

NON-FOOD

BY LA PROVENCALE

Découvrez
la gamme
professionnelle
de produits
Robot-Coupe®,
disponible à
La Provençale

robot coupe®



**Les produits de
la gamme Robot-Coupe®
sont disponibles
sur notre webshop**

WEBSHOP



Retrouvez
toutes nos
références
en ligne.

Utilisez notre
DRIVE et gagnez
du temps grâce à
une plage horaire
sélectionnée.



webshop.provencale.lu

Sommaire



4

**Extracteur de jus
J 80 Buffet**



4

**Blender
BL5**



5

**Batteur mélangeur
RM 8 SP**



5

**Batteur mélangeur
RM 5 SP**



6

**Mixeur plongeant
Micromix**



6

**Mixeur plongeant
CMP 350 V.V.**



7

**Mixeur plongeant
MP 450 Combi Ultra**



7

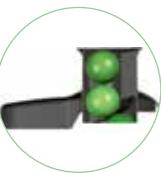
**Cutter et coupe-légumes
R 301 Ultra**

919275

Extracteur de Jus automatique J 80 Buffet

La solution idéale pour les buffets de petit-déjeuner en self-service, les cantines scolaires ou d'entreprises, ainsi que pour tous vos événements.

Rapide, efficace, robuste et rentable, il garantit un service fluide, une rentabilité maximale et des jus frais à volonté.



Goulotte automatique

Pas besoin de pousser, jus rapide en grande quantité et sans effort.



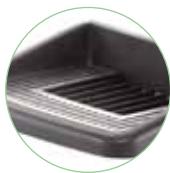
Préserve les nutriments

Pas d'échauffement, vitamines et antioxydants conservés.



Bec long «Self-Service»

Idéal pour les grands buffets et les cantines scolaires et d'entreprises.



Ramasse-gouttes XL

Plan de travail toujours propre.



Base inclinée

Évacuation optimale du jus.



Puissant & silencieux

Moteur silencieux, utilisation agréable pour le consommateur.

919274

Kitchen Blenders

BL5

Puissant, rapide et durable.

Avec la technologie 'X-FLOW'*, obtenez des textures ultra-fines en un temps record, pour petites ou grandes quantités.

Parfait pour veloutés, sauces, coulis, purées, pâtes à crêpes, cakes et bien plus.



Vitesse 500 à 12600 rpm

Monophasé 230 V

Puissance 1200 W

Cuve de 5 L

Couteau 4 lames en inox

*X-Flow

- > Couteau composé de 4 grandes lames asymétriques qui maximisent l'amplitude de mixage.
- > Nervures de cuve spécialement étudiées pour favoriser la circulation des ingrédients.
- > Couvercle avec parois 'GUIDE-FLUX' qui ramènent la préparation vers les lames.



Couvercle étanche

Sécurité anti-éclaboussures. Ouverture du bouchon pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.



Stabilité renforcée

Cuve solidement fixée au bloc moteur réduisant fortement les vibrations.



Cuve inox 5L

Poignées Soft Touch et secondaire pour une manipulation facile de la cuve, même pleine.



Entretien simple

Toutes les pièces en contact avec les aliments sont facilement démontables et passent au lave-vaisselle.

919279

Batteur mélangeur RM 8 SP

Performant, silencieux et polyvalent.

Idéal pour les préparations artisanales en cuisine professionnelle.



Vitesse
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min.
Monophasé 230V
Puissance 700W
Cuve de 7,6L avec poignée
320 x 465 x 405 mm



Robustesse

Moteur asynchrone, bâti tout en métal pour plus de stabilité et un entretien facile. Équipé d'outils en inox.



Performance

Fond de cuve bombé pour pétrissage optimal, même en petites quantités.



Ergonomie

Tête basculante, cuve facile à installer et écran transparent avec large ouverture.



Précision

10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min.



Sécurité

Norme 'EN454', écran protecteur, verrouillage et détection de cuve.

919402

Batteur mélangeur RM 5 SP

Performant, silencieux et ergonomique.

Doté d'une cuve de 5,5 litres et d'outils en acier inoxydable, ce batteur est un atout indispensable pour la réalisation de préparations artisanales en cuisine professionnelle.



Vitesse
10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/min.
Monophasé 230V
Puissance 550W
Cuve de 5,5L avec poignée
320 x 465 x 405 mm



Robustesse

Bâti tout en métal pour une stabilité optimale et un entretien facile. Équipé d'outils en inox.



Performance

Fond de cuve bombé pour un pétrissage efficace, permettant la réalisation de très petites quantités.



Ergonomie

Tête basculante pour un accès total aux outils et installation facile de la cuve. Écran transparent avec large ouverture pour introduire les ingrédients.



Précision

Sélecteur de vitesse variable avec 10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/mn.



Sécurité

Conforme à la norme 'EN454', avec écran de sécurité qui interdit l'accès à l'outil, système verrouillage et détection automatique de la cuve.

919278

Mixeur plongeant Micromix

Le choix des chefs exigeants.

En quelques secondes, réalisez des émulsions parfaites avec une précision et une texture irréprochables.



Vitesse
1500 à 14000 tr/min.
Monophasé 230 V
Puissance 220 W
Immersion 165 mm
L430 mm Ø 61 mm



Performance

Design de cloche optimisé, puissant et silencieux.



Robustesse

Tube, cloche, bloc moteur et outils entièrement en inox.



Hygiène

Tube et outils démontables pour un nettoyage facile.



Ergonomie

Cordon spirale extensible jusqu'à 1,3 m pour une grande de liberté de mouvement et un rangement pratique.



Outil breveté 'Aeromix'

Spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.



Souplesse

Variateur de vitesse précis selon la texture souhaitée.

919277

Mixeur Plongeant CMP 350 V.V.

Compact, puissant et pensé pour la restauration.

Mixez, mélangez et émulsionnez jusqu'à 45 L en un temps record.



Vitesse
2300 à 9600 tr/mn autorégulée
Monophasé 230 V
Puissance 400 W
Vitesses variables
Immersion 350mm
L700 mm Ø 94 mm



Performance

Mixage ultra-fin, +15 % de puissance moteur.



Robustesse

Bloc moteur, tube, cloche et couteau en inox.



Hygiène

Système breveté 'Robot-Coupe®'. Pièces démontables pour un nettoyage facile.



Ergonomie

Poignée confortable, appui sur marmite et rangement optimisé.



Souplesse

Vitesse variable et autorégulée pour un résultat homogène.



EasyPlug

Cordon démontable avec témoin lumineux pour un remplacement facile.

905772

Mixeur Plongeant MP 450 Combi Ultra

Puissance et polyvalence pour usage intensif.

Idéal pour les collectivités et les traiteurs, il mixe, mélange, fouette, malaxe et émulsionne jusqu'à 100 L de préparation en un temps record.



Vitesse
1500 à 9000 tr/mn
en mixer
250 à 1500 tr/mn
en fouet autorégulé

Monophasé 230 V

Puissance 500 W

Immersion 450 mm
L890 mm Ø 125 mm



Performance
Moteur 15 % plus puissant, vitesse autorégulée pour des préparations homogènes.



Robustesse
Bloc moteur, tube, cloche et couteau en inox. Boîte fouet avec engrenages métalliques maintenus dans 2 flasques supportant des efforts importants.



Hygiène
Système breveté 'Robot-Coupe®'. Fouets surmoulés et pièces démontables pour un entretien facile.



Ergonomie
Appui sur marmite pour plus de confort et cordon enroulable pour un rangement facile.



Facilité
Poignée et vitesse ergonomiques. Montage et démontage rapide des fouets.



EasyPlug
Remplacement simple en cas de SAV. Voyant lumineux de contrôle lors d'une défaillance du câble d'alimentation.

919273

Combiné cutter et coupe-légumes R 301 Ultra

Multifonctionnel et compact, il se nettoie et se range facilement, même dans les petites cuisines. La fonction cutter permet de hacher, émulsionner, pétrir, broyer ou réaliser des sauces, tandis que la fonction coupe-légumes offre la possibilité d'émincer, râper, couper en julienne ou en ondulé pour toutes vos préparations du quotidien.



Vitesse
1500 tr/mn

Monophasé 230 V

Puissance 650 W

355 x 305 x 570 mm



Cuve cutter
Cuve inox de 3,7 L avec poignée ergonomique, idéale pour petites et grandes quantités.



Couteau fond de cuve
Efficace pour toutes les préparations, avec options couteau cranté ou denté.



Accessoire coupe-légumes muni de 2 goulettes
Grande goulotte (104 cm²) pour légumes volumineux et goulotte cylindrique (Ø58 mm) pour coupes précises et uniformes.



Une coupe glacée de qualité exceptionnelle
Collection complète de 24 disques en inox avec affûtage de lame haute précision pour une parfaite qualité de coupe.



Facile à utiliser
Modèle de table compact et de faible encombrement. Gain de place grâce à l'éjection latérale et redémarrage de l'appareil par le pousoir.



Moteur puissant
Moteur industriel asynchrone à usage intensif monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux.

Les produits de la gamme Robot-Coupe® sont disponibles sur notre webshop



webshop.provencale.lu



robot coupe®

