



GAFIC

869,00^{HT}
631318

- Snacking ! Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable.
- Trémie et disques lavables au lave-vaisselle
- Idéal pour couper, râper & effiler

OFFERT
valeur 131€

Pack snack
3 disques (C2/C5/J2)



Mini Green

Production 100 à 150 kg/h - 250 W
230 V mono - 1 vitesse 1000 tr/mn
216x347x412 mm

631318

869,00 1



COUPE-LÉGUMES

1059,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm
631328

SPÉCIAL
BRASSERIES

1059,00 1

1199,00^{HT}
631330



TRS
Production 250 à 550 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn - 370 W
230 V mono - 252x500x515 mm
631330

Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²

Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2/C5/J2)	229,00 1
989601	Plateau trancheur Épaisseur 6 mm	101,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	135,00 1
989602	Plateau trancheur Épaisseur 10 mm	101,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	145,00 1

Livré sans disque



- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, juliennes, bâtonnets, macédoine et frites

1224,00^{HT}
970410

Équipement frites
OFFERT
valeur 212 €



4259,00^{HT}
631329



Coupe légumes TR210
Trémie automatique - Capacité : jusqu'à 2100 kg/h - 2 vitesses : 340 et 680 tr/mn
0,75 kW - 380-400 V tri - 630x770x1250 mm
631329

Moteur asynchrone industriel silencieux. Petites et moyennes collectivités. Trémie automatique et disques inox. Chambre de coupe amovible 100 % hygiène : toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables pour un nettoyage optimal. Avec chariot en inox.

4259,00 1

ROBOT COOK

2300,00^{HT}
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C



OFFERT
Balance 5 kg/1 g



robot coupe

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse
Couteau lames micro-dentées
et bras racleur - 1800 W
230 V mono - 226x338x522 mm

689247 2300,00 1



BLIXER



OFFERT
Couteau denté

1449,00^{HT}
689076



robot coupe

Blixer 3
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 3,7 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
750 W - 230 V - 242x304x444 mm
689076

1449,00 1



- 2 en 1 : le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite



robot coupe

Blixer 5 VV
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono
265x340x830 mm
689268

2419,00 1



OFFERT
Couteau denté

2419,00^{HT}
689268

