automatiques de lavage 1,20 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1500x900x850 mm kg 228 m <sup>3</sup> 1,84	<b>660030</b> LV301R	<b>21089,00</b>
Lave légumes à cuve basculante : 500 litres, charge par cycle: 14/70 KG, cycle de lavage manuel 1,60 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1800x1000x850 mm kg 296 m <sup>3</sup> 2,54	<b>660036</b> LV500R	<b>21891,00</b>
Lave légumes à cuve basculante 500 litres, charge par cycle: 14/70 Kg - 3 cycles automatiques de lavage 1,60 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1800x1000x850 mm kg 304 m <sup>3</sup> 2,54	<b>660037</b> LV501R	<b>23224,00</b>



## Laveuse à légumes/ essoreuses

## LVA 100 - Laveuse essoreuse à légumes 30 litres

Laveuse-essoreuse de **capacité 30 litres de cuve**.

Capacité de lavage: **2 à 6 kg de légumes** par opération.

Pour les légumes à feuilles type salades, épinards, poireaux.

**3 cycles programmés** suivant le type de produit à traiter.

La puissance de lavage est réglable en fonction de la fragilité des légumes.

LVA100B est équipée d'un doseur de produit désinfectant.

En dotation 1 panier inox

Puissance **900 W**.

Description	Code	EUR
<p>Laveuse-essoreuse de capacité 30 l. de cuve. Fonctionnement automatique 3 cycles programmés.</p> <p>0,90 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 700x700x1000 mm kg 117 m<sup>3</sup> 0,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 921014 Panier inox supplémentaire pour lave-légumes LVA100 1</p>	<p><b>660072</b> LVA100B</p>	<p><b>7840,00</b></p>
<p>Laveuse-essoreuse de capacité 30l. de cuve. Fonctionnement manuel ou automatique 3 cycles + 1 cycle de nettoyage de cuve.</p> <p>0,90 kW 230 V 1N 50 Hz LxPxH 700x700x1000 mm kg 116 m<sup>3</sup> 0,67</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 921014 Panier inox supplémentaire pour lave-légumes LVA100 1</p>	<p><b>660071</b> LVA100D</p>	<p><b>9568,00</b></p>



## Laveuse à légumes/ essoreuses

## Accessoires pour LVA100

Description	Code	EUR
<p>Panier inox supplémentaire pour lave-légumes LVA100</p> <p>LxPxH 500x500x270 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,08</p>	<p><b>921014</b> CEFPXLVA</p>	<p><b>710,00</b></p>

## Préparation dynamique

### Laveuses à légumes etessoreuses

#### Essoreuse à légumes

##### EL40 - Essoreuse 5 kg - 32 litres

Pour essorer **5 kg de légumes** ou **9 têtes de salade**.

2 cycles automatiques d'essorage : avec rotation et arrêt du panier pour défouillage / sans défouillage pour produits fragiles.

Panier résine volume 32 litres - Sécurité à l'ouverture du couvercle - Tableau de commande **plat et étanche**.

Puissance **370 W**.

Description	Code	EUR
Essoreuse 5 Kg - volume de cuve 32 litres - avec cycle automatique. Mono 230 V 0,37 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 460x540x800 mm kg 47 m <sup>3</sup> 0,64 <b>Accessoires inclus</b> 653131 Panier supplémentaire pour essoreuse 5 Kg 1	<b>601837</b> EL40F	<b>2713,00</b>



#### Essoreuse à légumes

##### Accessoires pour EL40

Description	Code	EUR
Panier supplémentaire pour essoreuse 5 Kg LxPxH 385x385x335 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,08	<b>653131</b> BK40	<b>155,00</b>

#### Essoreuse à légumes

##### ELX65 - Essoreuse 10 kg - 65 litres

Pour essorer en 2 minutes **10 kg de légumes** ou **18 têtes de salade**.

Volume du panier 65 litres - Sécurité frein moteur à l'ouverture du couvercle.

Tableau de commande **plat et étanche** - Deux types de panier : **Inox** ou **Résine**.

Puissance **750 W**.

Description	Code	EUR
Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier résine. Tri 230/400 V 0,75 kW 200-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 578x639x1005 mm kg 68 m <sup>3</sup> 0,64 <b>Accessoires inclus</b> 653304 Panier résine supplémentaire 1	<b>601979</b> ELX65F5	<b>4242,00</b>



◀◀ (ELX65 - Essoreuse 10 kg - 65 litres)

Description	Code	EUR
<p>Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier résine. Mono 230V</p> <p>0,75 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 578x639x1005 mm kg 71 m<sup>3</sup> 0,63</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653304 Panier résine supplémentaire 1</p>	<p><b>601987</b> ELX65F25</p>	<p><b>4324,00</b></p>
<p>Essoreuse 10 Kg - volume de cuve 65 litres - avec cycle automatique. Panier inox. Tri 230/400 V</p> <p>0,75 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 578x639x1005 mm kg 73 m<sup>3</sup> 0,65</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 653303 Panier inox supplémentaire 1</p>	<p><b>601980</b> ELX65XF5</p>	<p><b>4844,00</b></p>



**Essoreuse à légumes**  
**Accessoires pour ELX65**

Description	Code	EUR
<p>Panier inox supplémentaire</p> <p>LxPxH 485x485x420 mm kg 16 m<sup>3</sup> 0,19</p>	<p><b>653303</b> BKX65</p>	<p><b>984,00</b></p>
<p>Panier résine supplémentaire</p> <p>LxPxH 460x460x435 mm kg 5,97 m<sup>3</sup> 0,19</p>	<p><b>653304</b> BK65</p>	<p><b>421,00</b></p>



## COUPE PAIN

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p>CPX</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Restaurants de grande capacité - commercial ou collectivité</li><li>▶ <b>50 à 500 couverts</b></li><li>▶ Placé en salle de restauration à côté de la ligne self : permet l'approvisionnement de la corbeille.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Coupe rapide assurant une excellente présentation des tranches</li><li>▶ Appareil très sûr d'emploi en fonctionnement et pendant le nettoyage</li></ul>

**CPX - Coupe-pains électrique**

Coupe-pain **monogoulotte avec séparateur** (possibilité de couper 2 baguettes en une seule fois).

Construction inox.

**Ecran de Sécurité** d'accès aux éléments de coupe.

Moteur asservi à l'ouverture de l'écran.

**Epaisseur des tranches réglable de 8 à 60 mm** - Section maximale de pain : 110x175 mm.

Puissance **370 W**.

Description	Code	EUR
Coupe-pain électrique inox. Débit horaire: 7000/14000 tranches  0,37 kW 220-240 V 1N 50 Hz LxPxH 472x418x857 mm kg 34 m <sup>3</sup> 0,14	<b>603265</b> CPXF215	<b>2783,00</b>

**Accessoires pour coupe-pain CPX**

Description	Code	EUR
Table mobile inox avec tablette rabattable et avec bac GN 1/1 H. 200 mm polycarbonate  LxPxH 445x690x576 mm kg 16,08 m <sup>3</sup> 0,24	<b>653180</b> TT11	<b>935,00</b>



# Prolongez la durée de conservation des aliments sans gaspillage

## Machines sous vide



La machine d'emballage sous vide Electrolux Professional est une machine conçue pour conserver des aliments dans différents environnements. Au réfrigérateur, au congélateur ou à température ambiante, la mise sous vide permet de protéger vos aliments de l'humidité et de la prolifération des bactéries.

**Recommandé pour : restaurants, traiteurs, hôtels, boucheries, supermarchés, laboratoires alimentaires.**

**Panneau de contrôle**  
intuitif et riche en cycles de processus avancés.

**Prêt à brancher**  
Aucun étalonnage nécessaire grâce au capteur vide de type absolu (modèles de table).



**Fonction gaz inerte**  
Les aliments délicats ne seront pas comprimés.

**Fonction "Softair"**  
Retour d'air lent dans la chambre.

**Cycles**  
Utile pour les marinades, les épices et la farine, les liquides et les sauces.

**Sacs sous vide écologiques**  
Sacs recyclables et compostables, maintenant disponibles.

**Stockage durable**  
Grâce aux bacs GN inox de mise sous vide (en option) réduisez vos déchets d'emballages.

**Facile à nettoyer**  
Grâce à la barre de sous vide amovible et aux angles arrondis de la chambre.

**Entretien facile**  
Toutes les pièces sont conçues pour être facile d'accès.

## Machine à conditionner sous vide

### Modèles de table, à poser

Construction entièrement en acier inox AISI 304 - Couvercle en Plexiglass, bombé et transparent.  
Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de vide de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage

10 programmes personnalisables. Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe (H2Out).  
Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis ( car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser.

**Barre de soudure 310 mm à 410 mm selon les modèles.**

**En dotation :** 2 à 3 plaques de niveau selon les modèles.

*Imprimante d'étiquettes Bluetooth en option disponible, pour la conformité des normes HACCP*

Description	Code	EUR	
Machine sous-vide à poser 8 m <sup>3</sup> /h 0,60 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 425x479x374 mm kg 46 m <sup>3</sup> 0,35	<b>602178</b> EVP08D	<b>3168,00</b>	
Machine sous-vide à poser 12 m <sup>3</sup> /h 0,70 kW 220/240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 415x587x437 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,37	<b>602179</b> EVP12D	<b>3459,00</b>	
Machine sous-vide à poser 16 m <sup>3</sup> /h 0,80 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 531x594x440 mm kg 72 m <sup>3</sup> 0,38	<b>602180</b> EVP16D	<b>4413,00</b>	
Machine sous-vide à poser 20 m <sup>3</sup> /h écran tactile 0,90 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 531x594x440 mm kg 78 m <sup>3</sup> 0,39	<b>602181</b> EVP20T	<b>5573,00</b>	

## Préparation dynamique

### Machines à conditionner sous vide

#### Machine à conditionner sous vide

#### Accessoires pour modèles de table, à poser

Description	Code	EUR	
Support inox mobile 470x570x700mm LxPxH 470x570x700 mm kg 20 m <sup>3</sup> 0,35	<b>650239</b> CART47	<b>749,00</b>	
Support inox mobile 570x630x700mm LxPxH 570x630x700 mm kg 1	<b>650242</b> CART57	<b>831,00</b>	
Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide ( adapté au barre de soudure 310mm) LxPxH 300x255x72 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650240</b> IFTVL300	<b>77,00</b>	
Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide ( adapté au barre de soudure 410mm) LxPxH 400x303x67 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650241</b> IFTVL400	<b>94,00</b>	
Imprimante d'étiquettes bluetooth (compatible étiquettes 50x60mm) 0,04 kW 100-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 200x100x60 mm kg 2,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650243</b> LABPRINT	<b>620,00</b>	

**NOTA :** Sont également disponibles des modèles de sol, sur roulettes, 20, 40 et 60 m<sup>3</sup>, avec ou sans gaz inerte. Nous consulter

**Machine à conditionner sous vide****Modèles de sol, mobiles**

Machines sous- vide mobiles montée sur 4 roues dont 2 avec freins. Construction entièrement en acier inox AISI 304 - Couvercle en Plexiglass, bombé et transparent.

Contrôle du niveau de vide grâce à un capteur de vide de type absolu de haute précision, qui ne nécessite pas d'étalonnage.

10 programmes personnalisables (vide, vide supplémentaire, temps de scellage, pourcentage de gaz).

Cycle spécifique de nettoyage de l'huile de la pompe (H2Oout).

Avertissements automatiques si les aliments doivent être refroidis ( car chauds), défaillance du processus d'emballage, manque de gaz, vidange d'huile à réaliser.

**Barre de soudure 455 mm OU 2 x 620 mm selon le modèle.**

**En dotation : 3 plaques de niveau.**

*Imprimante d'étiquettes Bluetooth en option disponible, pour la conformité des normes HACCP*

Description	Code	EUR	
Machine sous-vide 25 m <sup>3</sup> /h Mobile sur roues 1,20 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 607x696x1002 mm kg 148 m <sup>3</sup> 0,89	<b>602182</b> EVP25A	<b>8800,00</b>	
Machine sous-vide 60 m <sup>3</sup> /h Mobile sur roues 1,50 kW 400 V 3N 50-60 Hz LxPxH 697x772x1034 mm kg 206 m <sup>3</sup> 1,13	<b>602183</b> EVP60A	<b>10731,00</b>	

**Machine à conditionner sous vide****Accessoires pour modèles de sol mobiles**

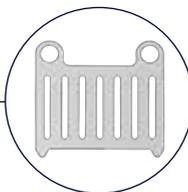
Description	Code	EUR	
Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide ( adapté au barre de soudure 310mm) LxPxH 300x255x72 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650240</b> IFTVL300	<b>77,00</b>	
Tablette inclinée pour mise sous vide de liquide ( adapté au barre de soudure 410mm) LxPxH 400x303x67 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02	<b>650241</b> IFTVL400	<b>94,00</b>	

## Machines sous vide

### Vide externe avec sacs externes (le gaz inerte ne peut pas être inséré)

Dans le cas où les aliments à emballer sont plus grands que la chambre de vide, des sacs gauffrés doivent être utilisés :

- ▶ garder le sac à l'extérieur de la chambre, avec l'ouverture du sac parallèle à la barre de soudure à l'aide de l'accessoire en plastique "easy" inclus avec l'appareil, voir le manuel pour les détails d'utilisation.
- ▶ fermer le couvercle et démarrer le programme de mise sous vide standard



Retrouvez nos différents sacs sous vide gauffrés disponibles via le service des pièces détachées.

### Vide externe avec contenants externes (le gaz inerte ne peut pas être inséré)



Programme de vide externe -  
**couvercle ouvert, barre de soudure inactive**

L'air est extrait du conteneur grâce à un tube avec valve (référence OPRQXV), jusqu'à atteindre les paramètres définis de mise sous vide.



Le tube pour le vide externe et la gamme de bacs GN avec valve sur le couvercle sont disponibles auprès du service des pièces détachées.

## Sacs sous vide

### Sacs sous vide de conservation lisses - 90 µm d'épaisseur

► adapté à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +75°C (pendant 30 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS1500	200x300	100	OS1505	300x500	100
OS1503	250x350	100	OS1506	350x450	100
OS1504	250x400	100	OS2472	400x500	50
OS1501	300x400	100	OS1507	400x600	100

### Sacs sous vide de conservation lisses - 140 µm d'épaisseur

► adapté à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +75°C (pendant 30 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS1531	150x300	100	OS1512	300x400	100
OS1508	200x300	100	OS1513	300x500	100
OS1509	200x400	100	OS1514	350x450	100
OS1510	250x350	100	OS1515	400x500	50
OS1511	250x400	100	OS1516	400x600	50

### Sacs sous vide de conservation gaufrés - 90 µm d'épaisseur

► adapté à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +75°C (pendant 30 min.)

Code*	Size (mm)	Qty	Code*	Size (mm)	Qty
OS1517	200x300	100	OS1520	300x500	100
OS1518	250x400	100	OS1521	400x500	50
OS1519	300x400	100	OS1522	400x600	50

### Sacs sous vide de conservation recyclables - 80 µm d'épaisseur

► idéal pour une remise en température rapide  
► adapté à des températures comprises entre -25°C / +85°C (pendant 2 heures) / +100°C (pendant 30 min.)

Code*	Size (mm)	Qty	Code*	Size (mm)	Qty
OS2899	150x300	100	OS2902	300x400	100
OS2900	200x300	100	OS2903	400x600	100
OS2901	250x350	100			

### Sacs sous vide de conservation compostables - 55 µm d'épaisseur

► idéal pour une remise en température rapide  
► adapté à des températures comprises entre +3°C / +75°C (pendant 2 heures) / +100°C (pendant 15 min.)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS2894	150x300	50	OS2897	300x400	50
OS2895	200x300	50	OS2898	400x600	50
OS2896	250x350	50			

\*Code de pièce de rechange, à commander auprès du service des pièces détachées

## Sacs sous vide

### Sacs sous vide lisse "Cook&Chill" - 80 µm d'épaisseur

- ▶ adapté à des températures comprises entre -40°C / +40°C / +100°C (pendant 2h) / +121°C (pendant 1h)

Code*	Dimensions (mm)	Qté	Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS1532	150X300	100	OS2474	300x400	100
OS1523	200x300	100	OS1526	400x500	100
OS2473	250x350	100	OS2475	400x600	50

- ▶ Sacs sous vide gaufrés "Cook&Chill" - 90 µm d'épaisseur adapté à des températures entre -40°C / +40°C / +121°C (pendant 4h)

Code*	Dimensions (mm)	Qté
OS2476	150X300	50
OS2477	200x300	50
OS2478	250x350	50
OS2479	300x400	50

### Témoin SYV en acier inoxydable



- ▶ Permet de détecter la température à cœur du produit en cuisson sous vide (au bain-marie ou au four vapeur), créant ainsi une barrière efficace au passage de l'air entre le point de passage de l'aiguille de la sonde et le sac. Compatible avec les bocaux en verre pour la cuisson au four. Convient pour une utilisation dans les processus de cuisson et de refroidissement rapide de -20°C à 130°C.
- ▶ Convient pour les cuissons au bain-marie jusqu'à 100°C et au four vapeur jusqu'à 130°C.



Code*	Description
OS2788	Témoin SYV pour sonde à coeur

\*Code de pièce de rechange, à commander auprès du service des pièces détachées

## Bacs GN inox pour mise sous vide



- ▶ Récipients en acier inoxydable pour la conservation sous vide
- ▶ Température maximale de scellage du couvercle : 90°C

Code*	Description	GN	LxP (mm)	H (mm)	Qté
0S1533	Bacs inox avec couvercle en Tritan™	1/1	530x325	100	1
0S1534	Bacs inox avec couvercle en Tritan™	1/1	530x325	150	1
0S1535	Bacs inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	100	1
0S1536	Bacs inox avec couvercle en Tritan™	1/2	325x265	150	1
0S1537	Bacs inox avec couvercle en Tritan™	1/3	325x175	100	1
0S1538	Bacs inox avec couvercle en Tritan™	1/3	325x175	150	1

### Couvercle en Tritan™ transparent avec joint d'étanchéité pour récipients en acier inoxydable

- ▶ température maximale de scellage du couvercle : 90°C



Code*	Description	GN	LxP (mm)	Qté
0S2616	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs en acier inoxydable	1/1	530x325	1
0S2617	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs en acier inoxydable	1/2	325x265	1
0S2618	Couvercle en Tritan™ avec joint pour bacs en acier inoxydable	1/3	325x175	1

### Couvercle en acier inoxydable avec joint d'étanchéité pour récipients en acier inoxydable

- ▶ température maximale de scellage du couvercle : 90°C



Code*	Description	GN	LxP (mm)	Qté
0S2619	Couvercle en acier inoxydable pour bacs en acier inoxydable	1/1	530x325	1
0S2620	Couvercle en acier inoxydable pour bacs en acier inoxydable	1/2	325x265	1

\*Code de pièce de rechange, à commander auprès du service des pièces détachées

## Accessoires



### Tube d'aspiration externe pour bacs GN

► Dispositif à vide externe en matière plastique avec manchon et raccord

Code*	Longueur (mm)	Ø ext. (mm)	Ø int. (mm)
OPRQXV	1140	18	12



### Accessoire pour mise sous vide avec sacs en externe

► A utiliser avec les sacs gaufrés

Code*	Description	Pcs
OPRRC6	Easy Flat 35	3
OPRRC7	Easy Flat 40	3



### Plaques de niveau en polyéthylène

Code*	LxPxH (mm)	Qté	Code*	WxPxH (mm)	Qté
OPRRBS	280X250X20	1	OPRRBV	460X440X25	1
OPRRBT	320X300X20	1	OPRRBW	620X335X25	1
OPRRBU	420X310X25	1	OPRRBX	620X390X25	1



### Kit complet pour imprimantes Bluetooth

(4 rubans encres et 9 rouleaux d'étiquettes adhésives)

Code*
OPRQXS



### Ruban d'encre noire

pour imprimante d'étiquettes (4 pièces)

Code*	LxP (mm)	Longueur (m)
OPRQXT	50x30	30



### Rouleaux d'étiquettes adhésives

(lot de 9 rouleaux adhésifs)

Code*	LxP (mm)	Etiquettes
OPRQXU	50x60	200 par rouleau

\*Code de pièce de rechange, à commander auprès du service des pièces détachées

Entrez dans le monde de la...

# Boulangerie Pâtisserie



# INDEX

## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

#### 5 litres

BE5 - Batteur 5 litres à variation de vitesse électronique	216
Accessoires pour BE5	216

#### 8 litres

BE8 - Batteur 8 litres à variation de vitesse électronique	219
Accessoires pour BE8	219

#### 10 litres

XBE10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse électronique	222
XBM10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse mécanique	223
Accessoires pour XBM10 and XBE10	223

#### 20 litres

XBB20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse électronique	225
Accessoires pour XBB20	225

#### 30 litres

XBB30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse électronique	227
Accessoires pour XBB30	227

#### 40 litres

MBE40 - Batteur 40 litres à variation de vitesse électronique	229
Accessoires pour MB40 et MBE40	230

#### 60 litres

BMX60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique	232
BMXE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique	233
XBE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse électronique	233
Accessoires pour BMX60/BMXE60 et XBE60	235

#### 80 litres

BMXE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique	237
XBE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse électronique	238
Accessoires pour BMXE80 et XBE80	239

### Pétrins

#### Pétrins axe oblique

Accessoires pour BPO25	242
Accessoires pour BPO45	242

#### Pétrins à spirale

ZSP - Pétrin à spirale de 10 à 50L - 1 vitesse, spécifique pâte à pizza	243
---	-----

PSR100 - Pétrin à spirale 90 litres (coulage 18L) - 2 vitesses 244

## **Laminoirs**

LMP400 - Laminoir manuel de table - 400 mm 246

LMP500 - Laminoir motorisé de table - 500 mm 246

Accessoires pour LMP500 247

LMP500BT - Laminoir motorisé à bande de table - 500 mm 248

Accessoires pour LMP500BT 248

LMP500BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 500 mm 249

Accessoires pour LMP500BF 249

LMP600BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 600 m 250

Accessoires pour LMP600BF 250

# Boulangerie, Pâtisserie et Pizza

Une gamme complète de batteurs mélangeurs spécialement conçus pour vos travaux intensifs en boulangerie, pâtisserie et pizza avec des modèles 20, 30 et 40 litres.



L'écran plein de protection et l'écran fil inox rotatif sont amovibles et démontables pour un nettoyage en lave-vaisselle (20, 30, 40 litres)



Tableau de commande avec minuterie, vitesse variable électronique et 3 vitesses fixes



Cuve, crochet, palette et fouet spécialement conçus pour un excellent résultat. Le batteur ne démarre que lorsque la cuve est correctement positionnée



Pieds et colonne renforcée pour un usage intensif

Batteurs mélangeurs

Batteurs mélangeurs de boulangerie, pâtisserie, pizza

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p><b>BE5</b>      <b>BE8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / Collectivités / Boulangeries / Pâtisseries / Pizzerias</li> <li>▶ <b>10 - 50 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 5 L: <b>1,5 kg farine</b> 8 L: <b>2,5 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modèle de table peu encombrant et déplaçable facilement</li> <li>▶ Puissant moteur asynchrone silencieux pour un usage professionnel de pétrissage, mélange et fouettage</li> <li>▶ Ecran plein de protection sans bisphénol-A, avec système "clip" pour un démontage facile sans outils</li> <li>▶ Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/mn (mouvement du planétaire)</li> <li>▶ Outils inox, écran de sécurité et cuve inox lavables au lave-vaisselle</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBB20</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Boulangeries / Pâtisseries / Pizzerias</li> <li>▶ <b>50 - 150 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 20 L: <b>7 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Construction robuste et renforcée pour un pétrissage en continu</li> <li>▶ 3 vitesses pré-sélectionnées (40, 80, 160 tr/mn) et variation de vitesse électronique (de 30 à 175 tr/mn)</li> <li>▶ Puissant et silencieux moteur asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélange et fouettage</li> <li>▶ Ecran plein de protection sans Bisphénol-A, recouvrant l'écran fil inox, pour protéger l'utilisateur de la folle farine</li> <li>▶ L'écran plein de protection et l'écran fil inox rotatif sont facilement démontables sans outils pour un nettoyage au lave-vaisselle</li> <li>▶ Tableau de commande plat et étanche avec minuterie</li> <li>▶ Modèles sans prise accessoires</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBB30</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Boulangeries / Pâtisseries / Pizzerias</li> <li>▶ <b>100 - 300 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 30 L: <b>10 kg farine</b></li> </ul>	

## Batteurs mélangeurs de boulangerie, pâtisserie, pizza

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p><b>MB40 - MBE40</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Boulangeries / Pâtisseries / Pizzerias</li> <li>▶ <b>100 - 400 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 40 L: <b>12 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Construction robuste et renforcée pour un pétrissage en continu</li> <li>▶ Variation de vitesse électronique et/ou 3 vitesses pré-sélectionnées</li> <li>▶ Puissant et silencieux moteur asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélange et fouettage</li> <li>▶ Ecran plein de protection sans Bisphénol A, recouvrant l'écran fil inox, pour protéger l'utilisateur de la folle farine</li> <li>▶ L'écran plein de protection et l'écran fil inox rotatif sont facilement démontables sans outils pour un nettoyage au lave-vaisselle</li> <li>▶ Tableau de commande plat et étanche avec minuterie</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>BMX60-BMXE60-XBE60</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Boulangeries / Pâtisseries / Pizzerias</li> <li>▶ <b>400 - 800 couverts</b></li> <li>▶ <b>Capacité de pétrissage</b> (60% d'eau) : 60 L: <b>20 kg farine</b> 80 L: <b>25 kg farine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modèle pour grande productivité</li> <li>▶ Puissant et silencieux moteur asynchrone pour un usage intensif de pétrissage, mélange et fouettage</li> <li>▶ Ecran plein de protection sans Bisphénol A, recouvrant l'écran fil rotatif inox, pour protéger l'utilisateur de la folle farine</li> <li>▶ L'écran plein de protection et l'écran fil rotatif inox sont facilement démontables sans outils pour un nettoyage au lave-vaisselle</li> <li>▶ Tableau de commande plat et étanche avec minuterie, éclairage de cuve et monte et baisse de cuve électrique (selon modèles)</li> <li>▶ Crochet inox renforcé pour pétrissage intensif</li> <li>▶ Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés</li> </ul>
 <p><b>XBE80 - BMXE80</b></p>		

Batteurs mélangeurs

5 litres

BE5 - Batteur 5 litres à variation de vitesse électronique

Batteur mélangeur professionnel de capacité **5,2 litres**.  
 Livré avec **3 outils INOX (fouet, palette et crochet spirale)**.  
 Prise d'accessoires K pour hachoir 50 mm ou kit pâtes.  
 Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve.  
**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.  
 Silencieux et robuste, pour travaux de longue durée en cuisine et en pâtisserie.  
**Moteur Asynchrone**.  
*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 1,5 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V  0,45 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m <sup>3</sup> 0,11 <b>Accessoires inclus</b> 653295 Cuve INOX pour batteur 5 litres 1 653756 Palette INOX pour batteur 5 litres 1 653757 Fouet INOX pour batteur 5 litres 1 653765 Crochet INOX pour batteur 5 litres 1	<b>600192</b> BE5BY	<b>1352,00</b>
Batteur mélangeur 5 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V  0,45 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 266x416x487 mm kg 19 m <sup>3</sup> 0,11 <b>Accessoires inclus</b> 653295 Cuve INOX pour batteur 5 litres 1 653756 Palette INOX pour batteur 5 litres 1 653757 Fouet INOX pour batteur 5 litres 1 653765 Crochet INOX pour batteur 5 litres 1	<b>600193</b> BE5BYA	<b>1475,00</b>



5 litres

Accessories pour BE5

Description	Code	EUR
Cuve INOX pour batteur 5 litres LxPxH 206x250x194 mm kg 1,41 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653295</b> CUV5	<b>187,00</b>



◀◀ (Accessories pour BE5)

Description	Code	EUR	
Crochet INOX pour batteur 5 litres LxPxH 90x205x205 mm kg 0,41	<b>653765</b> CRO5X	<b>74,00</b>	
Palette INOX pour batteur 5 litres LxPxH 135x205x40 mm kg 1	<b>653756</b> PAL5X	<b>66,00</b>	
Fouet INOX pour batteur 5 litres LxPxH 140x205x205 mm kg 0,55 m³ 0,01	<b>653757</b> FOU5X	<b>75,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,03	<b>653781</b> SPLG	<b>235,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m³ 0,02	<b>653782</b> SPLGH	<b>235,00</b>	
Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque 6mm - type K LxPxH 167x175x340 mm kg 1,65 m³ 0,01	<b>653043</b> H60K	<b>256,00</b>	

▶▶

## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessories pour BE5)

Description	Code	EUR	
<p>Kit 3 plaques (diam. 3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir</p> <p>LxPxH 60x60x30 mm kg 0,65 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>653044</b> DSETH60K</p>	<p><b>115,00</b></p>	
<p>Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K)</p> <p>LxPxH 255x75x50 mm kg 3</p>	<p><b>653300</b> PKLTT150</p>	<p><b>383,00</b></p>	
<p>Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K)</p> <p>LxPxH 255x75x50 mm kg 2</p>	<p><b>653298</b> PKSPAG150</p>	<p><b>127,00</b></p>	
<p>Outil pour Lasagne (pour prise type K)</p> <p>LxPxH 255x75x50 mm kg 1,40</p>	<p><b>653296</b> PKL150</p>	<p><b>133,00</b></p>	

## 8 litres

**BE8 - Batteur 8 litres à variation de vitesse électronique**

Batteur mélangeur capacité **8 litres**.

Livré avec **3 outils INOX (fouet, palette et crochet spirale)**.

Version sans ou avec prise d'accessoires K pour hachoir 60 mm ou kit pâtes.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve.

**Moteur Asynchrone** : silencieux et robuste, pour des travaux de longue durée en cuisine, en pâtisserie et boulangerie

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 2,5 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Sans prise d'accessoires - Mono 230 V  0,60 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 20 m <sup>3</sup> 0,11 <b>Accessoires inclus</b> 653766 Cuve INOX pour batteur 8 litres 1 653767 Crochet INOX pour batteur 8 litres 1 653768 Palette INOX pour batteur 8 litres 1 653769 Fouet INOX pour batteur 8 litres 1	<b>600195</b> BE8BY	<b>1829,00</b>
Batteur mélangeur 8 litres - Variation électronique - Outils INOX - Avec prise d'accessoires - Mono 230 V  0,60 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 292x416x527 mm kg 21 m <sup>3</sup> 0,11 <b>Accessoires inclus</b> 653766 Cuve INOX pour batteur 8 litres 1 653767 Crochet INOX pour batteur 8 litres 1 653768 Palette INOX pour batteur 8 litres 1 653769 Fouet INOX pour batteur 8 litres 1	<b>600196</b> BE8BYA	<b>2011,00</b>



## 8 litres

**Accessoires pour BE8**

Description	Code	EUR
Cuve INOX pour batteur 8 litres  LxPxH 236x292x234 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653766</b> CUV8	<b>207,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour BE8)

Description	Code	EUR	
Crochet INOX pour batteur 8 litres LxPxH 95x242x242 mm kg 0,64 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653767</b> CRO8X	<b>80,00</b>	
Palette INOX pour batteur 8 litres LxPxH 147x246x42 mm kg 0,75	<b>653768</b> PAL8X	<b>73,00</b>	
Fouet INOX pour batteur 8 litres LxPxH 143x250x143 mm kg 0,59 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653769</b> FOU8X	<b>85,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres sans prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653781</b> SPLG	<b>235,00</b>	
Ecran fermé de protection pour batteur 5 et 8 litres avec prise d'accessoires LxPxH 255x255x150 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653782</b> SPLGH	<b>235,00</b>	
Hachoir à viande 60mm avec 1 plaque 6mm - type K LxPxH 167x175x340 mm kg 1,65 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653043</b> H60K	<b>256,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires pour BE8)

Description	Code	EUR	
Kit 3 plaques (diam. 3 - 4.5 - 8mm) pour hachoir LxPxH 60x60x30 mm kg 0,65 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653044</b> DSETH60K	<b>115,00</b>	
Outil pour Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 3	<b>653300</b> PKLTT150	<b>383,00</b>	
Outil pour Spaghetti 2 mm (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 2	<b>653298</b> PKSPAG150	<b>127,00</b>	
Outil pour Lasagne (pour prise type K) LxPxH 255x75x50 mm kg 1,40	<b>653296</b> PKL150	<b>133,00</b>	

**10 litres****XBE10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse électronique**Batteur-mélangeur de capacité **9,9 litres**.Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**Variation électronique de la vitesse par impulsions. **Châssis et piètement inox.**

Ecran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.

Modèle AS équipé d'une prise H pour accessoires.

Tableau de commande **plat et étanche**. Minuterie.Puissance **750 W. Mono 230 V.**

Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 3,5 kg

## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Livré avec 3 outils. Mono 230 V</p> <p>0,75 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 49 m<sup>3</sup> 0,31</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>653267</td> <td>Palette 10 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653268</td> <td>Crochet 10 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653269</td> <td>Fouet 10 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653276</td> <td>Cuve 10 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	653267	Palette 10 l.	1	653268	Crochet 10 l.	1	653269	Fouet 10 l.	1	653276	Cuve 10 l.	1	<p><b>600198</b> XBE10B</p>	<p><b>3180,00</b></p>
653267	Palette 10 l.	1												
653268	Crochet 10 l.	1												
653269	Fouet 10 l.	1												
653276	Cuve 10 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 10 litres à variation électronique. Livré avec 3 outils. Avec prise d'accessoires type H. Mono 230 V</p> <p>0,75 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 49 m<sup>3</sup> 0,31</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>653267</td> <td>Palette 10 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653268</td> <td>Crochet 10 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653269</td> <td>Fouet 10 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653276</td> <td>Cuve 10 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	653267	Palette 10 l.	1	653268	Crochet 10 l.	1	653269	Fouet 10 l.	1	653276	Cuve 10 l.	1	<p><b>600199</b> XBE10BA</p>	<p><b>3364,00</b></p>
653267	Palette 10 l.	1												
653268	Crochet 10 l.	1												
653269	Fouet 10 l.	1												
653276	Cuve 10 l.	1												



**10 litres**

**XBM10 - Batteur 10 litres à variation de vitesse mécanique**

Batteur-mélangeur de capacité **9,9 litres**.  
 Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**  
 Variation mécanique de la vitesse. **Châssis et piètement inox.**  
 Ecran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. Sécurité utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé.  
 Tableau de commande **plat et étanche**- Minuterie.  
 Puissance **500 W. tri 400V.**  
*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 3,5 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 10 litres - Variation Mécanique - sans prise d'accessoires. Livré avec 3 outils. Tri 400 V  0,50 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 454x606x700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,30 <b>Accessoires inclus</b> 653267 Palette 10 l. 1 653268 Crochet 10 l. 1 653269 Fouet 10 l. 1 653276 Cuve 10 l. 1	<b>600230</b> XBM10B	<b>4437,00</b>



**10 litres**

**Accessoires pour XBM10 and XBE10**

Description	Code	EUR
Cuve 10 l. LxPxH 340x285x230 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653276</b> CUVXBE10	<b>356,00</b>
Palette 10 l. LxPxH 160x50x282 mm kg 0,44	<b>653267</b> PALXBE10	<b>145,00</b>
Crochet 10 l. LxPxH 130x130x280 mm kg 0,41	<b>653268</b> CROXBE10	<b>204,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour XBM10 and XBE10)

Description	Code	EUR
Fouet 10 l. LxPxH 160x160x280 mm kg 0,73	<b>653269</b> FOUXBE10	<b>199,00</b>



Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

**20 litres****XBB20 - Batteur 20 litres à variation de vitesse électronique**

Pour **Pétrissage, Mélanges et Emulsions** en boulangerie et pâtisserie.

Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet spirale)**

Vitesses : **3 vitesses pré-réglées (40,80,160 tr-min)** et vitesse variable électronique de 29 à 175 tr/min.

Minuterie 0-59 min.

Tableau de commande **plat et étanche**.

Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

**Kit roulettes et chariot de cuve en option.**

Puissance **1500 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 7 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 20 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable. Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V  1,50 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 575x675x1220 mm kg 111 m <sup>3</sup> 0,97 <b>Accessoires inclus</b> 650121 Bol 20 l. 1 653114 Crochet 20 l. 1 653116 Palette 20 l. 1 653254 Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) 1	<b>600255</b> XBBE20B	<b>7207,00</b>

**20 litres****Accessoires pour XBB20**

Description	Code	EUR
Bol 20 l. LxPxH 460x340x300 mm kg 6,51 m <sup>3</sup> 0,07	<b>650121</b> BW20	<b>575,00</b>
Crochet 20 l. LxPxH 185x185x320 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653114</b> CRO20	<b>228,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour XBB20)

Description	Code	EUR	
<p>Palette 20 l.</p> <p>LxPxH 205x70x320 mm kg 0,94 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653116</b></p> <p>PAL20</p>	<p><b>188,00</b></p>	
<p>Fouet 20 l.</p> <p>LxPxH 185x185x320 mm kg 0,85 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653109</b></p> <p>FOU20</p>	<p><b>238,00</b></p>	
<p>Fouet 20 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid)</p> <p>LxPxH 185x185x320 mm kg 0,90 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>653254</b></p> <p>FOUR20</p>	<p><b>259,00</b></p>	
<p>Equipement de réduction 10 l. (cuve et 3 outils)</p> <p>LxPxH 340x310x500 mm kg 5,64 m<sup>3</sup> 0,06</p>	<p><b>650122</b></p> <p>KR10XB20</p>	<p><b>870,00</b></p>	
<p>Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562)</p> <p>LxPxH 400x540x195 mm kg 3,30 m<sup>3</sup> 0,05</p>	<p><b>653552</b></p> <p>CASTEQ</p>	<p><b>782,00</b></p>	

**30 litres****XBB30 - Batteur 30 litres à variation de vitesse électronique**

Pour **Pétrissage, Mélanges et Emulsions** en boulangerie et pâtisserie.

Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet spiral)**.

Vitesses : **3 vitesses pré-réglées (40,80,160 tr-min)** et vitesse variable électronique de 29 à 175 tr/min.

Minuterie 0-59 min.

Tableau de commande **plat et étanche**.

Ecran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

**Kit roulettes et chariot de cuve en option**.

Puissance **1500 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 10 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 30 litres équipé de 3 vitesses fixes et vitesse variable. Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet). Pour travaux en boulangerie. Mono 230 V  1,50 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 575x675x1220 mm kg 113 m <sup>3</sup> 0,97	<b>600271</b> XBBE30B	<b>8438,00</b>
<b>Accessoires inclus</b>		
650123 Cuve 30 l. 1		
653161 Crochet 30 l. 1		
653165 Palette 30 l. 1		
653253 Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) 1		

**30 litres****Accessoires pour XBB30**

Description	Code	EUR
Cuve 30 l.  LxPxH 370x350x500 mm kg 8,14 m <sup>3</sup> 0,06	<b>650123</b> BW30	<b>703,00</b>
Crochet 30 l.  LxPxH 180x180x380 mm kg 1,13	<b>653161</b> CRO30	<b>297,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour XBB30)

Description	Code	EUR
Palette 30 l. LxPxH 230x70x380 mm kg 1,11 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653165</b> PAL30	<b>267,00</b>
Fouet 30 l. LxPxH 200x200x380 mm kg 0,94 m <sup>3</sup> 0,02	<b>653166</b> FOU30	<b>304,00</b>
Fouet 30 l. renforcé (pour travail des crèmes à froid) LxPxH 200x200x380 mm kg 1,01 m <sup>3</sup> 0,01	<b>653253</b> FOUR30	<b>342,00</b>
Equipement de réduction 10 litres (cuve + 3 outils) LxPxH 280x465x380 mm kg 5,61	<b>650124</b> KR10XB30	<b>929,00</b>
Equipement de réduction 20 l. (cuve + 3 outils) LxPxH 340x540x400 mm kg 9,16 m <sup>3</sup> 0,07	<b>650125</b> KR20XB30	<b>1232,00</b>
Chariot de bol pour batteurs mélangeurs 30 litres (non compatible avec batteurs équipés d'un kit roulettes) LxPxH 310x564x984 mm kg 11,70 m <sup>3</sup> 0,24	<b>653562</b> BT30XB	<b>609,00</b>



◀◀ (Accessoires pour XBB30)

Description	Code	EUR
Kit roulettes pour batteur-mélangeurs de sol XB20/30 litres (non compatible avec le chariot de cuve 653562) LxPxH 400x540x195 mm kg 3,30 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653552</b> CASTEQ	<b>782,00</b>



## 40 litres

### MBE40 - Batteur 40 litres à variation de vitesse électronique

Batteur mélangeur de capacité **40 litres**. Réduction de cuve possible en 20 litres.

Livré avec **3 outils (fouet renforcé, palette et crochet plat)**.

Transmission renforcée. Tableau de commande **plat et étanche** - Minuterie.

**Vitesse variable électronique + 3 vitesses pré-sélectionnées.**

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Ecran de sécurité fil rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

**Chariot de cuve en option**. Kit roulettes non disponible.

Puissance renforcée **2200 W**

*Détrempe à 60 % (en kg de farine) : 12 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V 2,20 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 203 m <sup>3</sup> 1,42 <b>Accessoires inclus</b> 650128 Cuve 40 l. 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1	<b>600276</b> MBE40B	<b>8714,00</b>
Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Tri 400V 2,20 kW 380-480 V 3 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 204 m <sup>3</sup> 1,42 <b>Accessoires inclus</b> 650128 Cuve 40 l. 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1	<b>600275</b> MBE40B3	<b>9904,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (MBE40 - Batteur 40 litres à variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
<p>Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - avec prise d'accessoires - Mono 230V</p> <p>2,20 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 195 m<sup>3</sup> 1,41</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650128 Cuve 40 l. 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1</p>	<p><b>600272</b> MBE40AB</p>	<p><b>10304,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique - sans prise d'accessoires - Mono 230V - colonne INOX</p> <p>2,20 kW 200-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 655x850x1370 mm kg 199 m<sup>3</sup> 1,42</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650128 Cuve 40 l. 1 653092 Crochet 40 l. 1 653093 Palette 40 l. 1 653127 Fouet renforcé 40 l. 1</p>	<p><b>600273</b> MBE40XB</p>	<p><b>10942,00</b></p>



### 40 litres

#### Accessoires pour MB40 et MBE40

Description	Code	EUR
<p>Cuve 40 l.</p> <p>LxPxH 560x470x390 mm kg 10 m<sup>3</sup> 0,11</p>	<p><b>650128</b> BW40</p>	<p><b>968,00</b></p>
<p>Crochet 40 l.</p> <p>LxPxH 240x240x460 mm kg 3 m<sup>3</sup> 0,03</p>	<p><b>653092</b> CRO40</p>	<p><b>300,00</b></p>



◀◀ (Accessoires pour MB40 et MBE40)

Description	Code	EUR
Palette 40 l. LxPxH 280x80x460 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653093</b> PAL40	<b>297,00</b>
Fouet spécial émulsions pour batteur 40 litres LxPxH 250x250x460 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653094</b> FOU40	<b>368,00</b>
Fouet renforcé 40 l. LxPxH 250x250x460 mm kg 2,74 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653127</b> FOUR40	<b>482,00</b>
Equipement de réduction 20 l (cuve + 3 outils) LxPxH 560x470x440 mm kg 13 m <sup>3</sup> 0,12	<b>650126</b> KR20MB40	<b>1187,00</b>
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 12,88 m <sup>3</sup> 0,22	<b>653585</b> BT468	<b>564,00</b>
Racleur de cuve pour MB40 et MBE40 LxPxH 140x140x510 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>650186</b> BS40	<b>957,00</b>



**NOTA:** Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

#### 60 litres

#### BMX60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique

Batteur de capacité **60 litres** Réduction de cuve possible en 40 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Variation mécanique à double étage procurant une exceptionnelle gamme de vitesses, rapport de 1 à 9.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Minuterie - Eclairage de cuve . **Chariot de cuve en option**

Puissance **1.500 W**.

*Détrempe à 60% (en kg de farine): 20 kg*

Description	Code	EUR												
<p>Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles - sans prise accessoires Tri 230/400V</p> <p>1,54 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650129</td> <td>Cuve 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653083</td> <td>Palette 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653084</td> <td>Crochet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653086</td> <td>Fouet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650129	Cuve 60 l.	1	653083	Palette 60 l.	1	653084	Crochet 60 l.	1	653086	Fouet 60 l.	1	<p><b>600277</b> BMX60B3</p>	<p><b>13464,00</b></p>
650129	Cuve 60 l.	1												
653083	Palette 60 l.	1												
653084	Crochet 60 l.	1												
653086	Fouet 60 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles Colonne INOX sans prise accessoires Tri 230/400V</p> <p>1,54 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 330 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650129</td> <td>Cuve 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653083</td> <td>Palette 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653084</td> <td>Crochet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653086</td> <td>Fouet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650129	Cuve 60 l.	1	653083	Palette 60 l.	1	653084	Crochet 60 l.	1	653086	Fouet 60 l.	1	<p><b>600281</b> BMX60X3B</p>	<p><b>16473,00</b></p>
650129	Cuve 60 l.	1												
653083	Palette 60 l.	1												
653084	Crochet 60 l.	1												
653086	Fouet 60 l.	1												
<p>Batteur mélangeur 60/40 L à variation mécanique - commandes manuelles avec prise accessoires type H Tri 230/400V</p> <p>1,54 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1087x1445 mm kg 337 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <table border="0"> <tr> <td>650129</td> <td>Cuve 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653083</td> <td>Palette 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653084</td> <td>Crochet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>653086</td> <td>Fouet 60 l.</td> <td>1</td> </tr> </table>	650129	Cuve 60 l.	1	653083	Palette 60 l.	1	653084	Crochet 60 l.	1	653086	Fouet 60 l.	1	<p><b>600279</b> BMXM60AB3</p>	<p><b>14769,00</b></p>
650129	Cuve 60 l.	1												
653083	Palette 60 l.	1												
653084	Crochet 60 l.	1												
653086	Fouet 60 l.	1												



## 60 litres

**BMXE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique**

Batteur de capacité **60 litres**. Réduction de cuve possible en 40 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Variation de la vitesse par commande électrique - Minuterie.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Monte et baisse de cuve électrique - Eclairage de cuve. **Chariot de cuve en option**

Puissance **1.800 W**.

*Détrempe à 60% 'en kg de farine): 20kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 60 litres variation mécanique - commandes électriques - sans prise d'accessoires. Tri 230/400 V  1,79 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 347 m <sup>3</sup> 1,70 <b>Accessoires inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1	<b>600278</b> BMXE60B3	<b>15538,00</b>



## 60 litres

**XBE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse électronique**

Batteur mélangeur de capacité **60 litres**. Réduction de cuve possible en 40 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Monte et baisse de cuve électrique - Eclairage de cuve. Minuterie.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. **Chariot de cuve en option.**

Puissance renforcée **4000 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 20 kg*

Description	Code	EUR
Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] sans prise d'accessoires. Tri 400 V  4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 315 m <sup>3</sup> 1,70 <b>Accessoires inclus</b> 650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1	<b>600282</b> XBE603B	<b>14949,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (XBE60 - Batteur 60 litres à variation de vitesse électronique)

Description	Code	EUR
<p>Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - [small] avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 324 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1</p>	<p><b>600283</b> XBE60A3B</p>	<p><b>15893,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 60 litres à variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 324 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650129 Cuve 60 l. 1 653083 Palette 60 l. 1 653084 Crochet 60 l. 1 653086 Fouet 60 l. 1</p>	<p><b>600284</b> XBE60X3B</p>	<p><b>17701,00</b></p>



## 60 litres

## Accessoires pour BMX60/BMXE60 et XBE60

Description	Code	EUR
Cuve 60 l. LxPxH 600x500x440 mm kg 15 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650129</b> BW60	<b>1524,00</b>
Crochet 60 l. LxPxH 200x280x550 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,07	<b>653084</b> CRO60	<b>1004,00</b>
Palette 60 l. LxPxH 300x100x560 mm kg 5 m <sup>3</sup> 0,07	<b>653083</b> PAL60	<b>482,00</b>
Fouet 60 l. LxPxH 280x280x560 mm kg 4,55 m <sup>3</sup> 0,06	<b>653086</b> FOU60	<b>580,00</b>
Fouet 60 l. renforcé LxPxH 280x280x560 mm kg 6 m <sup>3</sup> 0,08	<b>653097</b> FOUR60	<b>687,00</b>
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 22,16 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>1921,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour BMX60/BMXE60 et XBE60)

Description	Code	EUR	
Racleur de cuve pour BMX60, BMXE60 et XBE60 LxPxH 210x210x600 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>653442</b> BSC60	<b>1018,00</b>	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 12,88 m <sup>3</sup> 0,22	<b>653585</b> BT468	<b>564,00</b>	

**NOTA:** Pour les modèles équipés d'une prise accessoire, merci de consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## 80 litres

**BMXE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse mécanique à commande électrique**

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Monte et baisse de cuve électrique. Eclairage de cuve et Minuterie.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire. **Livré avec chariot de cuve.**

Puissance **2000 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 25 kg*

Description	Code	EUR
<p>Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique - commandes électriques - sans prise accessoires Tri 230/400V</p> <p>2,09 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 363 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600287</b> BMXE80B3</p>	<p><b>21496,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 80/60/40 L variation mécanique commandes électriques avec prise accessoires type H Tri 230/400 V</p> <p>2,09 kW 220-240/380-415 V 3 50 Hz LxPxH 685x1030x1445 mm kg 345 m<sup>3</sup> 1,68</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600288</b> BMXE80AB3</p>	<p><b>22459,00</b></p>



Batteurs mélangeurs

80 litres

XBE80 - Batteur 80 litres à variation de vitesse électronique

Batteur mélangeur de capacité **80 litres**. Réduction de cuve possible en 40 ou 60 litres.

Livré avec **3 outils (fouet, palette et crochet spirale)**

Monte et baisse de cuve électrique - Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Ecran de sécurité fil composé d'un écran de sécurité plein amovible.

**Double sécurités utilisateur** : détection présence de cuve et écran fermé.

Eclairage de cuve et minuterie. **Livré avec chariot de cuve.**

Puissance renforcée **4000 W**.

*Détrempe à 60 % (en kg de farine): 25 kg*

Description	Code	EUR
<p>Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - sans prise d'accessoires. Tri 400 V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 340 m<sup>3</sup> 1,70</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600289</b> XBE80B3</p>	<p><b>20188,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - avec prise d'accessoire de type H. Tri 400 V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m<sup>3</sup> 1,68</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600290</b> XBE80AB3</p>	<p><b>21092,00</b></p>
<p>Batteur mélangeur 80 litres - variation de vitesse électronique - Colonne INOX - sans prise accessoires - Tri 400V</p> <p>4 kW 380-440 V 3N 50/60 Hz LxPxH 685x1050x1445 mm kg 345 m<sup>3</sup> 1,68</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>650130 Cuve 80 l. 1 653133 Crochet 80 l. 1 653134 Fouet 80 l. 1 653135 Palette 80 l. 1 653585 Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres 1</p>	<p><b>600291</b> XBE80XB3</p>	<p><b>22975,00</b></p>



## 80 litres

## Accessoires pour BMXE80 et XBE80

Description	Code	EUR
Crochet 80 l. LxPxH 185x260x670 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,11	<b>653133</b> CRO80	<b>1108,00</b>
Palette 80 l. LxPxH 300x100x680 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,11	<b>653135</b> PAL80	<b>570,00</b>
Fouet 80 l. LxPxH 300x300x680 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,11	<b>653134</b> FOU80	<b>1154,00</b>
Cuve 80 l. LxPxH 600x500x570 mm kg 27 m <sup>3</sup> 0,35	<b>650130</b> BW80	<b>2039,00</b>
Equipement de réduction 40 l. (bol + 3 outils) LxPxH 594x444x390 mm kg 22,16 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650127</b> KR40XB6080	<b>1921,00</b>
Equipement de réduction 60 l. (bol + 3 outils) LxPxH 510x500x700 mm kg 29 m <sup>3</sup> 0,18	<b>650131</b> KR60XB80	<b>2931,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Batteurs mélangeurs

◀◀ (Accessoires pour BMXE80 et XBE80)

Description	Code	EUR	
Racleur de cuve pour BMXE80 - XBE80 LxPxH 200x200x740 mm kg 3	<b>653443</b> BSC80	<b>894,00</b>	
Chariot de cuve pour batteurs mélangeurs 40/60/80 litres LxPxH 356x654x1050 mm kg 12,88 m <sup>3</sup> 0,22	<b>653585</b> BT468	<b>564,00</b>	

**NOTA** :Pour les modèles avec prise accessoire, veuillez consulter les pages "Accessoires Batteurs Mélangeurs - Prise H" pour faire votre choix.

## Guide de sélection des pétrins obliques et spirales

	CLIENT	PLUS PRODUIT
<b>PETRINS À AXE OBLIQUE</b>		
 <p><b>BPO25-BPO45</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants intégrant la fabrication du pain et de la viennoiserie.</li> <li>▶ Moyennes collectivités pour la viennoiserie.</li> <li>▶ Pizzerias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyage facilité par la cuve amovible</li> <li>▶ Moteur 2 vitesses pour un pétrissage optimal</li> <li>▶ Ecran plein polycarbonate pour éviter la « folle farine »</li> </ul>
<b>PETRINS À SPIRALE</b>		
 <p><b>ZSP</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pizzerias</li> <li>▶ Collectivités</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cuve inox</li> <li>▶ Ecran plein transparent pour éviter la « folle farine »</li> <li>▶ Fond de cuve incurvé pour un nettoyage parfait</li> </ul>
 <p><b>PSF50</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pizzerias à fort débit</li> <li>▶ Boulangeries pour les pains spéciaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appareil puissant pour pétrissages répétitifs</li> </ul>
 <p><b>PSR100</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Boulangeries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Peu encombrant</li> </ul>

Pétrins

Pétrins axe oblique

Accessoires pour BPO25

Description	Code	EUR
Cuve 25 litres pour BPO25 LxPxH 465x465x230 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,21	<b>653121</b> CUV25	<b>771,00</b>
Table inox roulante - Hauteur: 730 mm LxPxH 445x525x690 mm kg 14,96 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653017</b> MSX	<b>1015,00</b>



Pétrins axe oblique

Accessoires pour BPO45

Description	Code	EUR
Table inox roulante - Hauteur: 730 mm LxPxH 445x525x690 mm kg 14,96 m <sup>3</sup> 0,05	<b>653017</b> MSX	<b>1015,00</b>



**Pétrins à spirale****ZSP - Pétrin à spirale de 10 à 50L - 1 vitesse, spécifique pâte à pizza**Cuve en acier inox **motorisée**.**Ecran plein** polycarbonate de protection à vision totale **pour éviter "la folle farine"**.

Fond de cuve incurvé pour garantir un nettoyage parfait.

Barre de pétrissage en inox très résistante.

Puissance **de 550 W à 1100 W**.

Description	Code	EUR
Pétrin spirale ZSP10 cuve 12l, 1 vitesse. Tri 400 V 0,55 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 280x520x580 mm kg 49 m <sup>3</sup> 0,13	<b>291250</b> ZSP10	<b>2091,00</b>
Pétrin spirale ZSP20 cuve 25l, 1 vitesse. Tri 400 V 0,75 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 390x690x670 mm kg 76 m <sup>3</sup> 0,28	<b>291251</b> ZSP20	<b>2591,00</b>
Pétrin spirale ZSP25 cuve 32l, 1 vitesse. Tri 400 V 0,75 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 420x720x670 mm kg 79 m <sup>3</sup> 0,54	<b>291252</b> ZSP25	<b>3442,00</b>
Pétrin spirale ZSP30 cuve 38l, 1 vitesse. Tri 400 V 1,10 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 420x760x910 mm kg 118 m <sup>3</sup> 0,46	<b>291253</b> ZSP30	<b>4028,00</b>
Pétrin spirale ZSP40 cuve 49l, 1 vitesse. Tri 400 V 1,10 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 480x810x950 mm kg 131 m <sup>3</sup> 0,57	<b>291254</b> ZSP40	<b>4204,00</b>



## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Pétrins

◀◀ (ZSP - Pétrin à spirale de 10 à 50L - 1 vitesse, spécifique pâte à pizza)

Description	Code	EUR
Kit 4 roulettes pour pétrin ZSP LxPxH 8x4x11 mm kg 1,24	<b>650042</b> SPWBK	<b>115,00</b>



### Pétrins à spirale

#### PSR100 - Pétrin à spirale 90 litres (coulage 18L) - 2 vitesses

Capacité de cuve **90 litres**.

Pour pétrissage des pains spéciaux, viennoiserie et pâte à pizza.

Cuve inox **motorisée** 2 vitesses : **Frasage et Pétrissage**.

**Ecran plein** pour éviter "la folle farine".

Minuterie.

Zone de cornage.

Puissance **2800 W**. P

*étrissage de 4 à 32 kg de farine, soit de 6 à 48 kg de pâte par opération.*

Description	Code	EUR
Pétrin spiral cuve 90 litres - cycle manuel - 2 vitesses. Tri 400V 2,80 kW 380-415 V 3 50 Hz LxPxH 630x990x1230 mm kg 300 m <sup>3</sup> 1,42	<b>601217</b> PSR100	<b>13577,00</b>



## Guide de sélection des laminoirs

	CLIENT	PLUS PRODUIT
 <p><b>LMP 400</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants / petites collectivités ayant une pâtisserie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Peu encombrant et facilement déplaçable après utilisation</li> <li>▶ Cylindres de laminage en téflon « alimentaire » avec un diamètre de 60 mm</li> <li>▶ Largeur de travail : 400 mm</li> <li>▶ Tablettes inox amovibles</li> </ul>
 <p><b>LMP 500</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Restaurants traditionnels, petites et moyennes collectivités.</li> <li>▶ <b>Jusqu'à 300 couverts</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Facile à utiliser</li> <li>▶ Les tablettes sont recouvertes d'un revêtement anti-adhésif afin d'éviter l'adhérence de la pâte et sont relevables pour réduire l'espace</li> <li>▶ La machine peut travailler tous types de pâtes même très fines</li> <li>▶ Racleurs démontables</li> <li>▶ Inversion du sens de laminage par un levier de commande</li> </ul>
 <p><b>LMP 500 B</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pour cuisines de grandes collectivités et petites cuisines centrales.</li> <li>▶ <b>Jusqu'à 1000 couverts</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appareil de grande production mais simple d'utilisation</li> <li>▶ Les tapis sont relevables pour réduire l'espace</li> <li>▶ Tapis avec vitesse variable « vitesse adaptée entre côté entrée et côté sortie »</li> <li>▶ Racleurs démontables</li> <li>▶ Inversion du sens de laminage par un levier de commande</li> </ul>

## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Laminoirs

#### Laminoirs

##### LMP400 - Laminoir manuel de table - 400 mm

Laminoir manuel pour petites préparations - Pour tous types de pâtes, même les très fines.  
Tablettes démontables pour réduire la dimension de la machine - Cylindres de laminage en **téflon «alimentaire»** (diam. 60 mm).

Description	Code	EUR
Laminoir à main, diamètre des cylindres 60 mm, largeur de travail 400 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tablettes inox amovibles LxPxH 1000x680x400 mm kg 39 m <sup>3</sup> 0,23	<b>603531</b> LMP400	<b>1963,00</b>



#### Laminoirs

##### LMP500 - Laminoir motorisé de table - 500 mm

Machine motorisée pour petites productions - Pour tous types de pâtes, même très fines.  
Tablettes relevables pour réduire l'espace et recouvertes d'un revêtement anti-adhésif afin d'éviter l'adhérence de la pâte.  
Cylindres (diam. 60 mm) **chromes et polis**- Ecran fil de protection - Racleurs démontables.

Description	Code	EUR
Laminoir à poser sur table - diamètre des cylindres 60 mm, largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27mm. Tablettes relevables recouvertes de Téflon. Tri 400 V 0,37 kW 230/400 V 3 50/60 Hz LxPxH 1000x835x470 mm kg 75 m <sup>3</sup> 0,20	<b>603532</b> LMP5003	<b>4154,00</b>
Laminoir à poser sur table, diamètre des cylindres 60 mm, largeur de travail 500 mm, épaisseur 0,1 à 27 mm. Tablettes relevables recouvertes de Téflon. Mono 230 V 0,37 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 1000x835x470 mm kg 75 m <sup>3</sup> 0,20	<b>603533</b> LMP5001	<b>4323,00</b>



## Laminoirs

## Accessoires pour LMP500

Description	Code	EUR	
<p>table mobile pour laminoirs à poser</p> <p>LxPxH 1310x765x755 mm kg 43 m<sup>3</sup> 0,52</p>	<p><b>653599</b></p> <p>TR500</p>	<p><b>1438,00</b></p>	
<p>Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique</p> <p>LxPxH 160x120x80 mm kg 1</p>	<p><b>653600</b></p> <p>PEDALR</p>	<p><b>198,00</b></p>	

## Préparation Dynamique : Boulangerie/Pâtisserie/Pizzeria

### Laminoirs

#### Laminoirs

##### LMP500BT - Laminoir motorisé à bande de table - 500 mm

Laminoir à bande à poser sur une table de la longueur totale du laminoir (tapis déployés)  
Pour tous types de pâtes, même très fines - Racleurs démontables - Tapis relevables pour espace réduit.

Cylindres **chromés et polis** - Ecran fil de protection - Livré avec rouleau enroule pâte et boîte à farine.

Description	Code	EUR
Laminoir à bandes à poser sur table, long. 1000 mm, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000mm. 1 vitesse. Tri 400V 0,55 kW 230/400 V 3 50/60 Hz LxPxH 2380x980x540 mm kg 145 m <sup>3</sup> 0,92	<b>603535</b> LMP500BT	<b>6619,00</b>
Laminoir à bandes à poser sur table avec tapis relevables long. 800 mm, largeur de travail 500 mm. Racleurs démontables. 1 vitesse. Mono 230V 0,55 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 2050x880x660 mm kg 131 m <sup>3</sup> 0,92	<b>616038</b> LMP500B8T1	<b>6980,00</b>



#### Laminoirs

##### Accessoires pour LMP500BT

Description	Code	EUR
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique LxPxH 160x120x80 mm kg 1	<b>653600</b> PEDALR	<b>198,00</b>
Module de coupe pour croissants : triangle 130x140mm - compatible LMP500BF-BT à vitesse variable. LxPxH 600x255x255 mm kg 16 m <sup>3</sup> 0,09	<b>653125</b> TCGP500C	<b>2705,00</b>



## Laminoirs

## LMP500BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 500 mm

Laminoir à bande sur socle - Pour tous types de pâtes, même très fines.  
 Racleurs démontables - 1 vitesse ou vitesse variable suivant modèle.  
 Tapis relevables pour réduire l'espace - Cylindres **chromes et polis**.  
 Ecran fil de protection - Monté sur roulettes - Livré avec rouleau enroule pâte.

Description	Code	EUR
Laminoir à bandes sur socle, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. 1 vitesse. Tri 400V 0,75 kW 230/400 V 3 50/60 Hz LxPxH 2380x890x1265 mm kg 198 m <sup>3</sup> 1,44	<b>603536</b> LMP500BF1	<b>8023,00</b>
Laminoir à bandes sur socle, largeur de travail 500 mm, longueur tapis 1000 mm. Vitesse variable. Mono230V 0,75 kW 230 V 1 50/60 Hz LxPxH 2380x890x1265 mm kg 199 m <sup>3</sup> 1,44	<b>601129</b> LMP50BFVC	<b>8553,00</b>



## Laminoirs

## Accessoires pour LMP500BF

Description	Code	EUR
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique LxPxH 160x120x80 mm kg 1	<b>653600</b> PEDALR	<b>198,00</b>
Module de coupe pour croissants : triangle 130x140mm - compatible LMP500BF-BT à vitesse variable. LxPxH 600x255x255 mm kg 16 m <sup>3</sup> 0,09	<b>653125</b> TCGP500C	<b>2705,00</b>



Laminoirs

Laminoirs

**LMP600BF - Laminoir motorisé à bande de sol - 600 m**

Laminoir à bande sur socle mobile - Pour tous types de pâtes, même très fines.  
 Racleurs démontables - Tapis relevables pour réduire l'espace - Cylindres **chromés et polis**  
 Ecran fil de protection - Livré avec rouleau enroule pâte. - **Module de coupe croissant en option.**

Description	Code	EUR
Laminoir à bandes sur socle, largeur de travail 600 mm, longueur tapis 1000mm. 2 vitesses. Tri400V 1,10 kW 400 V 3 50 Hz LxPxH 3050x1020x1290 mm kg 265 m <sup>3</sup> 1,82	<b>603538</b> LMP600BF	<b>8970,00</b>



Laminoirs

**Accessoires pour LMP600BF**

Description	Code	EUR
Module coupe pour croissants. Coupe triangle 130x140 mm LxPxH 635x290x230 mm kg 22 m <sup>3</sup> 0,11	<b>653601</b> TCE600	<b>2967,00</b>
Pédale à basse tension (contrôle pied) pour changer la direction du rouleau. Pour laminoir électrique LxPxH 160x120x80 mm kg 1	<b>653600</b> PEDALR	<b>198,00</b>





## Conditions générales de vente 2023

### 1. MENTIONS LEGALES

ELECTROLUX PROFESSIONNEL

Société par actions simplifiée

Capital social : 8.773.020 euros

Siège social : 10 avenue du Stade de France – 93200 Saint-Denis

996 750 030 R.C.S. Bobigny

### 2. OBJET DES CGV – GENERALITES

Les présentes conditions générales de vente (les « Conditions Générales de Vente » ou « CGV ») s'appliquent à toute vente conclue entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et un acheteur agissant dans le cadre de son activité professionnelle (le « Client ») portant sur des appareils dits « Produits Finis », des accessoires et/ou des pièces détachées nécessaires aux interventions de Service Après-Vente sur lesdits appareils (ensemble, les « Produits »). Les CGV s'appliquent à tout type de vente, tant pour le commerce dit traditionnel que pour la vente à distance par catalogue ou Internet.

Conformément à l'article L441-1 III du Code du Commerce, les CGV constituent le socle de la relation commerciale entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et le Client, notamment lorsque les parties sont amenées à négocier et conclure une convention de distribution annuelle au sens des dispositions de l'article L. 441-3 du Code de commerce.

Toute dérogation aux CGV doit faire l'objet d'un accord écrit préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Les éventuelles modifications et dérogations aux CGV ne valent que pour la commande en cours sans que le client ne puisse s'en prévaloir pour d'autres commandes, sauf accord écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute obligation de nature légale ou réglementaire à la charge du client ne peut faire l'objet d'aucun transfert à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute clause contraire aux CGV est réputée non écrite.

### 3. PRODUITS

Les Produits proposés à la vente par ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont ceux figurant dans ses catalogues et sur son site internet. Les Produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

Les renseignements et photographies portés sur les catalogues, prospectus et tarifs, sont non contractuels et donnés à titre indicatif et sont révisables à tout moment.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou matière aux Produits dont les reproductions et les descriptions figurent sur ses documents sans en avertir au préalable le Client, notamment lorsque ces modifications sont requises pour des raisons de conformité ou de sécurité.

### 4. COMMANDES

Toute commande de Produits doit faire l'objet d'un accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, notamment sur les quantités commandées, le prix des Produits et les délais de livraison. En particulier, les commandes reçues et les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après l'acceptation/confirmation expresse et écrite d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur [www.electroluxprofessional.com/fr](http://www.electroluxprofessional.com/fr)

Siège social  
10 av du Stade de France  
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)  
ZI-9 avenue Marc Seguin  
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)  
ZI du Mont  
23200 AUBUSSON

Usine (Café)  
Rue ZI 4<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 1 sur 7



**Electrolux  
Professional  
Group**

Toute commande implique l'acceptation sans réserve de l'offre d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et des CGV accompagnées des conditions tarifaires et financières au jour de la prise de commande.

Toute modification d'une commande validée est soumise à l'approbation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute commande annulée postérieurement à son acceptation par ELECTROLUX PROFESSIONNEL entraîne l'application d'une indemnité égale à 25% du montant de la commande, les acomptes versés restant acquis à ELECTROLUX PROFESSIONNEL dans la limite de ces 25%.

Aucune commande de Produit fabriqué sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ne peut être annulée. En cas d'annulation d'une commande de ce type, l'intégralité du prix de la commande restera dû.

Toute commande pour laquelle un report de livraison à la demande du Client n'aura pas été demandé au moins quinze (15) jours avant la date de livraison confirmée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL donnera lieu à la facturation de frais logistiques forfaitaires d'un montant de 15 € HT par produit et par jour calendrier supplémentaire de stockage.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL facturera des frais de gestion additionnels de 25 € H.T. pour toute commande de Produits inférieure ou égale à ce montant.

Toute fourniture additionnelle à une commande passée devra faire l'objet d'un nouvel accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et d'un contrat de vente mentionnant les termes et conditions (prix, conditions, délais, etc.) applicables.

### 5. CONDITIONS TARIFAIRES

La fourniture des Produits est réalisée contre paiement par le Client du prix figurant sur les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL en vigueur à la date de la commande majoré des taxes en vigueur et des éventuels frais de livraison et de transport.

**ELECTROLUX PROFESSIONNEL peut modifier son tarif en cours d'année sans accord ni information préalable. Avant chaque commande, le Client est invité à solliciter le tarif en vigueur. Les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont valables six (6) mois à compter de la validation de la commande. Toute commande non encore livrée passée cette date d'échéance pourra faire l'objet d'une modification tarifaire au regard du tarif actualisé, au choix d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.**

En cas de changement important du cours des matières premières servant à fabriquer les Produits entre la date de conclusion du contrat de vente et la date prévue de livraison des Produits rendant l'exécution de la commande excessivement onéreuse pour ELECTROLUX PROFESSIONNEL, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra demander une renégociation des conditions tarifaires au Client.

### 6. MODALITES DE PAIEMENTS

Toute commande de Produits doit être réglée par le Client, sauf dérogation spéciale écrite de la part d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, selon l'échéancier suivant :

- 25% du prix sous forme d'acompte versé à la commande,
- Paiement du solde au comptant dès la mise à disposition des Produits en usines.

Les paiements sont faits nets tous frais et charges compris au domicile d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le règlement par chèque n'est pas autorisé. En cas de paiement par traites, le Client est tenu de retourner les effets qui lui sont présentés acceptés dans un délai maximum de sept (7) jours, les frais y afférents restant à la charge du Client.

Le paiement anticipé d'une échéance ne donne pas droit à escompte.

Les conditions et modalités de paiement ne peuvent être retardées ou suspendues sous quelque prétexte que ce soit, et aucune réclamation sur la qualité des Produits n'est suspensive de paiement de celle-ci si les réserves n'ont pas été faites sur le récépissé du transporteur et confirmées dans les règles et si la preuve de sa défectuosité n'a pas été apportée avant l'échéance.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur [www.electroluxprofessional.com/fr](http://www.electroluxprofessional.com/fr)

Siège social  
10 av du Stade de France  
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)  
ZI-9 avenue Marc Seguin  
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)  
ZI du Mont  
23200 AUBUSSON

Usine (Café)  
Rue ZI 4<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 2 sur 7



**Electrolux  
Professional  
Group**

Le paiement des ristournes de bonification de fin d'année accordées par ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'effectuera par tous moyens à notre convenance et sera subordonné au strict respect par le Client des conditions et modalités de paiement.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL n'autorise aucun mode de compensation conventionnel, ni aucune compensation avec des créances détenues par des entités tierces (ex : filiale du Client).

Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

### 7. RETARD DE PAIEMENT

Conformément aux dispositions de l'article L. 441-10 II du Code de commerce, tout défaut de paiement à la date d'échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Le Client sera en outre redevable de plein droit, dès le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

En cas de retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra également, outre l'application des pénalités susvisées, suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans qu'aucune indemnité ne puisse lui être réclamée.

Toute demande de récépissé de livraison émarginé s'avérant injustifiée et générant un retard de paiement donnera lieu, de plein droit, à l'application des pénalités de retard susvisées.

En cas de non-paiement des pénalités de retard par le Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra procéder à leur recouvrement dix (10) jours après l'envoi d'une mise en demeure restée infructueuse, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réservant la possibilité de compenser le montant des pénalités de retard avec toute remise, ristourne, bonification ou rabais qui serait dû. En cas de défaut de paiement prolongé, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra prononcer la résolution de la vente et exiger la restitution des Produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande concernée mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

En cas de défaut de paiement, le Client devra en outre rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels (toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée d'une indemnité fixée forfaitairement à 10 % des sommes exigibles avec un minimum de 77€).

En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. De même, lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans mise en demeure.

### 8. EXIGENCES DE GARANTIES

En cas de détérioration du crédit du Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve la faculté d'exiger des garanties ou un règlement comptant avant l'exécution des commandes reçues. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve notamment le droit, à tout moment et en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert. Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité professionnelle (et si le Client est une Société, dans la personne des dirigeants), ou si une opération quelconque (cession, location, mise en nantissement, apport de son fonds de commerce, etc.) a un effet défavorable sur le crédit du Client.

### 9. REPRISE DE PRODUITS

ELECTROLUX PROFESSIONNEL accepte, exceptionnellement, pour autant que la demande ait été faite dans un délai d'une semaine maximum suivant la livraison, et après accord écrit préalable de sa part, une reprise de Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées en parfait état et dans leur emballage d'origine dans le seul cas d'une erreur de commande de la part du Client. En cas d'accord pour la reprise de Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées, il sera établi un avoir comprenant une retenue de 20% de la valeur des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés au titre des frais de gestion et de re-commercialisation desdits Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées ; étant précisé que la présente disposition ne s'applique pas aux Produits fabriqués sur demande de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ou encore dont la production a été interrompue à la date de la demande du Client. Aucune reprise ni avoir ne sera accordé dans le cas où la valeur nette de facturation des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés par la demande du Client est inférieure à 150 € HT.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S A S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur [www.electroluxprofessional.com/fr](http://www.electroluxprofessional.com/fr)

Siège social  
10 av du Stade de France  
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)  
ZI-9 avenue Marc Seguin  
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)  
ZI du Mont  
23200 AUBUSSON

Usine (Café)  
Rue ZI 4<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 3 sur 7



### 10. LIVRAISON – TRANSPORT – RISQUES

#### 10.1. Livraison – Délais

La livraison est effectuée selon l'une des modalités suivantes :

- remise directe des Produits au Client,
- avis de mise à disposition,
- délivrance des Produits dans les usines, magasins ou entrepôts d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL à un expéditeur ou transporteur.

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à faire ses meilleurs efforts pour livrer les Produits à la date convenue avec le Client. Les retards de livraisons ne peuvent en aucun cas donner lieu à l'annulation de la commande ou à la facturation par le Client de toute indemnité ou pénalité, de quelque nature ou montant que ce soit.

#### 10.2. Transfert des risques

Les Produits voyagent aux risques et périls du Client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre remboursement ; ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pouvant être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de déchargement. Le Client fera sa propre affaire de toutes polices d'assurance nécessaires pour couvrir ces risques et cette responsabilité.

#### 10.3. Réserves à la livraison

Il appartient au Client de procéder à la vérification quantitative et qualitative des Produits à leur réception. Il lui appartient de faire toutes les réserves éventuelles, pour chaque Produit concerné, en précisant le type de dommage, son emplacement et son importance ainsi que l'ensemble des références commerciales du Produit sur le récépissé du transporteur et de les confirmer en envoyant une copie du bordereau de livraison émargé faisant mention de ces réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les trois (3) jours francs suivant la réception des Produits (i) au transporteur et (ii) à la Société.

Toutes les réclamations ou contestations relatives aux Produits livrés ne seront prises en compte que sur présentation de la copie du bordereau de livraison émargé mentionnant lesdites réserves.

Au-delà du délai de trois (3) jours francs susmentionné, plus aucune réclamation concernant les livraisons ne sera prise en compte.

#### 10.4. Frais de livraison

Toute commande d'un montant inférieur à 760 € nets H.T. (Produits finis et accessoires) fera l'objet d'une facturation au Client de frais de port avec un minimum de 25 € H.T.

Le barème des frais de port pour les commandes de pièces détachées et les accessoires est disponible sur simple demande auprès de nos services Administration Des Ventes.

Les frais dus à l'utilisation d'un mode de transport exceptionnel demandé par le Client seront à la charge de celui-ci. Toute livraison réalisée directement chez l'utilisateur final pourra faire l'objet d'une facturation du coût de transport complémentaire dédié.

### 11. RESERVE DE PROPRIETE

Les Produits livrés restent la propriété d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL jusqu'au paiement complet de leur prix par le Client conformément aux dispositions de l'article 2367 du Code civil. Le Client reconnaît et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente des Produits à un sous-acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624-18 du Code de commerce dans l'hypothèse de l'ouverture d'une procédure collective à l'encontre du Client.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur [www.electroluxprofessional.com/fr](http://www.electroluxprofessional.com/fr)

Siège social  
10 av du Stade de France  
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)  
ZI-9 avenue Marc Seguin  
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)  
ZI du Mont  
23200 AUBUSSON

Usine (Café)  
Rue ZI 4<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 4 sur 7



### 12. GARANTIE

ELECTROLUX PROFESSIONNEL consent une garantie pièces contractuelle d'une durée douze (12) mois sur ses Produits finis neufs. Les ventes de pièces détachées et accessoires ne sont assorties d'aucune garantie contractuelle. Les produits d'occasion, vendus en second choix ou troisième choix, ne peuvent bénéficier des stipulations de la présente clause.

La garantie prend effet à compter de la date de facturation du Produit.

La garantie ne s'étend pas à l'usure normale des pièces ni aux dommages qui sont la conséquence du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien indiquées dans la documentation constructeur. La garantie ne couvre pas les pièces d'usures tels que les joints ainsi que les pièces esthétiques.

Pendant la durée de garantie, ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à fournir toutes pièces reconnues défectueuses sans que ceci ne prolonge la durée de garantie initiale. Les frais de transport des pièces, les frais de main-d'œuvre pour le montage et le démontage sont à la charge du Client. La garantie ne couvre pas tout préjudice direct ou indirect causé au Client.

Pour les Produits et pièces fabriqués par un tiers et portant son nom, la garantie accordée par ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne peut excéder celle qui est consentie par le tiers à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Les cas de figure suivants font l'objet d'une annulation totale de la garantie contractuelle et exonèrent ELECTROLUX PROFESSIONNEL de toute responsabilité en cas de dommages ou d'incidents qui en résulteraient :

- Les maintenances préventives des Produits n'ont pas été correctement effectuées.
- L'utilisation de pièces détachées non fournies par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.
- La transformation ou la modification du Produit d'une manière quelconque.

Il appartient au Client de respecter les recommandations du fabricant du Produit relatives à son installation et/ou utilisation. Les instructions de montage figurent, le cas échéant, dans l'emballage du Produit et sur les outils informatiques mis à disposition par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Il est précisé que les textiles équipant nos sècheuses repasseuses servent à la mise au point de la machine à l'usine, ils peuvent donc se trouver jaunis par ces essais, mais doivent être acceptés en l'état par le Client.

### 13. SERVICE APRES-VENTE

Le service après-vente des Produits est assuré par le Client sous sa pleine et entière responsabilité.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne peut être tenue au remplacement d'un Produit. S'il s'avère que le Client, de sa propre initiative et sans autre avis d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, procède au remplacement d'un Produit au lieu et place d'une intervention technique entrant dans le champ du service-après-vente, le Client en assumera la responsabilité et en supportera la totalité du coût sans qu'il puisse prétendre à un remboursement ou à une participation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

### 14. DISPONIBILITE DES PIECES DETACHEES

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du Produit sont disponibles, sauf cas de force majeure, dix (10) ans après la date d'arrêt de fabrication de ce Produit.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -  
Découvrez notre expertise sur [www.electroluxprofessional.com/fr](http://www.electroluxprofessional.com/fr)

Siège social  
10 av du Stade de France  
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)  
ZI-9 avenue Marc Seguin  
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)  
ZI du Mont  
23200 AUBUSSON

Usine (Café)  
Rue ZI 4<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 5 sur 7



**Electrolux  
Professional  
Group**

### 15. ENVIRONNEMENT – PRODUITS EN FIN DE VIE

Conformément à la législation en vigueur, ELECTROLUX PROFESSIONNEL est enregistrée au registre national des producteurs (ADEME) et adhère à des systèmes de collecte gérés par des éco-organismes sous les identifiants uniques suivants :

Eco-organisme	IDU
ECOLOGIC (DEEE)	FR000329_05IXU5
VALDELIA (DEA)	FR000329_10IFHW

Le Client s'engage à communiquer ces informations à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) et d'ameublement (EA), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou les différents éco-organismes et, inversement, à communiquer toutes les informations nécessaires sollicitées par les éco-organismes.

En fin de vie des EEE et EA, le Client et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise aux éco-organismes concernés en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE et DEA, lesquels, selon les configurations, feront l'objet d'un apport à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 250kg pour les DEEE et 2,4 tonnes pour les DEA. A compter de l'enlèvement du Produit ou de l'apport volontaire au point de collecte, les éco-organismes reprendront l'entière responsabilité des EEE et EA en fin de vie (DEEE et DEA).

Concernant les DOM et les COM, les éco-organismes assurent l'enlèvement et le traitement des DEEE/DEA, dans les mêmes conditions qu'en métropole. Le Client et/ou l'utilisateur garanti(ssen)t ELECTROLUX PROFESSIONNEL contre toutes conséquences liées au non-respect des obligations stipulées au présent article. ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pourra, en aucun cas, et pour quelque cause que ce soit, être tenue pour responsable du manquement du Client et/ou de l'utilisateur à ces obligations.

En ce qui concerne les équipements qualifiés de non-ménagers qui sont exclus du champ d'application de la législation sur les DEEE, il appartient au détenteur du déchet d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimination conformément à la loi.

### 16. RESPONSABILITÉ

**La responsabilité d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL vis-à-vis du Client, quel que soit sa cause ou son fondement, est expressément limitée à la réparation des dommages matériels directs, à l'exclusion de tous dommages immatériels et/ou indirects, tels que, notamment et sans limitation, perte d'une chance, perte de chiffre d'affaires, préjudice commercial et préjudice d'image.**

**En outre et sous réserve de toute disposition légale ou réglementaire impérative, la responsabilité globale annuelle d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL est expressément limitée aux sommes qui lui auront été effectivement versées par le Client au cours de l'année concernée, sauf disposition plus favorable à ELECTROLUX PROFESSIONNEL dans les accords conclus avec le Client, auquel cas cette disposition plus favorable s'appliquera.**

### 17. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

**Les marques, logos, noms de domaines et tous les autres éléments de propriété intellectuelle reproduits sur le site d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou figurant dans ses catalogues et autres documents sont la propriété exclusive d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et sont protégés par le droit d'auteur et le droit des marques.**

**Toute reproduction, distribution, modification, adaptation, retransmission ou publication, même partielle, est strictement interdite sans l'accord exprès par écrit d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le non-respect de ces règles constitue une contrefaçon sanctionnée par le code de la propriété intellectuelle et expose le Client à des poursuites judiciaires.**

### 18. DONNÉES A CARACTERES PERSONELLES

**Le Client s'engage à collecter et à traiter les données à caractère personnel de ses interlocuteurs chez ELECTROLUX PROFESSIONNEL en conformité avec la Loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, mise à jour par la Loi n° 2018-493 du 20 juin 2018 transposant le Règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.**

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur [www.electroluxprofessional.com/fr](http://www.electroluxprofessional.com/fr)

Siège social  
10 av du Stade de France  
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)  
ZI-9 avenue Marc Seguin  
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)  
ZI du Mont  
23200 AUBUSSON

Usine (Café)  
Rue ZI 4<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 6 sur 7



### 19. CONFIDENTIALITE

Tous les documents, éléments ou informations transmis par la Société au Client, quels que soient le support ou la forme utilisés, sont considérés comme strictement confidentiels et ne peuvent être divulgués en aucune façon à des tiers sans l'autorisation préalable écrite d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

### 20. DROIT APPLICABLE - REGLEMENT DES LITIGES

Les CGV et la relation commerciale entre ELECTROLUX PROFESSIONNEL et le Client sont régies par le droit français.

En cas de litige entre les parties, à quelque titre que ce soit, et faute pour les parties de parvenir à un accord amiable dans un temps raisonnable, le Client accepte d'avance la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Paris, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. L'acceptation de traite ou de tout autre document n'apporte ni novation, ni dérogation à cette attribution de juridiction.

Version : 28 Novembre 2022

ELECTROLUX PROFESSIONNEL S.A.S au capital de 8 773 020 Euros - 996 750 030 RCS Bobigny -

Découvrez notre expertise sur [www.electroluxprofessional.com/fr](http://www.electroluxprofessional.com/fr)

Siège social  
10 av du Stade de France  
93200 ST DENIS

Usine (Molteni)  
ZI-9 avenue Marc Seguin  
26240 SAINT VALLIER

Usine (Préparation Dynamique)  
ZI du Mont  
23200 AUBUSSON

Usine (Café)  
Rue ZI 4<sup>ème</sup> rue  
06510 CARROS

Page 7 sur 7





L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.  
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.  
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients  
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

### **Electrolux Professional**

10 Avenue du Stade de France  
93210 Saint-Denis  
Tel. 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

## **L'Excellence** avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

