

LISTE DE PRIX ROTOR

03 / 2016

valable à partir du 03/2016

Lips

www.RotorLips.ch
F 033 346 70 77
T 033 346 70 70
IDF N° CHE-102.140.150 RC/TVA
Rotor Lips SA, Glütschbachstrasse 91, CH-3661 Uetendorf

Seite

INFORMATIONS / NOUVEAUTÉS

1

MIXER

Mixers de cuisine, Bar blenders,
Mixers à boissons, Mixers plongeur



3

PRESSER LES FRUITS

Centrifugeuses de jus, Presses-agrumes,
Presses orange automatiques



9

MÉLANGER, BATTRE, PÉTRIR

Mélangeur, Batteur,
Pétrin, Laminoire à pizza



13

COUPER

Coupes-légumes, Assortiments de disques,
Coupeuses à pain, Trancheuses



27

LES COUPE-LÉGUMES UNIVERSELS

Machine avec possibilité d'utilisation divers
(voir aussi mélangeur avec raccord)



37

HACHER FIN, TAILLER, COUPER

Cutter, Cutter/coupes-légumes combiné, Blixer



49

HACHER, MOULINER

Hachoirs, Steaker de table, Eminceurs pour viande,
Tamis automatiques



56

EPLUCHER

Eplucheuses, Machine à peler les pommes



60

Conditions générales de vente et de livraison

63

Informations générales

Cette liste de prix contient les machines **les plus utilisées** des marques **Rotor, Lips, Feuma, Robot-Coupe** et **Zumex**. Les autres types de machines, par exemple **grandes combinaisons Lips**, les **modèles spéciales** de Feuma, Robot-Coupe et d'autres fabricants, ainsi que les **réalisations sur demande du client** sont également livrables.

Les machines correspondent aux besoins des professionnelles dans la gastronomie, les boulangeries, pâtisseries ainsi que les restaurations collectives. Exceptions: Blenders pour utilisation au ménage.

N'hésitez pas à nous contacter, nous vous conseillons volontiers.

Conditions de livraisons et de vente

Nos **conditions générales de livraisons et de vente du 19.12.2005** sont en vigueur, à trouve à la fin de cette liste de prix, avec les précisions et ajouts suivants pour les livraisons en **CH et FL**:

Prix

Les prix mentionnés sont par unité en francs suisse, sans TVA, sans livraison, sans montage, emballage normal inclus.

Conditions de Livraison

Départ usine Uetendorf (Incoterm 2010: EXW Uetendorf).

Verrez page "AVIS IMPORTANT AUX RÉCEPTIONNAIRE DE MARCHANDISES" à la fin de la liste de prix.

Délais de livraison

La plupart des articles sont livrables de notre stock ou dans un bref délai. Pour les articles épuisé ou peu demandés, le délai de livraison peut atteindre env. 2 à 6 semaines. Si urgente, veuillez-vous renseigner.

Conditions de paiement

Jusqu'à 15'000.00 CHF: 30 jours net dès la date de la facture.

Dès 15'000.00 CHF: 1/3 à la commande, le solde à 30 jours net dès la date de la facture.

Conditions de paiement différentes sont réservés, p.ex. pour nouveaux clients ou mauvais payeurs.

Garantie

Pour les livraisons dans la Suisse et le Liechtenstein, nous offrons une **garantie limitée de 2 ans** dès la date de livraison, 1 année pour l'export, respectivement 6 mois en cas d'exploitation comprenant plus qu'une équipe ou de production industrielle, et pour éléments remplacés.

La garantie couvre uniquement la livraison des pièces détachées neuves départ usine. Les pièces défectueuses doivent être nous retournées pour l'inspection (assurance de la qualité). En cas de garantie, nous allons créditer notre remplacement après réception des pièces défectueuses.

La garantie ne couvre pas des problèmes causés par **l'usure** normale (p.ex., souvent dans des roulements, joints, fouet, lames, mélangeurs), **mauvaise nettoyage**, **mauvaise utilisation** (par exemple des câbles brisés), **surcharge**, et **non-respect du mode d'emploi**.

Nous ne pouvons assumer aucune responsabilité pour les modifications ou réparations qui n'ont pas été effectuées par nous-mêmes.

Validité

Cette liste de prix est valable de suite et remplace la précédente. Nous nous réservons le droit de modifier les prix, l'assortiment et les données techniques sans avertissement préalable.

Changements sur la liste de prix 03/2016

La liste de prix contient les changements et les nouveautés suivantes par rapport à la liste de prix 09/2014:

Nouveaux produits dans la liste de prix

- Couteau haute puissance **High Power 6** pour Rotor Mixer (page 4)
- Mixer plongeant Robot-Coupe **MicroMix** (page 7)
- Centrifugeuse de jus **Rotor Vitamat Inox** variantes **R** et **H** (page 9)
- Presses agrumes automatique très compacte **Zumex Soul** (page 11)
- Protection cuve en plastique détachable **Rotor Planétaire RN10** (page 14)
- Goulotte pour batteurs-mélangeurs **Lips Combirex Piccolo 3** (page 21)
- Batteurs-mélangeurs avec protection pivotante et goulotte **Lips Combirex Supra 3** (page 22)
- Batteurs-mélangeurs avec protection pivotante et goulotte **Lips Combirex Junior 3** (page 23)
- Coupes-légumes en acier inoxydable **Rotor Varimat Inox** et variante **Gourmet** (page 27)
- **Equipements Macédoine** en acier inox pour coupes-légumes Rotor Varimat Inox (page 29)
- **Accessoire à passer en acier inox** pour machine universelle Feuma HU-1020 (page 46)
- Robot chauffant Robot-Coupe **Robot Cook** (page 55)
- Hachoir à viande **Feuma TW-H 82** avec grand plateau (page 57)
- **Système séparation des déchets** pour machine à éplucher, dénoyer et diviser les pommes **Feuma ASETM** et **ASETSM** (page 61)

Ne sont plus dans la liste de prix (mais restes et pièces détachées toujours livrable)

- **Rotor Bar Blender RBB2**, remplacé par variante **RBB3** (page 4)
- Centrifugeuse de jus **Rotor Vitamat Inox**, remplacé par nouvelles variantes **R** et **H** (page 9)
- Presses agrumes automatique compacte **Zumex Minex** remplacé par Zumex Soul (page 11)
- Batteurs-mélangeurs **Lips Combirex Supra 22**, remplacé par version **3** (page 22)
- Batteurs-mélangeurs **Lips Combirex Junior-S**, remplacé par version **3** (page 23)
- Coupes-légumes **Rotor Varimat**, remplacé par versions **Inox** (page 27)
- Coupeuse à pain **ZIP**
- Essoreuses **CTC**, **CTS**, **CTN** et **CTV**

D'autres changements sont possibles, à tout moment, sans préavis.

Label



Ce nouveau label identifie les types de machines Lips, qu'on peut faire réviser d'usine. Le recyclage des vieilles machines est favorable à l'environnement. Veuillez nous contacter pour une offre, nous vous conseillons volontiers.

Numéro de TVA

CHE-102.140.150 TVA

Mixer de cuisine Rotor Gastronom GK avec mélangeur 2 ou 4 litres (utilisation en cuisine professionnelle, avec système de sécurité)					
	Capacité:	2 litres	2 litres	4 litres	4 litres
	Matériel:	Plastique	Inox	Plastique	Inox
	Couteau:	High Power	High Power	High Power	High Power
	No art.:	1123.064	1123.044	1123.074	1123.084
	Prix mélangeur:	CHF 160	CHF 350	CHF 350	CHF 520
	Modèle:	GK900			
	Couleur:	chromé / noir			
	Puissance cont.	900W			
	Puissance max.	1600W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	variable, démarr. lent			
	No art.:	1127.001			
	Prix moteur:	CHF 905	CHF 1'065	CHF 1'255	CHF 1'425

Rotor Memory Blender RMB avec mélangeur 2 litres (utilisation en cuisine professionnelle, avec système de sécurité)					
	Capacité:	2 litres	2 litres	2 litres	2 litres
	Matériel:	Plastique	Inox	Plastique	Inox
	Couteau:	High Power	High Power	Bar Blender	Bar Blender
	No art.:	1123.064	1123.044	1125.101	1125.102
	Prix mélangeur:	CHF 160	CHF 350	CHF 145	CHF 335
	Modèle:	Memory Blender 2 RMB 2			
	Couleur:	Inox mat / noir			
	Puissance cont.	550W			
	Puissance max.	1000W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	programmable			
	No art.:	1126.101			
	Prix moteur:	CHF 1'340	CHF 1'500	CHF 1'485	CHF 1'675
	Modèle:	Memory Blender 2 In-Counter			
	Couleur:	Inox mat / noir			
	Puissance cont.	1000W			
	Puissance max.	1600W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	programmable			
	No art.:	1126.121			
	Prix moteur:	CHF 1'340	CHF 1'500	CHF 1'485	CHF 1'675

Rotor Bar Blender RBB / GT avec mélangeur 2 litres (utilisation au ménage ou similaire)					
	Capacité:	2 litres	2 litres	2 litres	2 litres
	Matériel:	Plastique	Inox	Plastique	Inox
	Couteau:	High Power	High Power	Bar Blender	Bar Blender
	No art.	1123.064	1123.044	1125.101	1125.102
	Prix mélangeur:	CHF 160	CHF 350	CHF 145	CHF 335
	Modèle:	RBB3	Combinaisons recommandées pour des productions intenses et rapide, aussi pour concasser les glaçons		
	Couleur:	chromé			
	Puissance cont.	550W			
	Puissance max.	1000W			
	Vitesse:	4'000-14'000 tr/min.			
	Commande:	3 vitesses, démarr. lent			
	No art.	1125.211	1125.071	1125.081	1125.051
	Prix moteur:	CHF 590	CHF 750	CHF 940	1125.061
	Modèle:	GT550 Classic			CHF 925
	Couleur:	chromé			
	Puissance cont.	550W			
	Puissance max.	1000W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	variable, démarr. lent			
	No art.:	1120.051	CHF 910	CHF 1'100	CHF 895
	Prix moteur:	CHF 750			CHF 1'085
	Modèle:	GT600			
	Couleur:	chromé / noir			
	Puissance cont.	600W			
	Puissance max.	1100W			
	Vitesse:	1'000-17'000 tr/min.			
	Commande:	variable, démarr. lent			
	No art.:	1120.061	CHF 830	CHF 1'020	CHF 815
	Prix moteur:	CHF 670			CHF 1'005

Couteaux pour les mélangeurs Rotor GK / RMB / GT / RBB



High Power 6
Couteau à 6 lames pour traitement intensif et rapide, des purées fins et l'écrasement de glace.
1121.307
CHF 98



Couteau haute puissance pour fabriquer les Smoothies, les purées fins et pour homogénéiser.



Disque à fouetter	High Power	Bar Blender	Spécial régime SL6
Disque à fouetter mélange sans couper	Couteau à 4 lames pour des productions intenses et rapide, aussi pour concasser les glaçons. Facile à nettoyer.	Couteau à 4 lames pour pouvoir mélanger d'une manière légère et pour broyer fin, peu d'éclaboussures	Couteau à 6 lames pour petites quantités et purées très fines. Gicle moins. Également pour laboratoires
1121.305	1121.306	1125.130	1121.304
CHF 82	CHF 90	CHF 75	CHF 90

Mixer à boissons Professional

	No art.	Professional
Couleurs		gris-argent / bleu
Dimensions (cm)		16.5x17x48.5
Capacité du gobelet		0.8 litres
Batteur		double batteur
Tension		230 V / 50 Hz
Puissance		100 W
Vitesse		9'000-18'000 tr/min.
	1115.001	CHF 690



	No art.	Professional
Couleur		noir
Dimensions (cm)		16.5x17x48.5
Capacité du gobelet		0.8 litres
Batteur		double batteur
Tension		230 V / 50 Hz
Puissance		100 W
Vitesse		9'000-18'000 tr/min.
	1115.005	CHF 690



Option

Gobelet en inox 0.8 litres	1115.081	CHF 22
Double batteur, écrase les morceaux mou comme crème glacée	1115.037	CHF 20
Batteur en polyéthylène (PE), facile à nettoyer, silencieux, idéal pour boissons en poudre	1115.048	CHF 15



Double batteur



Batteur en polyéthylène

Mixer plongeant modèle ROTOR

Plongeur		RSM251	RSM300	RSM300P	RSM350
No art.		3784.001.V8	3784.002	3784.003	3784.004
Moteur		230V / 250W	230V / 350W	230V / 450W	230V / 350W
Vitesse		9000 tr/min.	variable 3300 - 8000 tr/min.	variable 4050 - 8050 tr/min.	variable 3300 - 8000 tr/min.
Longueur tube		25cm	30cm	30cm	35cm
		CHF 360	CHF 590	CHF 655	CHF 600

		RSM350P	RSM400
No art.		3784.005	3784.006
Moteur		230V / 450W	230V / 450W
Vitesse		variable 4050 - 8050 tr/min.	variable 4050 - 8500 tr/min.
Longueur tube		35cm	40cm
		CHF 665	CHF 675



Combi		RSMC300	RSMC300P	RSMC350	RSMC350P
No art.		3784.011	3784.012	3784.013	3784.014
Moteur		230V / 350W	230V / 450W	230V / 350W	230V / 450W
Vitesse	Mixer	3300 - 8000 tr/min.	4050 - 8050 tr/min.	3300 - 8000 tr/min.	4050 - 8500 tr/min.
	Équipement fouet	480 - 1080 tr/min.	500 - 1100 tr/min.	480 - 1080 tr/min.	500 - 1100 tr/min.
Longueur tube		30cm	30cm	35cm	35cm
		CHF 905	CHF 970	CHF 915	CHF 980

		RSMC400
No art.		3784.015
Moteur		230V / 450W
Vitesse	Mixer	4050 - 8050 tr/min.
	Équipement fouet	500 - 1100 tr/min.
Longueur tube		40cm
		CHF 990



Équipement fouet		RBM240	RBM240P
No art.		3784.021	3784.022
Moteur		230V / 350W	230V / 450W
Vitesse		480 - 1080 tr/min.	500 - 1100 tr/min.
Longueur fouet		24cm	24cm
		CHF 660	CHF 725



Pièces détachées					
Tube		25 cm	30cm	35 cm	40cm
No art.		3784.125.V8	3784.130.V8	3784.135.V8	3784.140.V8
		CHF 190	CHF 245	CHF 255	CHF 265
Fouet		24 cm			
No art.		3784.124.V8			
		CHF 315			

Mixer plongeant modèle Robot Coupe

MicroMix	MicroMix
No art.	3781.050
Moteur	230V / 220W
Vitesse	variable
Dimensions	1500 - 14000 tr/min bloc moteur Ø 61mm tube de plongée 16.5cm
	CHF 229



Mini MP	Mini MP160 V.V.	Mini MP190 V.V.	Mini MP240V.V.
No art.	3781.160	3781.190	3781.240
Moteur	230V / 220W	230V / 250W	230V / 270W
Vitesse	variable	variable	variable
Dimensions	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 16cm	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 19cm	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 24cm
	CHF 281	CHF 354	CHF 416



Combi Mini MP	Mini MP190 Combi	Mini MP240 Combi
No art.	3781.111	3781.112
Moteur	230V / 250W	230V / 270W
Vitesse	variable	variable
Dimensions	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 19cm fouet 12cm	2000 - 12500 tr/min bloc moteur Ø 78mm tube de plongée 24cm fouet 12cm
	CHF 504	CHF 567



Compact CMP	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
No art.	3781.100	3781.101	3781.103
Moteur	230V / 310W	230V / 350W	230V / 400W
Vitesse	variable	variable	variable
Dimensions	2300 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 25cm	2300 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 30cm	2300 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 35cm
	CHF 489	CHF 556	CHF 608



Combi CMP	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
No art.	3781.105	3781.106
Moteur	230V / 310W	230V / 350W
Vitesse	variable	variable
Dimensions	500 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 25cm fouet 22cm	500 - 9600 tr/min bloc moteur Ø 94mm tube de plongée 30cm fouet 22cm
	CHF 754	CHF 842



Mixer plongeant modèle Robot Coupe

MP large	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra	MP 800 Turbo
No art.	3781.017	3781.018	3781.019	3781.020	3781.025
Moteur	230V / 440W	230V / 500W	230V / 750W	230V / 850W	230V / 1000W
Vitesse	9500 tr/min.	9500 tr/min.	9000 tr/min.	9500 tr/min.	9500 tr/min.
Dimensions	bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 35cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 45cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 55cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 60cm	bloc moteur Ø 12,5cm tube de plongée 74cm
	CHF 629	CHF 712	CHF 1'019	CHF 1'186	CHF 1'409

MP V.V. large	MP 350 Ultra V.V.	MP 450 Ultra V.V.
No art.	3781.021	3781.022
Moteur	230V / 440W	230V / 500W
Vitesse	variable	variable
	1500 - 9000 tr/min.	1500 - 9000 tr/min.
Dimensions	bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 35cm	bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 45cm
	CHF 681	CHF 759

Combi MP	MP 350 Ultra Combi	MP 450 Ultra Combi
No art.	3781.023	3781.024
Moteur	230V / 300W	230V / 500W
Vitesse	variable	variable
	250 - 9000 tr/min.	250 - 9000 tr/min.
Dimensions	bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 35cm	bloc moteur Ø12,5cm tube de plongée 45cm
	CHF 998	CHF 1'071


 Système breveté
 «Easy Plug»

Outil mélangeur
3781.012
pour MP350/450
Combi
Outil mélangeur pour mixer des masses légères
longueur: 690mm
CHF 639



Plus d'options		
	No art.	Prix
MP support marmite réglable Ø 33-65cm	3781.010	CHF 398
MP support marmite réglable Ø 50-100cm	3781.009	CHF 418
MP support marmite universel pour tous diamètres de marmite	3781.008	CHF 234



Centrifugeuses pour jus frais

No art.	Rotor Sanamat Inox
Moteur	230V / 50 Hz
Dimensions	355x200x395mm
Puissance cont. / max.	600 / 1100W
Vitesses	5500/7000 tr/min.
Poids	7.5 kg
Récipient à jus en acier inoxydable	✓
Couvercle avec goulotte ronde en inox	✓
Panier centrifugeur en inox	✓
Bac à déchets 5l	✓
Poussoir solide	✓
1216.001	CHF 1'640



Options

Panier centrifugeur supplémentaire	1216.210	CHF 210
RSI empiècement demi-rond avec poussoir	1216.208.SET	CHF 164

No art.	Rotor Vitamat Inox R
Moteur	230V / 50 Hz
Dimensions	475x277x610mm
Puissance cont. / max.	900 / 1600 W
Vitesses	5000 / 5600 tr/min.
Poids	16.5 kg
Bac à déchets 12l	✓
Boîtier en acier inoxydable	✓
Récipient à jus en acier inoxydable	✓
Couvercle en acier inoxydable avec grand goulotte ronde excentrique	✓
Panier centrifugeur en acier inoxydable	✓
1 poussoir massifs (rond)	✓
Rendement extrême en jus et très tranquille	✓
1210.011	CHF 2'680



Nouvelle génération!



No art.	Rotor Vitamat Inox H	
Similaire au Rotor Vitamat Inox R, mais couvercle à goulotte demi ronde, 1 poussoir	1210.041	CHF 2'680



Couvercle à goulotte demi ronde

Options

RVI Trémie d'évacuation	1210.292	CHF 262
RVI ens. panier centrifugeur	1210.210	CHF 298

Presses agrumes
Presse agrumes standard

Pour utilisation commerciale. Rendement élevé. Démontage aisé pour un nettoyage rapide. Bonne accessibilité pour un travail efficace.

No. Art.	P200
Voltage	230V / 300W
Vitesse	1400 U/min
Dimensions	220x310x370mm
hauteur du bec verseur	140mm
Poids	8 kg
Bloc-moteur	Aluminium poli
Récipient à jus avec bec verseur	inox
Ogive	Plastique, 1 grandeur
3773.001	CHF 480



Même exécution que le P200 mais avec récipient à jus en plastique blanc et un seul ogive. Blanc moteur mat.

No. Art.	P202
3773.002	CHF 360

Presse agrumes à levier

Pour une utilisation commerciale. Toutes les pièces amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle. Sécurité accrue par le levier qui actionne la mise en marche.

No. Art.	P206
Voltage	230V / 340W
Vitesse	1400 U/min
Dimensions	220x310x350mm
Hauteur du bec verseur	140mm
Poids	9 kg
Bloc moteur	Aluminium poli
Récipient à jus avec bec verseur	Amovible, en plastique
Ogive avec cylindre	inox, 1 grandeur
3773.010	CHF 710


Presse agrumes avec filtre oscillant

Version classique "Sunkist" pour une utilisation intensive. Extraction maximale du jus, grâce au filtre oscillant. Nettoyage simple et rapide.

No. Art.	Sunkist
Voltage	230V / 190W
Vitesse	1400 U/min
Dimensions	Ø210x450mm
Hauteur du bec verseur	220mm
Poids	15 kg
Bloc moteur	Acier chromé
Récipient à jus avec bec verseur	Plastique
Filtre oscillant	inox
Ogive	plastique, 3 grandeurs
3772.001	CHF 1'025



Presses agrumes automatique Zumex

Presses agrumes très compacte pour petites volumes. Idéal pour remplir des verres	No. Art.	Zumex Soul
Voltage		230V / 42W
Dimensions		26x43.5x43cm
Rendement		12 Oranges / Minute
Diamètre des fruits		64-76mm
Capacité de l'alimenteur		3 oranges
Poids		17 kg
Programme		Start/Stop
	3000.000	CHF 2'260



Compacte modèle de table avec robinet. Idéal pour remplir des carafes	No. Art.	Zumex Essential Pro Silver
Voltage		230V / 300W
Dimensions		47x50x74cm
Rendement		18 Oranges / Minute
Diamètre des fruits		65-81mm
Capacité de l'alimenteur		5 Oranges
Poids		45 kg
Programme		Autostart / Robinet
	3001.001	CHF 4'780



Compacte modèle de table avec robinet. Idéal pour Self-Service par clients	No. Art.	Zumex Versatile Pro Silver
Voltage		230V / 300W
Dimensions		47x55x85cm
Rendement		22 Oranges / Minute
Diamètre des fruits		65-81mm
Capacité de l'alimenteur		10 kg
Poids		54 kg
Programme		Self-Service / Nbr. oranges
	3002.001	CHF 6'010



Compacte modèle de table avec robinet. Idéal pour Self-Service par clients, dans le socle	No. Art.	Zumex Versatile Pro Podium
Voltage		230V / 300W
Dimension total		48x58x165cm
Rendement		22 Oranges / Minute
Diamètre des fruits		65-81mm
Capacité de l'alimenteur		10 kg
Poids		54 kg
Programme		Self-Service / Nbr. oranges
Socle		✓
	3002.002	CHF 7'215



Presses agrumes automatique Zumex
Série de modèle Zumex Speed Pro

Presses agrumes très rapide avec de nombreuses options
 Nouveau avec display digital et tube d'alimentation plus large, Ø85 mm

Modèle de table, pour des grands volumes		Zumex Speed Pro
No. Art.		
Voltage		230V / 320W
Dimension total		59x57x99cm
Rendement		40 Oranges / Minute
Diamètre des fruits		65-85mm
Capacité de l'alimenteur		20 kg
Poids		60 kg
Programme		Start / Stopp
	3003.006	CHF 6'840



Modèle de table avec robinet self service		Zumex Speed Pro Self-Service
No. Art.		
Voltage		230V / 320W
Dimension total		59x66x105cm
Rendement		40 Oranges / Minute
Diamètre des fruits		65-85mm
Capacité de l'alimenteur		20 kg
Poids		60 kg
Programme		Self-Service / Nbr. oranges
	3003.007	CHF 7'630



Variante comme self-service mais avec un grand réservoir		Zumex Speed Pro Self-Service Podium
Dimensions total avec socle		59x70x176cm
	3003.009	CHF 9'600

Modèle avec réservoir et grand trolley avec roulettes dans le socle		Zumex Speed Pro Tank Podium
No. Art.		
Voltage		230V / 320W
Dimension total		59x70x176cm
Rendement		40 Oranges / Minute
Diamètre des fruits		65-85mm
Capacité de l'alimenteur		20 kg
Poids		117 kg
Programme		Start / Stopp
	3003.008	CHF 8'700


Options

DCS (Dynamic Cutting System)	3002f00536	CHF 68
-------------------------------------	-------------------	---------------

Pour presser des agrumes mous ou très mûrs, voici la solution. Aucun fruit ne résiste à ses lames dynamiques.
Pour tous les modèles sauf le Minex

Countertop Kit Speed	3003f33.909	CHF 500
-----------------------------	--------------------	----------------

Autres options sur demande

Rotor Planétaire	No art.	Teddy T5
Contenance de la cuve		5 litres
Moteur		230 V / 500W
Dimensions		462x240x550mm
Disjoncteur de protection		✓
Protection de la cuve		✓
Capot de protection en plastique		✓
Entonnoir		✓
Accessoires (y compris)		
Cuve en acier inox 5 litres	3705f075-001	CHF 135
Couvercle blanc	3705f080-00	CHF 20
Fouet en inox	3705f028-001	CHF 143
Palette en inox	3705f027-001	CHF 65
Batteur en inox	3705f078-001	CHF 65



Machine sans raccord	3105.001	CHF 1'470
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires		✓
Machine avec raccord à l'avant	3705.001	CHF 1'610



Appareils adaptables pour machine avec raccord

No art.

Hachoir à viande AW53 Alu avec 3 disques à trous

Sans disque dégrossisseur "Système Enterprise"

Y compris:

- 3560y025 Disque à perforés 8mm inox
- 3560y023 Disque à perforés 4.5mm inox
- 3560y022 Disque à perforés 3mm inox (plus de disques sur demande)

CHF 250

v3560.001



Coupe-légumes MVSA avec 3 cylindres

Accessoires (y compris)

- 3710fMVSA25554 MVSA cylindre râpeur D
- 3710fMVSA25555 MVSA cylindre coupe F
- 3710fMVSA25556 MVSA cylindre râpeur E (plus de cylindre sur demande)

CHF 230




v3710fMVSA

Total machine avec raccord et équipement	CHF 2'090
---	------------------

Options supplémentaires

T5 couvercle blanche	CHF 20	3705f080-00
T5 couvercle jaune	CHF 20	3705f080-10
T5 couvercle bleu	CHF 20	3705f080-03
T5 couvercle vert	CHF 20	3705f080-13
T5 couvercle rouge	CHF 20	3705f080-11



Rotor Planétaire	No art.	RN10 VL-2
Contenance de la cuve		10 litres
Moteur		230 V / 700W
Dimensions		592x369x896mm
Commande		programmable
Boîtier en inox		✓
Disjoncteur de protection		✓
Racleur avec guide en nylon		✓
Protection cuve en plastic détachable		✓
Accessoires (y compris)		
Cuve en acier inox 10 litres	3700f01078	CHF 380
Fouet en inox	3700fCR10-28M	CHF 220
Palette en inox	3700fCR10-27M	CHF 140
Batteur en inox	3700fCR10-78M	CHF 170
Machine sans raccord		3101.001
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires		RN10
Plateau a accoupler	3700.411	✓
Machine avec raccord à l'avant		3700.002
		CHF 1'990
		CHF 1'070 CHF 398 CHF 269 CHF 198 CHF 198 CHF 198 CHF 2'331
		CHF 1'290
Total machine avec raccord et équipement		CHF 10'261
Options recommandées		
Socle inox avec tiroir et plateau coulissant	CHF 1'990	3701.201
2 roues fixes, 2 roues mobiles, montées sur le socle, en inox	CHF 395	33006
Support inox pour 6 disques	CHF 150	1130.400
Options supplémentaires		
Table en acier inoxydable avec tablar de rangement	CHF 1'080	3111f24



Protection cuve en plastic détachable


Appareils adaptables pour machine avec raccord RN10

No art.

Machine à passer PASS 200 / RN10

2 tamis: 2,5 et 4mm

3731.003
Coupe-légumes AGS-19 / RN10 avec disques en inox

1130.001	AGS-19, boîtier en aluminium
1130.107.Inox	Disque à émincer variable 0-8mm
1130.111.Inox	Disque bâtonnets 2x2mm, inox
1130.121.Inox	Disque râpeur R1,5, inox
1130.123.Inox	Disque râpeur R3, inox
1130.125.Inox	Disque râpeur R9, inox
v1130.001.l	Set recommandé (voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)

Hachoir à viande inoxydable EWF 70 / RN10

 Avec disque dégrossisseur System Unger
 3 disques à perforés: 3, 5, 8mm

3557.005


Socle inox



Table en acier inoxydable

Rotor Planétaire		No art.	RN20 VL-2
Contenance de la cuve			20 / (12) litres
Moteur			230 V / 1200W
Dimensions			640x430x1058
Commande			VL-2 /programmable
Boîtier en inox , modèle de table			✓
Disjoncteur de protection			✓
Protection cuve			✓
Accessoires (y compris)			
Cuve en acier inox 20l	3111f#20-75m		CHF 610
Fouet avec fils en acier inox 20l	3111f20-28m		CHF 210
Palette en acier inox 20l	3111f20-27m		CHF 150
Batteur en acier inox 20l	3111f20-78m		CHF 170



Machine sans raccord		3111.001	CHF 5'900
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires			GR20plus
Plateau a accoupler	33120		✓
Machine avec raccord à l'avant		3701.001	CHF 6'690



Appareils adaptables pour machine avec raccord GR20plus

No art.

Machine à passer PASS 200 / GR20plus
2 tamis: 2,5 et 4mm

3731.002

CHF 2'390			
CHF 1'110		1130.003	Coupe-légumes AGS-19 / GR20plus avec disques en inox
CHF 398		1130.107.Inox	AGS-19, boîtier en aluminium
CHF 269		1130.111.Inox	Disque à émincer variable 0-8mm
CHF 198		1130.121.Inox	Disque bâtonnets 2x2mm, inox
CHF 198		1130.123.Inox	Disque râpeur R1,5, inox
CHF 198		1130.125.Inox	Disque râpeur R3, inox
			Disque râpeur R9, inox
CHF 2'371		v1130.003.I	Set recommandé (voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)

CHF 1'590			
CHF 1'590		3557.004	Hachoir à viande inoxydable EWF 70/GR20plus
			Disque dégrossisseur, Lico-Swiss
			Système UNGER
			3 disques à perforés: 3, 5 ,8mm



Total machine avec raccord et équipement			CHF 13'041
---	--	--	-------------------

Options recommandées			
Socle inox avec tiroir et plateau 500x600x500mm		CHF 1'990	3701.201
Racleur (nylon) avec fixation pour cuve de 20l		CHF 840	3111f#42-20
Support inox pour 6 disques		CHF 150	1130.400
Options supplémentaires			
Fouet Rotor en inox, 20l		CHF 620	3111f20-28mC
2 roues fixes, 2 roues mobiles, en acier inox montées sur le socle en acier inox		CHF 395	33006
Cuve de 12l		CHF 510	3111f#20-75am
Fouet avec fils en inox 12l		CHF 210	3111f#20-28am
Palette en aluminium 12l		CHF 140	3111f#20-27am
Batteur en inox 12l		CHF 170	3111f#20-78am
Racleur (nylon) sans fixation pour cuve de 12l		CHF 760	3111f#42-20a
Version de machine avec protection cuve en plastique détachable			
- sans raccord		CHF 6'400	3111.003
- avec raccord		CHF 7'190	3701.003



Socle inox



Protection cuve détachable

Rotor Planétaire	No art.	KODIAK
Contenance de la cuve		30 / (15) litres
Moteur		230 V / 1200W
Dimensions		792x624x1367mm
Commande		Kodiak
Boîtier		en inox
Design ergonomique		✓
Disjoncteur de protection		✓
Amortisseur hydraulique pour descente		✓
Minuterie		✓
Chariot		✓
Protection cuve en plastic détachable		✓
Accessoires (y compris)		
Cuve en acier inox 30l	4100fCR30-75M	CHF 890
Fouet avec fils en inox 30l	4100fCR30-28.1M	CHF 220
Palette en inox 30l	4100fCR30-27.3M	CHF 180
Batteur en inox 30l	4100fCR30-78M	CHF 240
Chariot 30l	4100f22CR30	CHF 500



Kodiak, idéal pour la gastronomie

Machine sans raccord	4100.001	CHF 8'960
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires		GR20plus

Machine avec raccord à l'avant	4700.001	CHF 9'580
---------------------------------------	-----------------	------------------


Appareils adaptables pour machine avec raccord GR20plus

No art.

Machine à passer PASS 200 / GR20plus

2 tamis: 2,5 et 4mm

CHF 2'390 **3731.002**
Coupe-légumes AGS-19 / GR20plus avec disques en inox


CHF 1'110	1130.003	AGS-19, boîtier en aluminium
CHF 398	1130.107.Inox	Disque à émincer variable 0-8mm
CHF 269	1130.111.Inox	Disque bâtonnets 2x2mm, inox
CHF 198	1130.121.Inox	Disque râpeur R1,5, inox
CHF 198	1130.123.Inox	Disque râpeur R3, inox
CHF 198	1130.125.Inox	Disque râpeur R9, inox

CHF 2'371 **v1130.003.I** **Set recommandé**
 (voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)

Hachoir à viande inoxydable ø70 oder ø82

 Disque dégrossisseur, Lico-Swiss
 "Système UNGER"
 3 disques à perforés : 3,5,8mm

CHF 1'590	3557.004	EFW 70 / GR20plus
(CHF 1990)	3558.001	EFW 82 / GR20plus (Variante)

Total machine avec raccord et équipement	CHF 15'931
---	-------------------

Options recommandées		
Racleur (nylon) avec fixation pour cuve de 30l	CHF 550	4100f42CR30P
Support inox pour 6 disques	CHF 150	1130.400

Options supplémentaires		
Cuve de 15l	CHF 750	4100fCR30-75AM
Fouet avec fils en inox 15l	CHF 220	4100fCR30-28AM
Palette en inox 15l	CHF 180	4100fCR30-27AM
Batteur en inox 15l	CHF 200	4100fCR30-78AM
Racleur (nylon) 15l	CHF 500	4100f42CR30AP



Chariot

Rotor Planétaire		No art.	AR30 VL-1
Contenance de la cuve			30 / (15) litres
Moteur			400 V / 1000W
Dimensions			910x520x1500mm
Commande			VL-1 / manuelle
Disjoncteur de protection			✓
Amortisseur hydraulique pour descente douce de la cuve			✓
Minuterie			✓
Protection cuve			✓
Accessoires (y compris)			
Cuve en acier inox 30l	3112f30-75m		CHF 975
Fouet avec fils en inox 30l	3112f30-28m		CHF 240
Palette en inox 30l	3112f30-27.2m		CHF 210
Batteur en inox 30l	3112f30-78m		CHF 250
Machine sans raccord		3112.002	CHF 9'810
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires			GR20plus
Plateau a accoupler	3702.100		✓
Machine avec raccord		3702.003	CHF 10'990



AR30, idéal pour pizzeria et boulangerie



Appareils adaptables pour machine avec raccord GR20plus

No art.

Machine à passer PASS 200 / GR20plus

2 tamis: 2,5 et 4mm

CHF 2'390

3731.002



Coupe-légumes AGS-19 / GR20plus avec disques en inox

CHF 1'110
CHF 398
CHF 269
CHF 198
CHF 198
CHF 198

1130.003
1130.107.Inox
1130.111.Inox
1130.121.Inox
1130.123.Inox
1130.125.Inox

AGS-19, boîtier en aluminium
Disque à émincer variable 0-8mm
Disque bâtonnets 2x2mm, inox
Disque râpeur R1,5, inox
Disque râpeur R3, inox
Disque râpeur R9, inox

Set recommandé
(voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)

CHF 2'371

v1130.003.I



Hachoir à viande inoxydable ø70 ou ø82

CHF 1'590
(CHF 1990)

3557.004
3558.001

Disque dégrossisseur, Lico-Swiss "Système UNGER"
3 disques à perforés :3, 5, 8mm
EWF 70 / GR20plus
EWF 82 / GR20plus

Total machine avec raccord et équipement			CHF 17'341
Options recommandées			
Racleur (nylon) avec fixation pour cuve de 30l	CHF 1'190	3112f42-30	
Support inox pour 6 disques	CHF 150	1130.400	
Options supplémentaires			
Version en inox	CHF 2'400	supplément	
Chariot pour cuve de 30l	CHF 590	3112f22-30	
Cuve de 15l	CHF 840	3112f30-75am	
Fouet avec fils en inox 15l	CHF 240	3112f27-28am	
Palette en aluminium 15l	CHF 200	3112f27-27am	
Batteur en inox 15l	CHF 220	3112f27-78am	
Racleur (nylon) sans fixation pour cuve de 15l	CHF 1'050	3112f42-30a	
Chariot pour cuve de 15l	CHF 600	3112f22-30a	



Commande VL-1 standard




Commande VL-1S en option

Prix sur demande



Chariot

Rotor Planétaire		No art.	AR40 VL-1		
Contenance de la cuve			40 / (20) litres		
Moteur			400 V / 1100W		
Dimensions			910x535x1500mm		
Commande			VL-1 / manuelle		
Disjoncteur de protection			✓		
Amortisseur hydraulique pour descente douce de la cuve			✓		
Minuterie					
Protection cuve			✓		
Accessoires (y compris)					
Cuve en acier inox 40l		3113f40-75m	CHF 1'150		
Fouet avec fils en inox 40l		3113f40-28m	CHF 300		
Palette en inox 40l		3113f40-27.2m	CHF 250		
Batteur en inox 40l		3113f40-78m	CHF 300		
Machine sans raccord		3113.006	CHF 12'780		
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires			GR20plus		
Plateau a accoupler		3702.100	✓		
Machine avec raccord		3703.002	CHF 13'980		
				Appareils adaptables pour machine avec raccord GR20plus	
				No art.	
					Machine à passer PASS 200 / GR20plus 2 tamis: 2,5 et 4mm
			CHF 2'390	3731.002	
					Coupe-légumes AGS-19 / GR20plus avec disques en inox
			CHF 1'110	1130.003	AGS-19, boîtier en aluminium
			CHF 398	1130.107.Inox	Disque à émincer variable 0-8mm
			CHF 269	1130.111.Inox	Disque bâtonnets 2x2mm, inox
			CHF 198	1130.121.Inox	Disque râpeur R1,5, inox
			CHF 198	1130.123.Inox	Disque râpeur R3, inox
			CHF 198	1130.125.Inox	Disque râpeur R9, inox
			CHF 2'371	v1130.003.I	Set recommandé (voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)
					Hachoir à viande inoxydable ø70 ou ø82
			CHF 1'590	3557.004	Disque dégrossisseur, Lico-Swiss
			(CHF 1990)	3558.001	"Système UNGER"
					3 disques à perforés :3,5,8mm
					EFW 70 / GR20plus
					EFW 82 / GR20plus
Total machine avec raccord et équipement			CHF 20'331		
Options recommandées					
Racleur (nylon) avec fixation pour cuve de 40l			CHF 1'150	3113f42-40	 Commande VL-1 standard
Support inox pour 6 disques			CHF 150	1130.400	
Options supplémentaires					
Version en inox			CHF 2'400	supplément	 Commande VL-1S en option
Version Pizza avec moteur plus fort, sans raccord			CHF 1'680	supplément	
Chariot pour cuve de 40l			CHF 610	3113f22-40	Prix sur demande
Cuve de 20l			CHF 1'010	3113f40-75am	
Fouet avec fils en inox 20l			CHF 250	3113f40-28am	
Palette en aluminium 20l			CHF 200	3113f40-27am	
Batteur en inox 20l			CHF 280	3113f40-78am	
Racleur (nylon) sans fixation pour cuve de 20l			CHF 1'030	3113f42-40a	
Chariot pour cuve de 20l			CHF 600	3113f22-40a	 Chariot

Gamme de grands mixers planétaires, plus information sur demande

Modèle	AR60	AR60 Pizza	ERGO 60	AR80	AR100	ERGO 100	ERGO 140	AR200
Tableaux de commande	VL-1S 60I	VL-1S 60I	VL-4 60I	VL-1S 80I	VL-1S 100I	VL-4 100I	VL-4 140I	VL-1 200I
Capacité de la cuve standard	30I	30I	30I	40I	40I	40I		
Capacité de la petite cuve, en option					60I	60I		
Planétaire en acier inoxydable	✓	✓	✓	✓	✓	✓	incl.	✓
Planétaire blanc	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.		incl.
Protection de la cuve en acier inoxydable	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.			incl.
Protection de la cuve amovible en acier inoxydable	✓	✓	incl.	✓	✓	incl.	incl.	✓
Protection de la cuve amovible, plastique	✓	✓		✓	✓			✓
Protection anti-éclaboussures amovible, acier inoxydable	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Raccord, arrière gauche, au-dessus	✓	✓		✓				
Minuterie	incl.	incl.	incl.	incl.	✓	incl.	incl.	incl.
Arrêt d'urgence	incl.	incl.	incl.	✓	incl.	incl.	incl.	incl.
Abaissement manuel de la cuve	incl.	incl.		incl.				
Abaissement automatique de la cuve	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.
Réglage manuel de la vitesse	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.	incl.
Version Marine	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tête planétaire étanche à l'eau, en acier inoxydable	✓	✓		✓	✓			✓

✓ = en option
incl. = y compris
= pas disponible
= standard



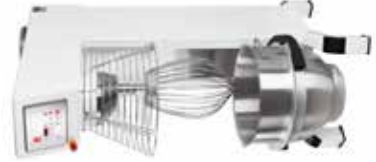
chariots élévateurs



AR60 en acier inoxydable



AR100



ERGO 100



ERGO 140

Lips Mélangeurs-Batteur planétaire		No art.	PK-50/30	
Mélangeurs-Batteurs avec volant pour le réglage de la cuve				 
Contenance de la cuve			50 / (30) litres	
Moteur			400V / 1.5kW	
Dimensions			970x650x1480mm	
Vitesses			Engrenage à 3 vitesses	
Disjoncteur de protection			✓	
Raccord pour appareils adaptables type J			Lips Gr III	
Protection de la cuve			✓	
Accessoires (y compris)				
Cuve en acier inox 50 litres	3007		CHF 2'500	
Fouet à masses	02314		CHF 860	
Batteur	02308		CHF 680	
Pétrisseur à spirale	02318		CHF 820	
Machine complète		VS12600	CHF 25'800	
				Appareils adaptables Lips Gr III (50mm) No art.
				Machine à passer PASS 200 / Gr III 2 tamis: 2,5 et 4mm VS11100
				Coupe-légumes AGS-19 / Gr III avec disques en inox 1130.006 AGS-19, boîtier en aluminium 1130.107.Inox Disque à émincer réglable 0-8mm, inox 1130.111.Inox Disque bâtonnets 2x2mm, inox 1130.121.Inox Disque râpeur R1,5, inox 1130.123.Inox Disque râpeur R3, inox 1130.125.Inox Disque râpeur R9, inox Set recommandé (voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT) VS1130.006.I
				Hachoir à viande inoxydable EWF 82 / Gr III Disque dégrossisseur Disque à perforés 3mm Disque à perforés 5mm Disque à perforés 8mm 3558.002
Total machine et équipement			CHF 33'001	
Options supplémentaires				
Fouet à blancs 50l		CHF 860	02313	
Crochet pétrisseur 50l		CHF 720	02306	
Cuve en acier inox 30l		CHF 1'800	3006	
Fouet à masses 30l		CHF 785	02312	
Batteur 30l		CHF 650	02307	
Pétrisseur à spirale 30l		CHF 670	02317	
Fouet à blancs 30l		CHF 785	02311	
Crochet pétrisseur 30l		CHF 750	02305	
Brûleur à gaz		CHF 920	95204	
Tapis en caoutchouc		CHF 229	469	

Lips Mélangeurs- Batteurs	No art.	Combirex Piccolo 3
------------------------------	---------	-----------------------

Batteurs-mélangeurs avec réglage mécanique des fouets

Contenance de la cuve	16 litres
Boîtier	en fonte, solide
Moteur	400 V / 0.75kW
Dimensions avec socle	570x920x1460mm
Vitesses	3 vitesses
Disjoncteur de protection	✓
Raccord pour appareils adaptables	Lips Gr I
Goulotte	✓
Protection de la cuve	✓

Accessoires (y compris)

Cuve en acier inox 16 litres	33257	CHF 770
Fouet à blancs en acier inox	350/2	CHF 120
Fouet à masses en acier inox	350/3	CHF 120
Batteur en acier inox	33261	CHF 120
Pétrisseur en acier inox	33262	CHF 120
Plateau à accoupler	33120	CHF 150
Goulotte	37123	CHF 150
Piccolo tapis en caoutchouc	34001	CHF 62

Machine complète	VS33002	CHF 8'730
-------------------------	----------------	------------------



NEW

Goulotte



Machine avec socle



CHF 2'780

No art.

Appareils adaptables Lips Gr I (40mm)

**Machine à passer
PASS 200 / Gr I**

2 tamis: 2,5 et 4mm

VS37500



CHF 1'170
CHF 398
CHF 269
CHF 198
CHF 198
CHF 198

Coupe-légumes AGS-19 / Gr I avec disques en acier inox	1130.004	AGS-19, boîtier en aluminium
	1130.107.Inox	Disque à émincer réglable 0-8mm, inox
	1130.111.Inox	Disque bâtonnets 2x2mm, inox
	1130.121.Inox	Disque râpeur R1,5, inox
	1130.123.Inox	Disque râpeur R3, inox
	1130.125.Inox	Disque râpeur R9, inox
		Set recommandé
	VS1130.004.I	(voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)

CHF 2'431

VS1130.004.I



CHF 1'690

3557.002

**Hachoir à viande en acier inox
EWF 70 / Gr I**

Disque dégrossisseur, Lico-Swiss
Disque à perforés 3mm
Disque à perforés 5mm
Disque à perforés 8mm

Total machine et équipement

CHF 15'631

Options recommandées

Socle en acier inox 500x600x500 avec tiroir et plateau	CHF 1'990	3701.201
2 roues fixes, 2 roues mobiles, en acier inox montées sur le socle en acier inox	CHF 395	33006
Support en acier inox pour 6 disques	CHF 150	1130.400



Plateau 33120

Lips Mélangeurs-Batteurs	No art.	Combirex Supra 3	
Batteurs-mélangeurs avec réglage mécanique des fouets			
Contenance de la cuve		22 / (14) litres	
Boîtier		en acier, soudé	
Moteur		1x230 V / 1.1kW	
Dimensions avec socle		600x995x1650mm	
Vitesses		3 vitesses, électronique	
Disjoncteur de protection		✓	
Raccord pour appareils adaptables type J		✓	
Goulotte		✓	
Protection de la cuve		✓	
Accessoires (y compris)			
Cuve en acier inox	22l 35300	CHF 840	
Fouet à blancs en inox	14/22l 440/2	CHF 126	
Fouet à masses en inox	14/22l 440/3	CHF 126	
Batteur en acier inox	14/22l 35304	CHF 126	
Pétrisseur en inox	14/22l 35305	CHF 126	
Plateau à accoupler	33120	CHF 150	
Goulotte	37123	CHF 150	
Supra tapis en caoutchouc	39020	CHF 62	
Machine complète		VS39000J	CHF 10'030
Machine avec socle			
Appareils adaptables Lips Gr I (40mm)			
No art.			
Machine à passer PASS 200 / Gr I			
		2 tamis: 2,5 et 4mm	
Coupe-légumes AGS-19 / Gr I avec disques en acier inox			
		CHF 1'170	1130.004
		CHF 398	1130.107.Inox
		CHF 269	1130.111.Inox
		CHF 198	1130.121.Inox
		CHF 198	1130.123.Inox
		CHF 198	1130.125.Inox
Set recommandé			
		CHF 2'431	VS1130.004.I
			(voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)
Hachoir à viande en acier inox EWF 70 / Gr I			
		CHF 1'690	3557.002
			Disque dégrossisseur, Lico-Swiss
			Disque à perforés 3mm
			Disque à perforés 5mm
			Disque à perforés 8mm
Total machine et équipement		CHF 16'931	
Lips Combirex Supra Touch			
Machine avec l'option écran tactile pour la commande facile à l'aide de programmes optimisés et une minuterie			
VS39000J.Touch		CHF 10'650	
Options recommandées			
Socle en acier inox 500x600x500 avec tiroir et plateau		CHF 1'990	3701.201
2 roues fixes, 2 roues mobiles, en acier inox montées sur le socle en acier inox		CHF 395	33006
Support en acier inox pour 6 disques		CHF 150	1130.400
Cuve en acier inox 14l		CHF 690	35311


NEW

Protection pivotante et goulotte intégrée



Machine avec socle



CHF 2'780

VS37500



CHF 2'431

VS1130.004.I



CHF 1'690

3557.002



Lips Supra Touch



Plateau 33120

Lips Mélangeurs-Batteurs	No art.	Combirex Junior 3	
<p>Batteurs-mélangeurs avec réglage mécanique des fouets</p> <p>Contenance de la cuve Boîtier Moteur Dimensions avec socle Vitesses Disjoncteur de protection Raccord pour appareils adaptables type J Goulotte Protection de la cuve</p> <p>Accessoires (y compris) Cuve en acier inox 22l 35300 Fouet à blancs en inox 14/22l 440/2 Fouet à masses en inox 14/22l 440/3 Batteur en acier inox 14/22l 35304 Pétrisseur en inox 14/22l 35305 Plateau à accoupler 33120 Goulotte 37123 Junior tapis en caoutchouc 34000</p>		<p>22 / (14) litres en fonte, solide 1x230 V / 1.1kW 600x1015x1650mm 3 vitesses, électronique ✓ Lips Gr I ✓ ✓</p>	 <p>NEW Protection pivotante et goulotte intégrée</p> 
Machine complète	VS37000	CHF 13'140	Machine avec socle
		CHF 2'780	<p style="background-color: yellow;">Appareils adaptables Lips Gr I (40mm)</p> <p>No art.</p> <p style="background-color: yellow;">Machine à passer PASS 200 / Gr I 2 tamis: 2,5 et 4mm</p>
		<p>CHF 1'170 CHF 398 CHF 269 CHF 198 CHF 198 CHF 198</p> <p>CHF 2'431</p>	<p style="background-color: yellow;">Coupe-légumes AGS-19 / Gr I avec disques en acier inox</p> <p>1130.004 AGS-19, boîtier en aluminium 1130.107.Inox Disque à émincer réglable 0-8mm, inox 1130.111.Inox Disque bâtonnets 2x2mm, inox 1130.121.Inox Disque râpeur R1,5, inox 1130.123.Inox Disque râpeur R3, inox 1130.125.Inox Disque râpeur R9, inox Set recommandé (voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)</p> <p>VS1130.004.I</p>
		CHF 1'690	<p style="background-color: yellow;">Hachoir à viande en acier inox EWF 70 / Gr I</p> <p>Disque dégrossisseur, Lico-Swiss Disque à perforés 3mm Disque à perforés 5mm Disque à perforés 8mm</p> <p>3557.002</p>
Total machine et équipement		CHF 20'041	
Lips Combirex Junior Touch			
Maschine avec l'option écran tactile pour la commande facile à l'aide de programmes optimisés et une minuterie			
Options recommandées			
Socle en acier inox 500x600x500 avec tiroir et plateau		CHF 1'990	3701.201
2 roues fixes, 2 roues mobiles, en acier inox montées sur le socle en acier inox		CHF 395	33006
Support en inox pour 6 disques		CHF 150	1130.400
Cuve en acier inox 14l		CHF 690	35311
			 <p>Lips Junior Touch</p>  <p>Plateau 33120</p>

Lips Mélangeurs-Batteur		No art.	RE-30/20
Mélangeur avec volant pour positionner le fouet			
Contenance de la cuve		30 / (20) litres	
Boîtier		en fonte, solide	
Moteur		400V / 1.5kW	
Dimensions		890x610x1460mm	
Vitesses		3 vitesses, électronique	
Disjoncteur de protection		✓	
Raccord pour appareils adaptables type J		Lips Gr III	
Brûleur à gaz		✓	
Protection de la cuve		✓	
Accessoires (y compris)			
Cuve en acier inox	776	CHF 1'790	
Fouet à blancs en inox	518/2	CHF 126	
Fouet à masses en inox	518/3	CHF 126	
Batteur en inox	30103	CHF 126	
Machine complète		VS11500	CHF 23'780
			
			
		CHF 2'780	VS11100
			Appareils adaptables Lips Gr III (50mm)
			Machine à passer PASS 200 / Gr III
			2 tamis: 2,5 et 4mm
			
		CHF 2'431	VS1130.006.I
			Coupe-légumes AGS-19 / GR III avec disques en inox
		CHF 1'170	1130.006 AGS-19, boîtier en aluminium
		CHF 398	1130.107.Inox Disque à émincer réglable 0-8mm, inox
		CHF 269	1130.111.Inox Disque bâtonnets 2x2mm, inox
		CHF 198	1130.121.Inox Disque râpeur R1,5, inox
		CHF 198	1130.123.Inox Disque râpeur R3, inox
		CHF 198	1130.125.Inox Disque râpeur R9, inox
			Set recommandé
			(voir aussi l'assortiment de disques VARIMAT)
			
		CHF 1'990	3558.002
			Hachoir à viande inoxydable EWF 82 / Gr III
			Disque dégrossisseur
			Disque à perforés 3mm
			Disque à perforés 5mm
			Disque à perforés 8mm
Total machine et équipement		CHF 30'981	
Options supplémentaires			
Crochet pétrisseur en inox 30l		CHF 185	30104
Cuve en acier inox 20l		CHF 790	775
Fouet à blancs en inox 20l		CHF 126	500/2
Fouet à masses en inox 20l		CHF 126	500/3
Batteur en inox 20l		CHF 126	30108
Crochet pétrisseur en inox 20l		CHF 165	30106
Tapis en caoutchouc		CHF 229	469



Pétrin à spirale avec tête fixe, cuve et pétrin non démontable

Pétrins à spirale, 2 vitesses, sur roues, minuterie, pétrin inox, couvercle en plastique

No art.	S12 3210.002	S16 3211.002	S25 3212.002	S38 3213.002	S42 3213.003
Moteur	400V / 800W	400V / 800W	400V / 1500W	400V / 1700W	400V / 1700W
Dimensions (cm)	68x35x85cm	70x39x85cm	78x43x95cm	80x48x95cm	80x53x95cm
Cuve	15 l	20 l	33 l	40 l	50 l
Poids	57 kg	60 kg	88 kg	101 kg	106 kg
	CHF 2'550	CHF 2'640	CHF 3'120	CHF 3'440	CHF 3'780



Pétrins à spirale, 2 vitesses, sur roues, minuterie, pétrin inox, grille de protection

No art.	S60 3214.001	S90 3214.002
Moteur	400V / 3300W	400V / 4500W
Dimensions (cm)	105x58x113	127x73x120
Cuve	90 l	135 l
Poids	275 kg	320 kg
	CHF 8'200	CHF 9'950



Pétrin à spirale avec tête basculante, cuve et pétrin démontable

Pétrins à spirale, 2 vitesses, sur roues, minuterie, pétrin inox, palette, couvercle en plastique

No art.	S12 3210.001	S16 3211.001	S25 3212.001	S38 3213.001
Moteur	400V / 800W	400V / 800W	400V / 1500W	400V / 1850W
Dimensions (cm)	68x35x85	70x39x85	78x43x95	80x48x95
Cuve	15 l	20 l	33 l	40 l
Poids	57 kg	60 kg	88 kg	101 kg
	CHF 3'140	CHF 3'260	CHF 3'840	CHF 4'120



Laminoire à pizza

	M30
No art.	4000.000
Moteur	230V / 370W
Dimensions (cm)	42x42x37
Poids de la machine	22 kg
Poids de pâte par portion	100 - 250g
Dimension de pizza	10 - 30cm
Forme de pizza	rectangulaire
	CHF 995



	L30
No art.	4000.001
Moteur	230V / 370W
Dimensions (cm)	42x42x70
Poids de la machine	34 kg
Poids de pâte par portion	100 - 250g
Dimension de pizza	10 - 30cm
Forme de pizza	ronde
	CHF 1'750



	L40
No art.	4000.002
Moteur	230V / 370W
Dimensions (cm)	52x52x80
Poids de la machine	44 kg
Poids de pâte par portion	100 - 400g
Dimension de pizza	10 - 40cm
Forme de pizza	ronde
	CHF 1'980



	L40 P
No art.	4000.003
Moteur	230V / 370W
Dimensions (cm)	52x69x52
Poids de la machine	44 kg
Poids de pâte par portion	100 - 700g
Dimension de pizza	10 - 40cm
Forme de pizza	rectangulaire
	CHF 2'170

Rotor coupes-légumes

Vraiment tout en acier inox!

Le couvercle, une chambre à couper facilement démontable, tout les disques et les équipements Macédoine sont faits en acier inoxydable
De plus tout le boîtier compact



COUPER

No art.	Rotor Varimat Inox
	1250.001
Grande goulotte	✓
Goulotte ronde pour concombres	✓
Brosse à main	✓
Puissance continu	400W
Puissance max.	2000W
Tension	230V
Vitesse infiniment variable	270 - 750 tr/min
Dimensions	53x27x55cm
Disques	Ø190mm
Poids	25.5 kg
	CHF 3'190



Rotor Varimat Inox

Machine similaire au Rotor Varimat Inox, mais avec une goulotte tournante pour les coupes supplémentaires "Brunoise" et "Gaufrettes"

No art.	Rotor Varimat Inox Gourmet
	1250.011
Goulotte ronde tournante pour des coupes spéciales	✓
Grande goulotte	✓
Goulotte ronde pour concombres	✓
Brosse à main	✓
Puissance continu	400W
Puissance max.	2000W
Tension	230V
Vitesse infiniment variable	270 - 750 tr/min
Dimensions	53x27x55cm
Disques	Ø190mm
Poids	27 kg
	CHF 3'590



Couvercle pour Varimat Gourmet Inox en acier inoxydable

Poussière avec des pointes en inox






















chambre à couper en inox



Disques recommandés en inox

Toutes les pièces en contact avec la nourriture doivent être nettoyées au lave-vaisselle. Une hygiène parfaite en peu de temps!

Assortiment de disques INOX pour Varimat et AGS19

No art.		Rotor Varimat Inox	Rotor Varimat Inox Gourmet	Rotor Varimat	Rotor Varimat Gourmet	AGS19	Prix CHF
Disque à émincer variable							
	variable 0-8mm 1130.107.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	398
							
							
Pas variable							
	S3 1130.103.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	380
	S8 1130.108.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	380
	S10 1130.109.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	380
Disque bâtonnets							
	J2x2 Julienne 1130.111.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	269
	J3x3 Allumettes 1130.110.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	269
	J4x4 Allumettes 1130.112.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	269
	J6x6 1130.113.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	269
	J8x7 1130.115.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	269
Disque à émincer ondulé							
	WS2 1130.116.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	264
	WS3 1130.117.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	264
	WS5 1130.118.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	264
Disque râpeur							
	R1.5 1130.121.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
	R2 1130.122.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
	R3 1130.123.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
	R5 1130.124.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
	R7 1130.127.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
	R9 1130.125.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
	R2x2 1130.131.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
Disque râpeur "Parmesan"							
	Parmesan 1130.126.Inox	✓	✓	✓	✓	✓	198
Disque brunoise							
	B2x2 1150.701.Inox		✓		✓		269
	B3x3 1150.702.Inox		✓		✓		269
	B4x4 1150.703.Inox		✓		✓		269
Disque gaufrette							
	G4 1150.712.Inox		✓		✓		264
	G6 1150.714.Inox		✓		✓		264
Set recommandé							
	Scheibensatz Standard S0-8, J2x2, R1.5, R3, R9	✓		✓		✓	1261
	Scheibensatz Gourmet S0-8, J2x2 R1.5, R3, R9, G4, B3x3		✓		✓		1794
Options supplémentaires							
	Support pour 6 disques Inox aussi pour montage mural 1130.400	✓	✓	✓	✓	✓	150
	Brosse à main 1150.390	✓	✓	✓	✓	✓	23

Equipements macédoine pour Rotor Varimat und AGS19

No art.

Rotor Varimat Inox	Rotor Varimat Inox Gourmet	Rotor Varimat	Rotor Varimat Gourmet	AGS19	Prix CHF
--------------------	----------------------------	---------------	-----------------------	-------	----------

Equipements Macédoine pour Varimat INOX. Tout en acier inox.



Disque WG6 6x6 , sans couteau	1250.400	✓	✓					599
Couteau WM6	1250.410	✓	✓					158
Disque WG8 8x8 , sans couteau	1250.401	✓	✓					599
Couteau WM8/10	1250.411	✓	✓					158
Disque WG10 10x10 , sans couteau	1250.402	✓	✓					578
Couteau WM8/10	1250.411	✓	✓					158
Disque WG14 14x14 , sans couteau	1250.403	✓	interdit (CE)					578
Couteau WM14	1250.413	✓						158
Disque WG20 20x20 , sans couteau	1250.404	✓						557
Couteau WM14	1250.413	✓						158

Equipements Macédoine pour AGS19 et ancines version du Varimat (RGS). Disques en aluminium.



Disque 6x6	1150.403			✓	✓	✓		498
Couteau	1150.413			✓	✓	✓		158
Disque 8x8	1150.400			✓	✓	✓		398
Couteau	1150.411			✓	✓	✓		158
Disque 10x10	1150.402			✓	✓	✓		348
Couteau	1150.411			✓	✓	✓		158
Disque 14x14	1150.404			✓	interdit (CE), uniquement pour l'exportation			339
Couteau	1150.414			✓				171
Disque 20x20x14	1150.405			✓				299
Couteau	1150.414			✓				171



Disque bâtonnets								
J3x3 Allumettes	1130.110	✓	✓	✓	✓	✓		190
J6x6	1130.113	✓	✓	✓	✓	✓		190
J8x7	1130.115	✓	✓	✓	✓	✓		190
Disque à émincer ondulé								
WS2	1130.116	✓	✓	✓	✓	✓		185
WS3	1130.117	✓	✓	✓	✓	✓		185
WS5	1130.118	✓	✓	✓	✓	✓		185
Disque râpeur								
R1.5	1130.121	✓	✓	✓	✓	✓		150
R2	1130.122	✓	✓	✓	✓	✓		150
R5	1131.124	✓	✓	✓	✓	✓		150
R2x2	1130.131	✓	✓	✓	✓	✓		150
Disque râpeur "Parmesan"								
Parmesan	1130.126	✓	✓	✓	✓	✓		150
Disque brunoise								
B2x2	1150.701		✓		✓			192
B3x3	1150.702		✓		✓			192
B4x4	1150.703		✓		✓			192
Disque gaufrette								
G4	1150.712		✓		✓			202
G6	1150.714		✓		✓			202



Feuma Coupe-légumes GVM 210
GVM 210
Coupe-légumes

Robuste pour la coupe rapide des légumes. Conçu pour des portions de 30 à 200. Accessoires compatibles pour la coupe de brunoise et des cylindres pour râper. Protège contre les éclaboussures d'eau. Démontage facile pour le nettoyage. **Boîtier et disques en acier inoxydable.**



Coupe-légumes GVM 210	
No art.	3726.001
Type	GVM 210
Moteur	400V / 950W
2 vitesses	280 / 560 tr/min.
Dimensions	520x400x210mm
Disques	Ø210mm
Poids	28kg
Description	Moteur sans entretien avec entraînement et double sécurité. Avec tête de coupe universelle UGS. Tous les outils de coupe sont en INOX
Prix	CHF 2'990

Accessoires



	Désignation	No art.	Utilisation
	Tête de coupe Gourmet GD (GVS) INOX	3726f542857	Tête de coupe pour couper des brunoise et gaufrettes
		Prix	
		CHF 1'260	
	Râpeur TR 210 INOX	3726f542945	Option pour râper d'une manière professionnelle
		Prix	
		CHF 760	

Assortiment de disques en acier inox, diamètre 210 mm

COUPER

	Désignation	No art.	Prix
	Disque à émincer 1mm	3726f542815	CHF 210
	Disque à émincer 2mm	3726f542816	CHF 210
	Disque à émincer 4mm	3726f542817	CHF 210
	Disque couteau faucille 2.5mm	3726f542811	CHF 260
	Disque couteau faucille 4mm	3726f542812	CHF 260
	Disque couteau faucille 6mm	3726f542813	CHF 260
	Disque à émincer réglable 0-8mm couteau lisse	3726f542820	CHF 398
	Disque à émincer réglable 0-8mm couteau cranté	3726f542821	CHF 420
	Disque bâtonnets 2x2.5mm	3726f542823	CHF 269
	Disque bâtonnets 3.5x3.5mm	3726f542824	CHF 269
	Disque bâtonnets 5x5mm	3726f542825	CHF 269
	Disque bâtonnets 5x7mm	3726f542826	CHF 269
	Disque bâtonnets 7x7mm	3726f542827	CHF 269
	Disque bâtonnets 7x10mm	3726f542828	CHF 269
	Disque à émincer ondulé 4mm	3726f542819	CHF 264
	Disque à émincer ondulé 6mm	3726f542818	CHF 264
	Disque à râper 2mm	3726f542832	CHF 198
	Disque à râper 3mm	3726f542830	CHF 198
	Disque à râper 4mm	3726f542831	CHF 198
	Disque à crudités 1.5mm	3726f542834	CHF 198
	Disque à crudités 2mm	3726f542833	CHF 198
	Disque à crudités 3mm	3726f542836	CHF 198
	Disque à crudités 4mm	3726f542837	CHF 198
	Disque à râper 6mm	3726f542838	CHF 198
	Disque à râper 7mm	3726f542835	CHF 198
	Disque à râper 9mm	3726f542839	CHF 198
	Disque à râper les pommes de terre 3x3x5mm	3726f542841	CHF 198


Assortiment de disques pour tête de coupe Gourmet GVS

	Désignation	No art.	Prix
	Disque gaufrettes 4mm	3726f542858	CHF 280
	Disque gaufrettes 6mm	3726f542859	CHF 280
	Brunoise 2.5mm	3726f542872	CHF 290
	Brunoise 3.5mm	3726f542873	CHF 290
	Brunoise 5mm	3726f542874	CHF 290


Set de disques recommandé

Standard	Disque à émincer réglable (lisse), disque bâtonnets 2x2.5mm, disque crudités 1.5mm, disque crudités 3mm, disque à râper 9mm
Gourmet (GVS)	Disque à émincer réglable (lisse), disque bâtonnets 2x2.5mm, disque crudités 1.5mm, disque crudités 3mm, disque à râper 9mm, gaufrettes 4mm, brunoise 3.5mm



Équipements Macédoine, avec grille, couteau et poussoir de nettoyage

	Désignation	No art.	Prix
	Équipements Macédoine 8x8x8mm	3726f542845	CHF 890
	Équipements Macédoine 10x10x8mm	3726f542847	CHF 830
	Équipements Macédoine 16x16x8mm	3726f542849	CHF 775
	Équipements Macédoine 20x20x8mm	3726f542851	CHF 775

Grilles Macédoine seuls, en acier inox et aluminium

	Grille 8x8mm	3726f542846	CHF 570
	Grille 10x10mm	3726f542848	CHF 570
	Grille 16x16mm	3726f542850	CHF 530
	Grille 20x20mm	3726f542852	CHF 530

Cylindres à râper pour TR 210

	Cylindre à crudités 3mm	3726f542965	CHF 320
	Cylindre à crudités 4mm	3726f542966	CHF 320
	Cylindre à crudités 6mm	3726f542967	CHF 295
	Cylindre à crudités 9mm	3726f542968	CHF 295
	Ailette en INOX. Nécessaire pour utilisation des cylindres.	3726f542961	CHF 180

Support pour disques

voir coupe-légumes Feuma Supra 6e

Trancheuses Rotor

Coupe inclinée, aluminium anodisée, avec affûteur de lame incorporé

No art.	AS220 3610.001	AS250 3611.001	AS275 3612.001	AS300 3613.001
Moteur	230V / 154W	230V / 187W	230V / 187W	230V / 242W
Couteau	Ø 220mm	Ø 250mm	Ø 275mm	Ø 300mm
Inclinaison	30°	45°	45°	45°
Dimensions	535x420x400	550x420x400	600x440x440	660x560x520
Chariot	simple	simple	simple	simple
	CHF 995	CHF 1'290	CHF 1'370	CHF 2'470



Coupe droite, aluminium anodisée, avec affûteur de lame incorporé

No art.	AG250 3621.001	AG275 3622.001	AG300 3623.001	AG350 3625.001
Moteur	230V / 187W	230V / 187W	230V / 242W	230V / 370W
Couteau	Ø 250mm	Ø 275mm	Ø 300mm	Ø 350mm
Inclinaison	0°	0°	0°	0°
Dimensions	605x470x425	620x470x425	630x630x490	790x740x590
Chariot	simple	simple	simple	simple
	CHF 1'530	CHF 1'650	CHF 2'500	CHF 3'220



Coupe inclinée, anodisée, avec affûteur de lame et disque de coupe facilement extirpable pour un nettoyage soigné EasyClean

No art.	ASE250 3611.002	ASE275 3612.002	ASE300 3613.002	ASE350 3615.002
Moteur	230V / 187W	230V / 187W	230V / 242W	230V / 242W
Couteau avec système de démontage	Ø 250mm	Ø 275mm	Ø 300mm	Ø 350mm
Inclinaison	45°	45°	45°	45°
Dimensions	550x420x400	600x440x440	660x560x520	700x560x520
Chariot	simple	simple	simple	simple
	CHF 1'950	CHF 1'995	CHF 3'150	CHF 3'370



Coupe droite, anodisée, avec affûteur de lame et disque de coupe facilement extirpable pour un nettoyage soigné EasyClean

No art.	AGE250 3621.002	AGE275 3622.002	AGE300 3623.002	AGE350 3625.002
Moteur	230V / 187W	230V / 187W	230V / 242W	230V / 370W
Couteau avec système de démontage	Ø 250mm	Ø 275mm	Ø 300mm	Ø 350mm
Inclinaison	0°	0°	0°	0°
Dimensions	605x470x425	620x470x425	630x630x490	790x740x590
Chariot	simple	simple	simple	simple
	CHF 2'200	CHF 2'270	CHF 3'200	CHF 3'990



Plus d'options sur demande

Trancheuses avec transmission à engrenage Kolossal
Coupe inclinée, en aluminium, avec affûteur de lame incorporé, entraînement direct

	250 IK	300 IK	350 IK Dual
No art.	4600.001	4601.001	4603.001
Moteur	230V / 340W	230V / 340W	230V / 290W
Couteau	Ø 250mm	Ø 300mm	Ø 350mm
Epaisseur de tranche	0-19mm	0-24mm	0-24mm
Inclinaison	38°	38°	38°
Dimensions LxIxH [mm]	577x503x427	670x547x480	764x577x506
	CHF 3'820	CHF 4'725	CHF 5'135

Coupe droite, en aluminium, avec affûteur de lame incorporé, entraînement direct

	250 VK VD	300 VK VD	350 VK TC Dual
No art.	4610.001	4611.001	4613.001
Moteur	230V / 340W	230V / 340W	230V / 290W
Couteau	Ø 250mm	Ø 300mm	Ø 350mm
Epaisseur de tranche	0-24mm	0-24mm	0-24mm
Inclinaison	0°	0°	0°
Dimensions LxIxH [mm]	680x597x515	680x597x515	781x730x559
	CHF 3'755	CHF 4'980	CHF 5'920



300 IK



300 VK VE



350 IK Dual

Trancheuses manuelles coupe droite avec affûteur de lame incorporé

	AGM300	AGM330	AGM370
No art.	3629.003	3629.002	3629.004
Moteur	manuel	manuel	manuel
Couteau	Ø 300mm	Ø 330mm	Ø 370mm
Inclinaison	0°	0°	0°
Dimensions LxIxH [mm]	800x585x650	830x650x710	930x740x720
Chariot	Chariot de fixation double	Chariot de fixation double	Chariot de fixation double
	CHF 3'700	CHF 5'660	CHF 6'800

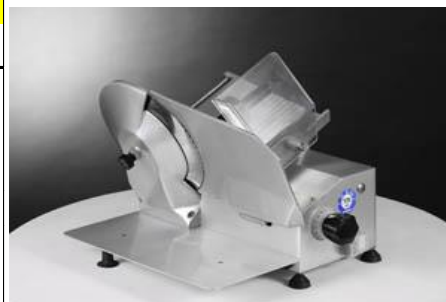


AGM300 avec socle en fonte

Socle en fonte	AGM300	AGM330	AGM370
	3629.013	3629.012	3629.014
	CHF 1'500	CHF 1'500	CHF 1'500

Coupeuses à pain

Machine manuelle		BS250
No art.		3606.001
Moteur		230V / 300W
Dimensions (cm)		54x43x37cm
Couteau		Ø250, cranté
Boîtier anodisé		✓
Epaisseur de tranche		ajustable jusque 27mm
		CHF 1'290



Coupeuse à pain avec levier		Pico 450
No art.		3670.001
Moteur		230V / 490W
Dimensions de la machine		68x64x88cm
Dimensions max. du pain		44x30x18cm
Alimentation		Manuel (levier)
Couleur		blanche
Epaisseur de tranche à définir, fixe		9-18mm
Capot de protection		en option
		CHF 3'560



Version avec huilage des couteaux , 400V, Epaisseur de tranche 9-12mm (fixe)	3670.001.M	Pico 450M CHF 4'490
--	-------------------	--------------------------------------

Capot de protection pour Pico 450 et Pico 450M	CHF 600
---	----------------

Coupeuse à pain		Picomatic 450
No art.		3670.002
Moteur		400V / 490W
Dimensions de la machine		68x64x88cm
Dimensions max. du pain		44x30x18cm
Alimentation		automatique, par-devant
Couleur		blanche
Epaisseur de tranche à définir, fixe		9-18mm
Capot de protection		✓
		CHF 5'500



Version avec huilage des couteaux , 400V, Epaisseur de tranche 9-12mm (fixe)	3670.002.M	Picomatic 450M CHF 6'300
--	-------------------	---

Option

	No art.	Prix
Socle à roulettes avec 1 plateau, h: 62cm pour coupeuse à pain	3670.011	CHF 600
Brosse à main pour toutes les machines l'exception BS250	3670.100	CHF 45
Autres couleurs (supplément)		CHF 470



Brosse à main

Coupeuses à pain

Coupeuse à pain		Duro 450
avec levier	No art.	3671.001
Moteur		400V / 490W
Dimensions de la machine		69x75x128cm
Dimensions max. du pain		44x31x16cm
Alimentation		Manuel (levier)
Couleur		blanche
Epaisseur de tranche à définir, fixe		9-18mm
Capot de protection		en option
		CHF 4'250

"M"



Coupeuse à pain		Duro 600
avec levier	No art.	3671.003
Moteur		400V / 490W
Dimensions de la machine		87x75x128cm
Dimensions max. du pain		60x31x16cm
Alimentation		Manuel (levier)
Couleur		blanche
Epaisseur de tranche à définir, fixe		11-18mm
Capot de protection		en option
		CHF 5'100

Capot de protection pour Duro 600	CHF 600
-----------------------------------	----------------

Coupeuse à pain		Eco+ 450
automatique avec iSC	No art.	3672.004
Moteur		400V / 490W
Dimensions de la machine		61x74x124cm
Dimensions max. du pain		52x31x16cm
Alimentation		automatique, par-devant
Couleur		blanche
Epaisseur de tranche à définir, fixe		9-18mm
Capot de protection		✓
		CHF 6'300

"M"



Coupeuse à pain		Eco+ 600
automatique avec iSC	No art.	3672.005
Moteur		400V / 490W
Dimensions de la machine		61x74x124cm
Dimensions max. du pain		60x32x16cm
Alimentation		automatique, par-devant
Couleur		blanche
Epaisseur de tranche à définir, fixe		11-18mm
Capot de protection		✓
		CHF 7'100

Autres couleurs (supplément) sur demande

Version "M" avec lubrification pour les pains de seigle, sur demande

Feuma Supra 6e Machine de cuisine universelle

Supra 6e

1 machine, 7 usages

Avec un bloc moteur, 7 travaux différents peuvent être exécutés. Suivant l'exécution, le bloc moteur peut être mis en position désirée. **Boîtier en acier inoxydable.**



Unité d'entraînement AE 6e	
No art.	3726f542800
Type	AE 6e
Moteur	400V / 1100W / 1.5A
2 vitesses	140 / 280 tr/min
Dimensions	300x350x450mm
Poids	28kg
Description	En acier inoxydable avec dispositif d'accouplement Ø62mm, pivotant pour diverses utilisations
Prix	CHF 1'950



Unité d'entraînement AE 6e-T	
No art.	3726f542801
Type	AE 6e-T
Moteur	400V / 1100W / 15A
2 vitesses	140 / 280 tr/min
Dimensions	300x350x450mm
Poids	28kg
Description	En acier inoxydable, avec minuterie et dispositif d'accouplement Ø62mm, pivotant pour diverses utilisations
Prix	CHF 2'200



Appareils coupe-légumes et passe-tout accouplable

	Désignation	No art.	Description
	Coupe-légumes universel UGS	3726f542810	Pour couper, râper et passer. Composition: équipement de coupe avec couvercle à poussoir
		Prix	
		CHF 1'180	
	Tête de coupe Gourmet	3726f542857	Tête de coupe pour couper des brunoises et gaufrettes. Utilisable uniquement avec la coupe-légumes UGS
		Prix	
		CHF 1'250	
Disques pour coupe-légumes voir Feuma GVM 210			
	Passe-tout et râpeur	3726f542855	Pour passer et râper d'une manière professionnelle, Utilisable uniquement avec la coupe-légumes UGS
		Prix	
		CHF 770	
	Accessoire à passer	3726f542860 (1.5mm)	Pour la préparation de soupes et de sauces. Comprenant équipement, pale, tamis et racleur. Utilisable uniquement avec le "Passe-tout et râpeur"
		CHF 715	
		3726f542862 (2mm)	
		CHF 715	
	Tamis à passer 1.5mm	3726f542861	CHF 190
	Tamis à passer 2mm	3726f542863	CHF 195
	Tamis à passer 3mm	3726f542865	CHF 180
	Accessoire à râper	3726f542866 (2mm)	Comprenant équipement, disque et pale. Utilisable uniquement avec le "Passe-tout et râpeur"
		CHF 690	
		3726f542868 (3.5mm)	
	Disque à râper 2mm	3726f542867	CHF 240
	Disque à râper 3.5mm	3726f542869	CHF 240

Divers appareils adaptables

LES COUPE-LÉGUMES UNIVERSELS

	Désignation	No art.	Description
	Planétaire pour battre, mélanger et pétrir UP10	3726f542805	Appareil planétaire, cuve inox 10 litres. Protection pétrin, palette, fouet fin, fouet à masses
		Prix	
		CHF 1'560	
	Cuve en inox 10l	3726f544728	
		Prix	
		CHF 310	
	Planétaire pour battre, mélanger et pétrir UP15	3726f542840	Appareil planétaire, cuve inox 15 litres, Protection, pétrin, palette, fouet fin, fouet à masses
		Prix	
		CHF 1'760	
	Cuve en inox 15l	3726f544945	
		Prix	
		CHF 345	
	Hachoir à viande R70	3726f542871	Hachoir en inox Ø70mm avec 3 pièces Lico-Swiss (Pré-coupe, couteau, disques à perforés 3/5/8 mm)
		Prix	
		CHF 1'220	
Couteaux et disques voir Hachoir à viande TW-R 70			
	Cutter CA 35	3726f542896	2 vitesses (1400/2800 tr/min), 3.5l, inclus racleur, pour hacher, émulsionner et mousses
		Prix	
		CHF 1'810	
	Steaker	3726f542890	Avec interrupteur de sécurité. Complet avec entraînement, rouleau de coupe compacte, capot en inox et poussoir en matière synthétique
		Prix	
		CHF 2'530	
	Coupe lanières 3.3 / 5 / 10mm	3726f542891 (3.3mm)	Avec interrupteur de sécurité. Complet avec entraînement, rouleau de coupe compacte, capot en inox et poussoir en matière synthétique.
		CHF 2'975	
		3726f542892 (5mm)	
		CHF 2'350	
		3726f542894 (10mm)	
	CHF 2'200		

Divers appareils adaptables

	Désignation	No art.	Description
	Coupe salades et lanières 3.3 / 5 /10mm	3726f542875 (3.3mm)	Avec interrupteur de sécurité. Complet avec entraînement, rouleau de coupe compacte, capot en inox et poussoir en matière synthétique.
		CHF 2'975	
		3726f542876 (5mm)	
		CHF 2'350	
		3726f542877 (10mm)	
Accessoires voir Hachoir à viande - combinaison Steaker TW 70 / TFS			
	Moulin à pavot MM	3726f542895	pour moudre le pavot
		Prix	
		CHF 855	



Supports mural à 650mm

	Support mural WL1	3726f542882	Pour 6 disques
		Prix	
		CHF 225	
	Support mural WL2	3726f542883	Pour 9 disques
		Prix	
		CHF 240	
	Support murale WL3	3726f542884	Pour 6 disques et 1 équipement Macédoine
		Prix	
		CHF 245	
	Support murale WL4	3726f542885	Pour 6 disques et 1 coupe-légumes universel UGS
		Prix	
		CHF 245	
	Support murale WL5	3726f542886	Pour planétaire UP 10, cuve, pétrin, palette
		Prix	
		CHF 290	
	Support murale WL6	3726f542887	Pour hachoir R70, plateau et utiles
		Prix	
		CHF 245	
	Support murale WL7	3726f542888	Pour Steaker ou Coupe lanières
		Prix	
		CHF 240	

Brosse à main

Brosse à main	1150.390	CHF 23
---------------	----------	---------------

Supports à disques

	Désignation	No art.	Description
	Support à disques SST1	3726f542880	Pour 7 disques (336x144x56mm)
		Prix	
		CHF 145	
	Support à disques SST2	3726f542881	Pour 4 disques, 1 accessoire à passer et 1 équipement Macédoine (347x220x55mm)
		Prix	
		CHF 155	

Supports et armoires

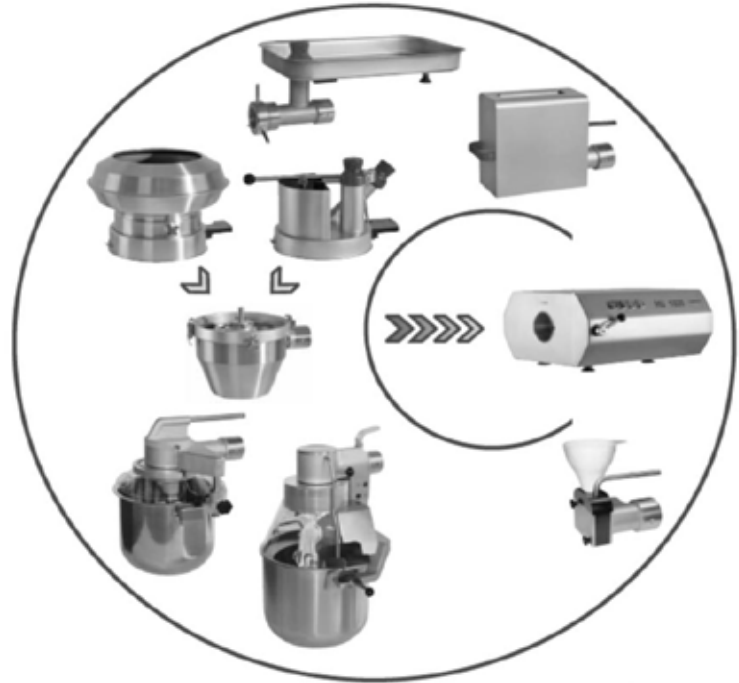
	Désignation	No art.	Description
	Socle mobile	3726f542898	Pour bloc moteur AE 6e / AE 6e-T avec 3 roulettes pivotantes pouvant être bloquées
		Prix	
		CHF 1'325	
	Console murale	3726f542889	Pour la fixation du bloc moteur AE6e / AE6eT prévu à fixer au mur, avec tablar à tirette stable
		Prix	
		CHF 845	
	Armoire mobile	3726f542806	Pour bloc moteur AE 6e / AE 6eT, avec 4 roulettes pouvant être bloquées. Porte pivotante. Plateau à tirette et pour le rangement des accessoires
		Prix	
		CHF 2'090	
	Armoire de la machine Supra 6e	3726f542802	Bloc moteur AE 6e intégré dans un armoire en acier inox, 500x700x900mm
		Prix	
		CHF 7'300	
	Armoire de la machine Supra 6e-T	3726f542807	Bloc moteur AE 6e-T intégré dans un armoire en acier inox, avec minuterie. 500x700x900mm
		Prix	
		CHF 7'600	

Feuma machine de cuisine universelle HU1020-2

HU1020-2

Grand robot de cuisine universel haute performance
1 machine pour 6 usages

Avec l'unité d'entraînement, 6 travaux différents peuvent être exécutés. Machine conçue pour des grandes quantités. **Boîtier en acier inoxydable.**



	Unité d'entraînement AE 20-2
No art.	3725.020
Type	AE 20-2
Moteur	400V / 1900W / 4.75A
2 vitesses	178 / 356 tr/min.
Dimensions	400x520x210mm
Poids	33 kg
Description	Bâti en acier inoxydable avec interrupteur magnétique et dispositif d'accouplement en acier inoxydable. 2 vitesses, interrupteur à impulsion ainsi qu'un système de sécurité pour la tête de coupe SAS-SG
Prix	CHF 3'845



	Modèle armoire 500-AE 20-2 E
No art.	3725f542406
Type	AE 20-2E
Moteur	400V / 1900W
2 vitesses	178 / 356 tr/min.
Dimensions	500x700x850mm autres dimensions sur demande
Description	Entraînement AE20-2 intégré dans un armoire en acier inox, avec tiroir
Prix	CHF 6'920



Divers appareils adaptables

LES COUPE-LÉGUMES UNIVERSELS

	Désignation	No art.	Description
	Corps principal AG-SG pour AE20-2 entièrement en acier inoxydable	3725f542023	pour entraînement des outils en acier inoxydable, avec entonnoir de sortie
		Prix	
		CHF 2'165	
	Accessoire SAS-SG pour AE20-2, râpe et coupe légumes, pour disques en acier inoxydable (1 poussoir)	3725.004	Avec 3 goulottes et système de sécurité à aimants, utilisable uniquement avec corps principal AG-SG/E
		Prix	
		CHF 1'540	
	Trémie TR-SG pour AE20-2, râpe et coupe légumes, pour cylindres et disques en acier inoxydable	3725.028	Pour le travail en continu de grandes quantités, utilisable uniquement avec Icorps principal AG-SG
		Prix	
		CHF 820	
	Trémie supplémentaire	3725f545391	Trémie supplémentaire pour montage au dessus de la trémie TR-SG
		Prix	
		CHF 350	
	Contre-appui GH en aluminium pour entonnoir TR-SG, en acier inoxydable	3725f542392	Nécessaire pour utiliser des disques. Incl. outil de serrage et disque
		Prix	
		CHF 270	
	Rotor RT pour entonnoir TR-SG, en acier inoxydable	3725f542391	Nécessaire pour utiliser des cylindres. Incl. outil de serrage et disque
		Prix	
		CHF 200	
	Rotor GSM pour entonnoir TR-SG, en acier inoxydable	3725f542149	Version en Inox. Nécessaire pour utiliser des cylindres
		Prix	
		CHF 205	
	Hachoir à viande R70 en acier inoxydable, avec bac et poussoir	3726f542481	Hachoir en acier inoxydable Ø70mm avec 3 pièces Lico-Swiss (disque dégrossisseur, couteau, disques à perforés 3/5/8 mm) seulement utilisable avec adaptateur HU
		Prix	
		CHF 1'220	
	Hachoir à viande FW 82 GSF en acier inoxydable, avec bac et poussoir	3725f542451	Hachoir acier inoxydable Ø82mm avec 3 pièces Lico-Swiss (disque dégrossisseur, couteau, disques à perforés 3/5/8mm)
		Prix	
		CHF 1'900	
Pour l'extension du système à 5 pièces (Unger): voir Hachoir à viande TW-H82			
	Hachoir à viande avec séparateur SWF 82 en acier inoxydable, avec bac et poussoir	3725f542249	Hachoir acier inoxydable Ø82mm avec 3 pièces Lico-Swiss . Séparateur pour le drainage de la graisse
		Prix	
		CHF 2'390	
Couteau et disques: voir Hachoir à viande TW - H82			

Divers appareils adaptables

	Désignation	No art.	Description
	Planétaire pour battre, mélanger et pétrir UP10	3725f542441	Appareil planétaire, cuve inox, 10 litres, protection, pétrin, palette, fouet fin, fouet à masses, seulement utilisable avec adaptateur HU
		Prix	
		CHF 1'755	
	Planétaire pour battre, mélanger et pétrir UP15	3725f542461	Appareil planétaire, cuve inox, 15 litres, protection, pétrin, palette, fouet fin, fouet à masses
		Prix	
		CHF 1'940	
	Adaptateur HU	3725f542400	Nécessaire pour utiliser les attachement UP10, UP15 et de l'hachoir à viande R70
		Preis	
		CHF 740	
	Planétaire pour battre, mélanger et pétrir UP20-S	3725f542491	Appareil planétaire, cuve inox, 20 litres, protection, pétrin, palette, fouet fin, fouet à masses
		Prix	
		CHF 3'425	
	Planétaire pour battre, mélanger et pétrir UP40-S	3725f542490	Appareil planétaire, cuve inox, 40 litres, protection, pétrin, palette, fouet fin, fouet à masses
		Prix	
		CHF 4'125	
	Attendrisseur FS-S	3725f542270	Avec interrupteur de sécurité. Complet avec entraînement, rouleau de coupe compacte, capot en inox et poussoir en matière synthétique
		Prix	
		CHF 2'345	
	Unité à rouleaux couteaux, pas aiguisé	3585f542290	
		CHF 980	
	Unité à rouleaux couteaux, aiguisé	3585f542291	
	Capot coupe salade avec entonnoir SA-ST-S	3725f545558	Nécessaire lors de l'utilisation du attendrisseur FS-S comme coupe salades pour lanières
		Preis	
		CHF 455	
	Éminceuse SS-S 3.3/5/10mm	3725f542464 (3.3mm)	Avec interrupteur de sécurité. Complet avec entraînement, rouleau de coupe compacte, capot en inox et poussoir en matière synthétique
		CHF 2'705	
		3725f542268 (5mm)	
		CHF 2'605	
	Coupe salades pour lanières SA-ST-S 3.3/5/10mm	3725f542269 (10mm)	Avec interrupteur de sécurité. Complet avec entraînement, rouleau de coupe compacte, capot en inox et poussoir en matière synthétique
		CHF 2'430	
		3725f542265 (3.3mm)	
		CHF 2'790	
		3725f542266 (5mm)	
		CHF 2'610	
		3725f542267 (10mm)	
		CHF 2'430	


Assortiment de disques en acier inox pour tête de coupe (diamètre 300 mm)

	Désignation	No art.	Prix
 	Disque à émincer réglable 0-8mm avec couteau lisse	3725f542315	CHF 650
	Disque à émincer réglable 0-8mm avec couteau cranté	3725f542316	CHF 675
 	Disque à émincer 1mm	3725f542320	CHF 335
	Disque à émincer 2mm	3725f542321	CHF 315
	Disque à émincer 4mm	3725f542322	CHF 330
 	Disque couteau faucille 2.5mm	3725f542325	CHF 390
	Disque couteau faucille 4mm	3725f542326	CHF 355
	Disque couteau faucille 6mm	3725f542327	CHF 355
	Disque spécial pour tomates 6mm	3725f542329	CHF 380
 	Disque pour pommes de terre 3mm	3725f542330	CHF 340
	Disque pour pommes de terre 4mm	3725f542331	CHF 340
	Disque pour fromage 3mm	3725f542335	CHF 380
	Disque pour fromage 6mm	3725f542336	CHF 375
 	Disque pour crudités 2mm	3725f542339	CHF 390
	Disque pour crudités 2.8mm	3725f542342	CHF 360
	Disque pour crudités 3mm	3725f542340	CHF 360
	Disque pour crudités 3.5mm	3725f542343	CHF 355
	Disque pour crudités 4mm	3725f542341	CHF 350
 	Disque à râper 5mm	3725f542345	CHF 350
	Disque à râper 6mm	3725f542346	CHF 350
	Disque à râper 7mm	3725f542347	CHF 350
	Disque à râper 9mm	3725f542348	CHF 350
 	Disque à émincer ondulé 4mm	3725f542355	CHF 350
 	Disque céleri 2.75mm	3725f542337	CHF 320


Assortiment de disques en acier inox pour tête de coupe (diamètre 300 mm)

	Désignation	No art.	Prix
		Disque demi-lune 2.5mm	3725f542361
	Disque demi-lune 4mm	3725f542362	CHF 320
	Disque demi-lune 6mm	3725f542363	CHF 330
	Disque demi-lune 6mm tomates	3725f542364	CHF 355
	Disque bâtonnets 2x2.5mm	3725f542358	CHF 570
	Disque bâtonnets 3.5x3.5mm	3725f542357	CHF 570
	Disque bâtonnets 5x5mm	3725f542350	CHF 545
	Disque bâtonnets 5x7mm	3725f542356	CHF 545
	Disque bâtonnets 7x7mm	3725f542351	CHF 510
	Disque bâtonnets 7x10mm	3725f542352	CHF 520


Accessoire à passer en acier inox pour tête de coupe et trémie

	Désignation	No art.	Prix
	Accessoire à passer 2.5mm	3725f700011	CHF 1'180
	Accessoire à passer 4mm	3725f700013	CHF 1'180
	Outil de serrage, nécessaire pour l'accessoire à passer	3725f543109	CHF 128

Équipements Macédoine, avec couteau et poussoir de nettoyage

	Désignation	No art.	Prix
	Équipements Macédoine 8x8x10mm	3725f542219	CHF 1'360
	Équipements Macédoine 10x10x10mm	3725f542132	CHF 1'220
	Équipements Macédoine 16x16x10mm	3725f542231	CHF 1'220
	Équipements Macédoine 20x20x10mm	3725f542232	CHF 1'220

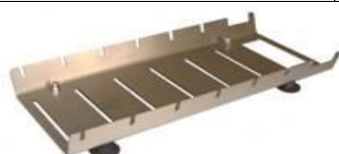
sur demande seuls, en aluminium

	Grille 8x8mm	3725f542222	CHF 975
	Grille 10x10mm	3725f542223	CHF 875
	Grille 16x16mm	3725f542225	CHF 920
	Grille 20x20mm	3725f542224	CHF 860

Équipements Macédoine en acier inox, sur demande

Porte - disques

Désignation	Utilisation	No art.	Prix
Port - disques SST-E, en acier inox	Pour 6 disques et 1 grille Macédoine (51x24x9mm)	3725f542360	CHF 185










Assortiment de cylindres en acier inox pour tête entonnoir

LES COUPE-LÉGUMES UNIVERSELS

	Description	No art.	Prix
	Cylindre à râper 1.5mm	3725f542526	CHF 245
	Cylindre à râper 2.8mm	3725f542135	CHF 190
	Cylindre à râper 3.5mm	3725f542136	CHF 190
	Cylindre à râper 5mm	3725f542137	CHF 190
	Cylindre à râper 7mm	3725f542138	CHF 190
	Cylindre à râper 10mm	3725f542143	CHF 190
	Cylindre à crudités 2.8mm	3725f542520	CHF 230
	Cylindre à crudités 3.5mm	3725f542521	CHF 220
	Cylindre à crudités 4mm	3725f542522	CHF 220
	Cylindre à râper gros 5mm	3725f542510	CHF 220
	Cylindre à râper gros 6mm	3725f542513	CHF 210
	Cylindre à râper gros 7mm	3725f542511	CHF 205
	Cylindre à râper gros 9mm	3725f542514	CHF 190
	Cylindre à râper gros 10mm	3725f542512	CHF 190
	Cylindre à râper gros 13mm	3725f542515	CHF 190
	Cylindre à râper fin 2mm	3725f542147	CHF 195
	Cylindre à râper 2mm	3725f542146	CHF 170
	Cylindre à râper 3mm	3725f542144	CHF 160
	Cylindre à râper 4mm	3725f542145	CHF 165
	Cylindre à fromage 3mm renforcé	3725f542524	CHF 225
	Cylindre à fromage 3.5mm renforcé	3725f542523	CHF 225
	Cylindre à fromage 4mm renforcé	3725f542507	CHF 225
	Cylindre à fromage 5mm renforcé	3725f542509	CHF 225
	Cylindre à fromage 7mm renforcé	3725f542508	CHF 225
	Cylindre à bâtonnets 2.5x2mm	3725f542546	CHF 410
	Cylindre à bâtonnets 3.5x3mm	3725f542543	CHF 370
	Cylindre à bâtonnets 6x5.5mm	3725f542544	CHF 370
	Cylindre à tartes	3725f542525	CHF 220
	Cylindre pour pommes de terre	3725f542139	CHF 165
	Cylindre à passer 1mm	3725f542140	CHF 265
	Cylindre à passer 1.5mm	3725f542540	CHF 210
	Cylindre à passer 2mm	3725f542541	CHF 200
	Cylindre à passer 3mm	3725f542542	CHF 190

Supports et armoires

	Description	No art.	Utilisation
	Socle fixe MST	3725f542010	Socle tubulaire en inox, pieds perforés pour une fixation stationnaire à monter à la réception de l'équipement
		Prix	
		CHF 835	
	Socle mobile avec frein FG-1	3725f542011	Socle en INOX avec 3 roulettes pivotantes pouvant être bloqués à monter à la réception de l'équipement
		Prix	
		CHF 1'070	
	Socle mobile avec frein et tablar FGA	3725.010	Socle en INOX avec 3 roulettes pivotantes pouvant être bloquées avec tablar à monter à la réception de l'équipement
		Prix	
		CHF 1'240	
	Récipient mobile	3725f542160	Chariot mobile avec cuve 30l amovible en INOX avec 3 roulettes pivotantes à monter à la réception de l'équipement
		Prix	
		CHF 690	
	Récipient supplémentaire 30l	3725f543126	
		Prix	
		CHF 245	
	Armoire mobile en acier inox	3725f542159	Pour bloc moteur AE 20-2 avec 4 roulettes pivotantes pouvant être bloquées. Porte pivotante, plateau à tirette pour ranger les accessoires, 500 x 600 x 600mm
		Prix	
		CHF 1'965	
	Chariot d'ustensiles GW	3725f542155	Chariot en INOX pour une fixation des accessoires HU1020-2
		Prix	
		CHF 2'220	
	Armoire pour accessoires 600	3725f542157	Armoire en INOX pour les accessoires HU1020-2, 600 x 700 x 850 mm autres dimensions sur demande
		Prix	
		CHF 2'575	

Cutter de table modèle Robot Coupe

1 ou 2 vitesses	R2A	R3D 1500	R3D 3000	R4A
No art.	3800.004	3800.005	3800.006	3811.007
Moteur	230V / 550W	230V / 650W	230V / 650W	400V / 900W
Vitesse	1500 tr/min.	1500 tr/min.	3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.
Cuve	2.9 l	3.7 l	3.7 l	4.5 l
	CHF 1'290	CHF 1'680	CHF 1'903	CHF 2'023
Accessoires				
couvercle standard y compris	3800f106458 CHF 144	3811f117395 CHF 166	3811f117395 CHF 166	3800f39741 CHF 162
couteau lisse standard y compris	3800f27055 CHF 124	3800f27286 CHF 124	3800f27286 CHF 124	3811f27344 CHF 124
couteau denté spécial pour la coupe du persil	3800f27061 CHF 136	3800f27287 CHF 140	3800f27287 CHF 140	3811f27345 CHF 140
couteau cranté	3800f27138 CHF 136	3800f27288 CHF 140	3800f27288 CHF 140	3811f27346 CHF 140



	R5 Plus	R6A	R8	R10
No art.	3812.001	3813.002	3810.001	3802.001
Moteur	400V / 1200W	400V / 1300W	400V / 2200W	400V / 2600W
Vitesse	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.
Cuve	5.5 l	7 l	8 l	11.5 l
	CHF 2'756	CHF 3'276	CHF 4'696	CHF 5'938
Accessoires				
couvercle standard y compris	3812f29341 CHF 208	3812f29341 CHF 208	sur demande	sur demande
couteau lisse standard y compris	3812f27120 CHF 205	3813f27124 CHF 432	3810f27381 CHF 612	3802f27382 CHF 656
couteau denté spécial pour la coupe du persil	3812f27351 CHF 225	3813f27352 CHF 447	3810f27385 CHF 627	3802f27386 CHF 674
couteau cranté	3812f27121 CHF 225	3813f27125 CHF 447	3810f27383 CHF 627	3802f27384 CHF 674



Vitesse variable	R4 V.V.	R5 V.V.	R6 V.V.	R10 V.V.
No art.	3811.008	3812.002	3813.001	3802.002
Moteur	230V / 1000W	230V / 1300W	230V / 1500W	230V/2600W/21A!
Vitesse	variable 300 - 3500 tr/min.	variable 300 - 3500 tr/min.	variable 300 - 3500 tr/min.	variable 300 - 3500 tr/min.
Cuve	4.5 l	5.5 l	7 l	11.5 l
	CHF 2'553	CHF 3'333	CHF 3'848	CHF 7'363
Accessoires				
couvercle standard y compris	3800f39741 CHF 162	3812f29341 CHF 208	3812f29341 CHF 208	sur demande
couteau lisse standard y compris	3811f27344 CHF 124	3812f27120 CHF 205	3813f27124 CHF 432	3802f27382 CHF 656
couteau denté spécial pour la coupe du persil	3811f27345 CHF 140	3812f27351 CHF 225	3813f27352 CHF 447	3802f27386 CHF 674
couteau cranté	3811f27346 CHF 140	3812f27121 CHF 225	3813f27125 CHF 447	3802f27384 CHF 674



Cutters universel Robot-Coupe, modèles de sol

	R15	R20	R20 V.V
No art.	3803.000	3803.001	3803.002
Moteur	400V / 3000W	400V / 4400W	230V/4000W 13A!
Vitesse	2 vitesses	2 vitesses	variable
	1500 & 3000 tr/min.	1500 & 3000 tr/min.	300 - 3000 tr/min.
Cuve	15 l	17.5 l	17.5 l
	CHF 6'900	CHF 7'857	CHF 10'036
Accessoires			
couteau lisse standard y compris	sur demande	sur demande	sur demande
couteau denté	sur demande	sur demande	sur demande
couteau cranté	sur demande	sur demande	sur demande


Cutters verticaux Robot-Coupe tout inox, basculant, impulsion, minuterie

	R23	R30	R45	R60
No art.	3806.001	3807.001	3808.001	3809.001
Moteur	400V / 4500W	400V / 5400W	400V / 10000W	400V / 11000W
Vitesse	2 vitesses	2 vitesses	2 vitesses	2 vitesses
	1500 & 3000 tr/min.	1500 & 3000 tr/min.	1500 & 3000 tr/min.	1500 & 3000 tr/min.
Cuve	23 l	28 l	45 l	60 l
	CHF 12'464	CHF 15'028	CHF 20'155	CHF 32'708
Accessoires				
roulettes escamotables	3807f57062 CHF 1'028	3807f57062 CHF 1'028	3807f57062 CHF 1'028	3807f57062 CHF 1'028
couteau lisse standard y compris	3806f57069 CHF 1'123	3807f57074 CHF 1'146	3808f57081 CHF 1'181	3809f57091 CHF 1'844
couteau cranté	3806f57070 CHF 1'188	3807f57075 CHF 1'217	3808f57082 CHF 1'253	3809f57092 CHF 1'916



Robot-Coupe Blixer

No art.	Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4A	Blixer 4 V.V.A
	3815.000	3815.003	3815.007	3815.008
Moteur	230V / 700W	230V / 750W	400V / 1000W	230V / 1100W
Vitesse	1 vitesse 3000 tr/min.	1 vitesse 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 tr/min. 3000 tr/min.	variable 300 - 3000 tr/min.
Cuve	2.9l	3.7l	4.5 l	4.5 l
	CHF 1'669	CHF 2'023	CHF 2'174	CHF 2'740
Accessoires				
Couteau denté y compris	3815f27370 CHF 137	3815f27347 CHF 137	3815f27349 CHF 137	3815f27349 CHF 137
Couteau cranté	3815f27371 CHF 137	3815f27348 CHF 137	3815f27350 CHF 137	3815f27350 CHF 137
Couteau lisse	pas livrable	pas livrable	pas livrable	pas livrable

No art.	Blixer 5 Plus	Blixer 5 V.V.	Blixer 6	Blixer 6 V.V.
	3815.002	3815.011	3815.010	3815.009
Moteur	400V / 1300W	230V / 1400W	400V / 1300W	230V / 1500W
Vitesse	2 vitesses 1500 tr/min. 3000 tr/min.	variable 300 - 3000 tr/min.	2 vitesses 1500 tr/min. 3000 tr/min.	variable 300 - 3000 tr/min.
Cuve	5.5 l	5.5 l	7 l	7 l
	CHF 2'964	CHF 3'583	CHF 3'604	CHF 4'202
Accessoires				
Couteau denté y compris	3815f27155 CHF 204	3815f27155 CHF 204	3815f27169 CHF 440	3815f27169 CHF 440
Couteau cranté	3815f27180 CHF 224	3815f27180 CHF 224	3815f28191 CHF 440	3815f28191 CHF 440
Couteau lisse	pas livrable	pas livrable	pas livrable	pas livrable



Blixer 2



Blixer 4

Robot-Coupe Blixer



Modèle	Vitesse (U/Min)	Puissance (W)	Voltage (V)	Cuve cutter
Blixer 8	1500 & 3000	2200	400	8l
Blixer 8 V.V.	300 - 3500	2200	230	8l
Blixer 10	1500 & 3000	2600	400	11.5l
Blixer 10 V.V.	300 - 3500	2600	230	11.5l
Blixer 15	1500 & 3000	3000	400	15l
Blixer 15 V.V.	300 - 3500	3000	400	15l
Blixer 20	1500 & 3000	4400	400	20l
Blixer 20 V.V.	300 - 3500	4400	400	20l
Blixer 23	1500 & 3000	4500	400	23l
Blixer 30	1500 & 3000	5400	400	28l
Blixer 45	1500 & 3000	9000	400	45l
Blixer 60	1500 & 3000	11000	400	60l



Informations et prix sur demande

Combiné cutter/coupe-légumes Robot-Coupe

	R401A	R402A	R402 V.V.
No art.	3743.008	3743.004	3743.007
Moteur	230V / 700W	400V / 750W	230V / 1000W
Vitesse	1 vitesse 1500 tr/min.	2 vitesses 750 & 1500 tr/min.	300 & 3000 tr/min. 300 & 1000 tr/min.
Cuve	4.5 l	4.5 l	4.5 l
	CHF 2'371	CHF 2'636	CHF 3'245



R402

Assortiment de disques pour R401 / R402

Disque à émincer	No art.	Prix CHF
1 mm	3412f27051	CHF 72
2 mm	3412f27555	CHF 72
3 mm	3412f27086	CHF 72
4 mm	3412f27566	CHF 72
5 mm	3412f27087	CHF 72
6 mm	3412f27786	CHF 72
Disque à émincer ondulé		
2 mm	3412f27621	CHF 72
Disque râpeur		
RG1.5	3412f27588	CHF 72
RG2	3412f27577	CHF 72
RG3	3412f27511	CHF 72
RG6	3712f27046	CHF 72
RG9	3412f27632	CHF 72
Parmesan	3412f27764	CHF 75
Disque bâtonnets		
B2x2 (Julienne)	3412f27599	CHF 75
B4x4 (Allumettes)	3412f27047	CHF 75
B6x6	3412f27610	CHF 75
B8x8	3412f27048	CHF 75



Support pour 6 disques	1130.400	CHF 150
-------------------------------	----------	---------

Grille macédoine zu R402

Grille macédoine	No art.	Prix CHF
8x8x8	3412f27113	CHF 304
10x10x10	3412f27114	CHF 304

Combiné cutter/cope-légumes Robot-Coupe

No art.	R502 E 3742.003	R502 V.V.E. 3742.004	R652 3745.001	R652 V.V 3745.002
Moteur	400V / 1000W	230V / 1300W	230V / 1200W	230V / 1200W
Vitesse	2 vitesses 750 & 1500 tr/min.	300 & 3000 tr/min. 300 & 1000 tr/min.	2 vitesses 750 & 1500 tr/min.	300 & 3000 tr/min. 300 & 1000 tr/min.
Cuve	5.5 l	5.5 l	7l	7l
	CHF 3'323	CHF 4'077	CHF 4'077	CHF 4'774

R502

R652

Assortiment de disques pour R502 / R652

Disque à émincer	No art.	Prix CHF		
E1	3500f28062	161		
E2	3500f28063	161		
E3	3500f28064	161		
E5	3500f28065	161		
E6	3500f28196	161		
E8	3500f28066	161		
E10	3500f28067	161		
E14	3500f28068	161		
Disque à émincer ondulé				
P2	3500f27068	198		
P3	3500f27069	198		
P5	3500f27070	198		
Disque râpeur				
RG1.5	3500f28056	114		
RG2	3500f28057	114		
RG3	3500f28058	114		
RG5	3500f28059	114		
RG9	3500f28060	114		
Parmesan	3500f28061	114		
Disque bâtonnets				
B2x2 (Julienne)	3500f28051	218		
B2.5x2.5	3500f28195	218		
B4x4 (Allumettes)	3500f28052	218		
B6x6	3500f28053	218		
B8x8	3500f28054	218		
Grille macédoine				
5x5x5	3500f28110	354		
8x8x8	3500f28111	322		
10x10x10	3500f28112	322		
14x14x14	3500f28113	322		
20x20x20	3500f28114	322		
25x25x25	3500f28115	322		
Pommes - frites Set				
8x8	3500f28134	327		
10x10	3500f28135	327		
10x16	3500f28158	327		
			Support pour 6 disques	1130.400 CHF 150



Robot-Coupe Robot Cook

Le 1er Robot chauffant Professionnel !

Le Robot Cook stimule l'imagination des chefs. Il est l'assistant idéal pour innover et réaliser une multitude de recettes attractives, chaudes ou froides, salées ou sucrées.



No art.	Robot Cook
	3816.001
Moteur	230V / 1800W
Vitesse	variable 100 - 3500 tr/min.
Racleur	couvercle et cuve
Puissance de chauffe modulable	jusqu'à 140°
Précision de cuisson	±1°C
Cuve	3.7 l
Fonction de programmation	9 recettes
Dimensions	226x338x522mm
Poids	15kg
	CHF 3'224

HACHER FIN, TAILLER, COUPER



Un temps d'avance au quotidien

Concentré de technologie et d'innovation, le Robot Cook® est la solution pour optimiser le temps de préparation des plats. Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions qu'il réalise à la perfection.

Feuma Hachoir à viande de table

Hachoir à viande à grand rendement pour boucheries, grandes surfaces et cuisines professionnelles. **Plateau à viande, Hachoir et machine en acier inoxydable. Le hachoir est complètement démontable pour une hygiène parfaite. Le hachoir est conçu avec un escargot spécial qui diminue la chaleur de friction.** Avec un disjoncteur pour la protection du moteur et une **marche arrière**.

		TW - R 70
No art.		3582.001
Utilisation	Pour une préparation efficace des viandes, poissons et légumes	
Outils de coupe	LicoSwiss Ø70 , en INOX, pré-coupe, couteau, disques à trous 3 / 5 / 8mm en acier inoxydable.	
Moteur	400V / 830W / 1.5A	
Rendement en continu	150 kg/h	
Poids	23 kg	
Dimensions (lpxh)	415x253x520mm	
Crochet de démontage	inclus	
Prix	CHF 1'898	


Accessoires pour hachoir Ø70
Pré-coupe

Description	No art.	Prix
Ø70 Inox	3550y021	CHF 82

Couteau avec lames interchangeables

Ø70 Inox	3550y022	CHF 63
----------	----------	---------------

Lames pour couteau (9 pces)

Ø70 Inox	3550y036	CHF 4
----------	----------	--------------

Disques à trous Ø70

Description	No art.	Prix
1.5mm Inox	3550y023	CHF 115
2mm Inox	3550y024	CHF 76
2.5mm Inox	3550y025	CHF 76
3mm Inox	3550y026	CHF 69
3.5mm Inox	3550y027	CHF 55
4mm Inox	3550y028	CHF 55
4.5mm Inox	3550y029	CHF 52
5mm Inox	3550y030	CHF 52
6mm Inox	3550y031	CHF 52
8mm Inox	3550y032	CHF 52



Feuma Hachoir à viande de table

Hachoir à viande à grand rendement pour boucheries, grandes surfaces et cuisines professionnelles. **Plateau à viande, hachoir et machine en acier inoxydable. Le hachoir est complètement démontable pour une hygiène parfaite. Le hachoir est conçu avec un escargot spécial qui diminue la chaleur de friction avec un disjoncteur pour la protection du moteur et une marche arrière.**

NEW



No art.	TW - H 82
	3584.001
Utilisation	Pour le traitement de la viande, du poisson, des légumes en grande quantité
Outils de coupe	LicoSwiss Ø82 , Système Unger en 3 parties, se compose de pré-coupe, couteau et disque à trous, inclus 3 disques 3/5/8mm. Le tout en acier inoxydable. Peut être étendu à 5 pièces sans système de séparation
Moteur	400V / 1100W
Rendement en continu	350 kg/h
Poids	35 kg
Dimensions (lpxh)	600x340x590mm
Crochet de démontage	inclus
Prix	CHF 3'910

Accessoires pour hachoir Ø82

Pré-coupe

Description	No art.	Prix
Ø82 Inox	3551y021	CHF 86

Couteau avec lames interchangeables

Ø82 Inox	3551y022	CHF 86
----------	----------	---------------

Lames pour couteau (9pcs)

Ø82 Inox	3551y036	CHF 4
----------	----------	--------------

Disques à trous Ø82

Description	No art.	Prix
1.5mm Inox	3551y023	CHF 136
2mm Inox	3551y024	CHF 92
2.5mm Inox	3551y025	CHF 92
3mm Inox	3551y026	CHF 65
3.5mm Inox	3551y027	CHF 65
4mm Inox	3551y028	CHF 65
4.5mm Inox	3551y029	CHF 57
5mm Inox	3551y030	CHF 57
6mm Inox	3551y031	CHF 57
8mm Inox	3551y032	CHF 57

Option pour 5 coupes (Unger)

2 Couteau Ø82 Inox	3551y022	CHF 67
Disque 13 mm Inox	3551y034	CHF 65
Bague 18 mm	3583f543045	CHF 63



Feuma Combiné - Hachoir et attendrisseur

Machine de table très robuste et compacte pour le traitement de la viande et des abats. Entièrement en acier inoxydable et moteur sans entretien. Marche arrière et système de sécurité.

		TW 70 / TFS
No art.		3585.001
Utilisation	Pour le traitement de la viande, du poisson ainsi que pour les légumes et attendrir les tranches de viande d'une épaisseur de 25mm et d'une largeur de 180mm	
Description	Deux appareils sur un bloc moteur pour hacher et attendrir. Se compose de pré-coupe, couteau, 3 disques à trou de 3/5/8mm et poussoir. Système LicoSwiss Ø70. Plateau et crochet pour le démontage. Attendrisseur compacte avec rouleau de coupe et lame non aiguisée et capot	
Moteur	400V / 830W	
Rendement	150 kg/h	
Poids	32 kg	
Dimensions (lpxh)	675x255x520mm	
Prix	CHF 3'420	



HACHER, MOULINER

Accessoires pour hachoir: voir hachoir TW-R 70

Accessoires pour attendrisseur

Description	No art.	Prix
Attendrisseur compacte, rouleau à couteau non aiguisé.	3585f542290	CHF 1'050
Attendrisseur compacte, rouleau à couteau aiguisé	3585f542291	CHF 1'240
Rouleau attendrisseur	3585f542298	CHF 1'050
Rouleau compacte 3.3mm	3585f542292	CHF 2'090
Rouleau compacte 5mm	3585f542293	CHF 1'440
Rouleau compacte 10mm	3585f542294	CHF 1'290
Rouleau compacte 20mm	3585f542295	CHF 1'210
Rouleau compacte 25mm	3585f542296	CHF 1'210
Capot avec trémie TSAS		
Nécessaire pour l'utilisation de l'attendrisseur comme éminceur ou coupe salade	3585f545575	CHF 355



Tamis automatiques Robot-Coupe

No art.	C80 3750.001	C120 3751.001	C200 3752.001	C200 V.V. 3752.002
Moteur	230V / 650W	400V / 900W	400V / 1800W	230V / 1800W
Vitesse	1500 tr/min	1500 tr/min	1500 tr/min	100 - 1500 tr/min
Débit horaire (baies)	40-60kg/h	100-120kg/h	120-150kg/h	120-150kg/h
Poids	21kg	46kg	55kg	59kg
	CHF 2'954	CHF 5'439	CHF 7'280	CHF 12'444
Accessoires				
Tamis 0,5mm	3750f57009 CHF 367	3751f57211 CHF 718	3751f57211 CHF 718	3751f57211 CHF 718
Tamis 1 mm	3750f57007 * CHF 290	3751f57145 * CHF 444	3751f57145 * CHF 444	3751f57145 * CHF 444
Tamis 2 mm	pas livrable	sur demande	sur demande	sur demande
Tamis 3 mm	3750f57008 CHF 367	3751f57156 CHF 444	3751f57156 * CHF 444	3751f57156 * CHF 444
Tamis 5 mm	pas livrable	sur demande	sur demande	sur demande

* y compris



Tamis automatiques C120



Tamis automatiques C80

Lips Eplucheuses

No art.	S-7
Moteur	3x400V/230 50 Hz
Dimensions	Ø500x465mm
Puissance	0.25/0.35
Minuterie	4 min
Machine à peler les pommes de terre	✓
Machine à peler les légumes bulbeux	✓
Capacité max.	ca. 7 kg
Productivité horaire selon la marchandise	140-160 kg/h
Ø d'eau par remplissage	ca. 4 litres
Disque d'épluchage	✓
Bâti d'épluchage en échange	✓
67900	CHF 3'790


Options supplémentaires

Panier d'essorage	67100	CHF 570
* Disque d'épluchage	67150	CHF 540
Bâti d'épluchage seulement disponible en échange	67202/A	CHF 925

No art.	S-10
Moteur	3x400V/230 50 Hz
Dimensions	Ø570x985mm
Puissance	0.37/0.5
Minuterie	4 min
Machine à peler les pommes de terre	✓
Machine à peler les légumes bulbeux	✓
Capacité max.	ca. 10 kg
Productivité horaire selon la marchandise	220-260 kg
Ø d'eau par remplissage	ca. 6 litres
Disque d'épluchage	✓
Bâti d'épluchage en échange	✓
68900	CHF 8'100

Options supplémentaires

* Disque d'épluchage	68150	CHF 700
* Bâti d'épluchage	68210	CHF 1'600

No art.	S-10 spécial poisson
Moteur	3x400V/230 50 Hz
Dimensions	Ø570x985mm
Puissance	0.37/0.5
Minuterie	4 min
Machine à écailler les poissons	✓
Machine à nettoyer les moules	✓
Capacité max.	ca. 10 kg
Productivité horaire selon la marchandise	220-260 kg
Ø d'eau par remplissage	ca. 6 litres
Disque d'épluchage	✓
Bâti d'épluchage en échange	✓
68800	CHF 8'100

Options supplémentaires

* Disque d'épluchage	68160	CHF 770
* Bâti d'épluchage	68210	CHF 1'600

* peut être revêtit



Feuma machine à éplucher, dénoyer et diviser les pommes

		ASETM-E/2
		3865.001
No art.		
Utilisation	Pour éplucher, dénoyer et diviser les pommes	
Exécution	Exécution standardisée sans étoiles diviseuses	
Moteur	230V / 150W / 2.4A	
Vitesse	1440 tr/min	
Capacité débit	70-100 kg/h	
Grosueur du fruit	Ø 30 - 90 mm	
Poids brut	30 kg	
Dimensions (lxbxh)	660x300x400mm	
Prix	CHF 6'130	



		ASETSM-E/2
		3865.100
No art.		
Utilisation	Pour éplucher, dénoyer et diviser et trancher les pommes	
Exécution	Exécution standardisée sans lame en éventail et étoiles diviseuses. Incl. tube d'étrognonage Ø20mm et racleur	
Moteur	400V / 150W / 1.4A	
Vitesse	1440 tr/min	
Capacité débit	70-100 kg/h	
Grosueur du fruit	Ø 30 - 90 mm	
Poids brut	30 kg	
Dimensions (lxbxh)	660x300x400mm	
Prix	CHF 7'400	



Système séparation des déchets		
Description	No. art.	Prix
Système séparation des déchets	3865f542752	CHF 480

NEW



Accessoires pour ASETM et ASETSM

Etoiles diviseuse		
Ø 20 mm	No. art.	Prix
2 pièces	3865f542701	205
3 pièces	3865f542711	240
4 pièces	3865f542702	240
6 pièces	3865f542710	270
8 pièces	3865f542703	305
10 pièces	3865f542712	340
12 pièces	3865f542704	355
16 pièces	3865f542705	400
24 pièces	3865f542706	520

Ø 23 mm	No. art.	Prix
2 pièces	3865f542731	205
3 pièces	3865f542737	240
4 pièces	3865f542732	240
6 pièces	3865f542738	265
8 pièces	3865f542733	305
10 pièces	3865f542739	340
12 pièces	3865f542734	350
16 pièces	3865f542735	400
24 pièces	3865f542736	520

Tube d'étrognonage sans racleur		
Dimension	No. art.	Prix
Ø 20 mm	3865.006	165
Ø 23 mm	3865.007	165

Tube d'étrognonage avec racleur		
Dimension	No. art.	Prix
Ø 20 mm	3865.008	185
Ø 23 mm	3865.009	185

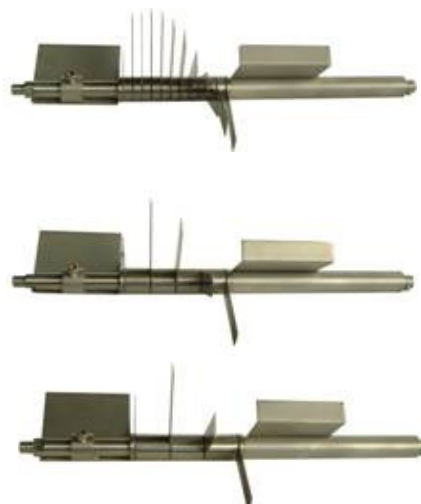


Tube d'étrognonage

Support

Accessoires seulement disponible pour ASETSM

Lame en éventail	No. art.	Prix
Distance 3 mm	3865.101	315
Distance 3.5 mm	3865.102	310
Distance 4.5 mm	3865.103	260
Distance 5.5 mm	3865.104	255
Distance 7.5 mm	3865.106	240
Distance 9 mm	3865.107	240
Distance 10 mm	3865.105	240
Distance 14 mm	3865.108	240
Distance 20 mm	3865.109	240
Distance 30 mm	3865.110	240



AVIS IMPORTANT AUX RÉCEPTIONNAIRES DE MARCHANDISES**En cas de sinistre de transport**

- Lorsque l'état de l'emballage est douteux, n'en donner décharge qu'en faisant des réserves par écrit, ceci avant de prendre possession de la marchandise.
- Le transporteur doit constater, d'un commun accord, les dégâts et établir un protocole.
- Pour les dommages qui ne peuvent être constatés immédiatement et visuellement, veuillez nous en informer par écrit, au plus tard dans les 5 jours après réception de la marchandise. Il est important de ne rien changer à l'état de l'envoi et laissez-le de côté dans cet état. Nous nous en occuperons.

Envoi par poste

- Si vous constatez, à la réception de votre paquet que le contenu manque ou n'est pas complet ou est abîmé, nous vous prions de vous adresser immédiatement à la Poste de votre domicile et de faire constater et confirmer le manque ou les dégâts avec le protocole ad hoc de la Poste.

Contrôle

- Nous avons préparé et emballé votre envoi avec soin et diligence. Toutefois, toutes les livraisons doivent être contrôlées quant à leur contenu et leur état dès réception. Si vous avez l'impression qu'il manque quelque chose, veuillez examiner avec soin tout le matériel et l'emballage. Toute réclamation doit nous être adressée de suite, mais au plus tard dans les 5 jours. Après ce délai, nous ne pouvons plus entrer en matière concernant d'éventuelles réclamations.

Nous vous remercions vivement pour votre commande et nous nous réjouissons, d'ores et déjà, d'une future collaboration.

ROTOR LIPS SA
Votre équipe logistique

Conditions générales de vente et de livraison (Version 19. décembre 2005)

1. Généralités

1.1 Le contrat est réputé conclu à réception de la confirmation écrite de la Rotor Lips SA, attestant qu'elle accepte la commande (confirmation de commande), si aucune signature légale n'est exigée. La Rotor Lips SA peut livrer sans confirmation de commande. Dans ce cas, le contrat est réputé conclu à réception de la commande écrite ou verbale. Toute offre qui n'est pas assortie d'un délai d'acceptation est sans effet obligatoire.

1.2 Sauf stipulation écrite contraire, les relations entre parties sont toujours soumises aux présentes conditions de vente et de livraison. Les conditions de l'acheteur dérogeant aux présentes ne sont valables qu'en cas d'acceptation expresse et écrite de la Rotor Lips SA.

1.3 La validité de toute convention et déclaration à portée juridique pour les parties au contrat est subordonnée au respect de la forme écrite. Les déclarations sous forme de texte, transmises ou conservées par le moyen de médias électroniques, sont assimilées à la forme écrite si cela est spécialement stipulé par les parties.

1.4 Si une disposition des présentes conditions de vente et de livraison s'avérait sans effet en tout ou en partie, les parties au contrat la remplaceront par une disposition déployant des effets juridiques et économiques aussi proches que possible de ceux de celle invalidée.

2. Etendue des livraisons et prestations

La confirmation de commande et ses éventuelles annexes énumèrent exhaustivement les livraisons et prestations de la Rotor Lips SA. Elle est autorisée à opérer tous changements conduisant à des améliorations.

3. Plans et documents techniques

3.1 Sauf stipulation contraire, tous les documents publicitaires comme p. ex. les prospectus et les catalogues n'engagent pas la Rotor Lips SA. Les indications figurant sur les documents techniques n'engagent la Rotor Lips SA qu'en cas de garanties expresse.

3.2 La Rotor Lips SA conserve tous les droits quant aux plans et aux documents techniques qu'elle transmet à l'autre. Le destinataire de ceux-ci reconnaît ces droits et s'engage à ne donner connaissance de cette documentation à des tiers, en tout ou en partie, qu'après avoir obtenu l'autorisation écrite de l'émetteur. Il ne fera usage de cette documentation que conformément au but pour lequel elle lui a été remise.

4. Prescriptions applicables au lieu de destination et dispositifs de sécurité

4.1 L'acheteur doit attirer l'attention de la Rotor Lips SA, au plus tard au moment de la commande, sur les prescriptions et les normes applicables à l'exécution des livraisons et des prestations, à leur exploitation, les prescriptions d'hygiène et de produits alimentaires, comme les dispositions spéciales à la prévention des maladies et des accidents.

4.2 Des dispositifs de sécurité supplémentaires ou différents ne seront fournis que s'ils ont été expressément convenus.

5. Prix

5.1 Sauf stipulation contraire, les prix s'entendent nets, au départ de l'usine, sans emballage et sans taxe sur la valeur ajoutée (TVA), en francs suisses librement disponibles, et sans déduction d'aucune sorte. Tous les frais accessoires, tels que par exemple les frais de transport, d'assurance, de permis d'exportation, de transit et d'importation, ainsi que d'autres autorisations et certifications sont à la charge de l'acheteur. L'acheteur supportera également tout impôt, taxe, contribution, droit de douane et autre redevance perçus en relation avec le contrat ou les remboursements à la Rotor Lips SA, sur présentation de justificatifs, dans la mesure où ce dernier a dû s'en acquitter.

5.2 La Rotor Lips SA se réserve le droit d'adapter ses prix en cas de modification des salaires ou des prix des matériaux entre le moment de l'offre et celui de l'exécution des obligations prévue au contrat. Une adaptation des prix appropriée découle en outre de:

- la prolongation du délai de livraison fondée sur l'un des motifs mentionnés au chiffre 8.3, ou de
- la modification de la nature ou de l'étendue de la livraison ou des prestations convenues, ou de
- la modification des matériaux ou de l'exécution, au motif que la documentation fournie par l'acheteur n'était pas conforme aux circonstances réelles ou s'est avérée incomplète.
- Si la somme totale d'une commande n'atteint pas 100 francs suisses, la Rotor Lips SA peut facturer 50 francs suisses en sus du prix de vente pour les frais d'administration.

6. Conditions de paiement

6.1 L'acheteur procède au paiement au domicile de la Rotor Lips SA, conformément aux conditions de paiement convenues, sans déduction d'escompte, de frais, d'impôt, de taxe, de contribution, de droit de douane et d'autres droits. Sauf stipulation contraire, le prix total est acquitté par un paiement dans 30 jours à compter de l'établissement de la facture. L'obligation de payer est remplie dans la mesure où le montant en francs suisses a été mis à la libre disposition de la Rotor Lips SA à son domicile. Lorsque l'accord autorise un paiement par lettres de change, l'acheteur en supporte l'escompte, l'impôt et les frais d'encaissement.

6.2 Les échéances de paiement devront être respectées, même si le transport, la livraison, le montage, la mise en service ou la réception de la livrai-

son ou des prestations ont été retardés ou rendus impossibles pour des raisons qui ne sont pas imputables à la Rotor Lips SA, ou si des pièces non essentielles manquent, ou si des travaux supplémentaires sont nécessaires qui n'empêchent pas l'utilisation des livraisons.

6.3 Si un acompte ou des sûretés convenus lors de la conclusion du contrat ne sont pas fournis en conformité avec celui-ci, la Rotor Lips SA est habilitée à maintenir le contrat ou à s'en départir, et dans les deux cas, à exiger des dommages intérêts. Si l'acheteur est en demeure pour l'un de ses versements, quelle qu'en soit la raison, ou si des circonstances postérieures à la conclusion du contrat laissent sérieusement craindre à la Rotor Lips SA que l'acheteur ne s'exécutera pas totalement ou à temps, la Rotor Lips SA est habilitée, sans préjudice des droits conférés par la loi, à suspendre l'exécution du contrat et à retenir les livraisons prêtes à l'expédition, jusqu'à ce qu'un nouvel accord soit intervenu au sujet des conditions de paiement et de livraison, et que la Rotor Lips SA ait obtenu des sûretés suffisantes. Si un tel accord ne peut être conclu dans un délai raisonnable, ou si la Rotor Lips SA n'obtient pas de sûretés suffisantes, elle est en droit de se départir du contrat et d'exiger des dommages intérêts.

6.4 Si l'acheteur ne respecte pas les échéances de paiement, il est tenu, sans mise en demeure, de s'acquitter, dès la date de l'échéance convenue, d'un intérêt calculé selon un taux correspondant soit au taux usuel en vigueur au domicile de l'acheteur, soit à un taux de 4% supérieur au taux d'escompte de la Banque Nationale Suisse, si ce taux est plus élevé. Reste réservé le droit de demander l'indemnisation d'autres préjudices.

7. Réserve de propriété

La Rotor Lips SA reste propriétaire de la livraison entière jusqu'à réception du paiement complet conformément au contrat. L'acheteur est tenu de participer à toutes les mesures nécessaires à la protection du titre de propriété de la Rotor Lips SA, en particulier, dès la conclusion du contrat, il autorise la Rotor Lips SA à faire inscrire la réserve de propriété dans le registre public, les livres ou autres documents similaires, conformément aux lois du lieu de destination, et à remplir toutes les formalités nécessaires, aux frais de l'acheteur. Pendant la durée de la réserve de propriété, l'acheteur maintiendra en l'état la livraison et l'assurera en faveur de la Rotor Lips SA contre le vol, le bris, le feu, l'eau et autres risques, à ses propres frais. En outre, il prendra toute mesure appropriée pour empêcher toute atteinte au droit de propriété de la Rotor Lips SA.

8. Délai de livraison

8.1 Le délai de livraison court dès que le contrat est conclu, que toutes les formalités administratives officielles, telles que l'obtention des autorisations d'importation, d'exportation, de transit et de paiement, ont été accomplies, que les paiements et les sûretés éventuelles exigés à la commande ont été fournis et que les principales questions techniques ont été réglées. Le délai de livraison est respecté si, à son échéance, la Rotor Lips SA a informé l'acheteur que la livraison est prête à l'expédition.

8.2 Le respect du délai de livraison est lié à la satisfaction du respect des obligations contractuelles de l'acheteur.

8.3 Le délai de livraison est prolongé d'une durée appropriée:

- a) lorsque les indications nécessaires à l'exécution du contrat n'ont pas été adressées à temps à la Rotor Lips SA, ou lorsque l'acheteur les modifie ultérieurement et engendre ainsi un retard dans l'exécution des livraisons ou des prestations;
 - b) lorsque des circonstances contraignantes affectant la Rotor Lips SA, l'acheteur ou un tiers surviennent sans que la Rotor Lips SA soit en mesure de les écarter, en dépit de l'attention commandée par les circonstances. A titre d'exemple, de telles circonstances sont des épidémies, une mobilisation, une guerre, une émeute, d'importantes perturbations dans l'exploitation de l'entreprise, des accidents, des conflits de travail, la livraison tardive ou défectueuse des matières premières nécessaires, des produits semi-finis ou finis, la mise au rebut d'importantes pièces, des mesures ou omissions administratives, des phénomènes naturels;
 - c) lorsque l'acheteur ou un tiers est en retard dans l'exécution des travaux qui lui incombent, ou dans l'accomplissement de ses obligations contractuelles, notamment si l'acheteur ne respecte pas les conditions de paiement.
- 8.4** En raison du retard des livraisons ou des prestations, l'acheteur n'a pas des droits et prétentions à une compensation de retard. Tout autre responsabilité de la Rotor Lips SA est exclue.

9. Emballage

L'emballage est facturé séparément par la Rotor Lips SA et n'est pas repris. Toutefois, si l'emballage est désigné comme propriété de la Rotor Lips SA, il doit être retourné par l'acheteur franco au lieu d'expédition.

10. Transfert des profits et risques

10.1 Les profits et les risques passent à l'acheteur au plus tard lorsque les livraisons quittent l'usine.

10.2 Si l'expédition est retardée sur demande de l'acheteur ou pour d'autres motifs non imputables à la Rotor Lips SA, les risques passent à l'acheteur au moment initialement prévu pour la livraison au départ de l'usine. Dès ce moment, les livraisons sont entreposées aux frais et risques de l'acheteur.

11. Expédition, transport et assurance

11.1 La Rotor Lips SA devra être informée à temps des exigences particulières relatives à l'expédition, au transport et à l'assurance. L'acheteur assume

les frais et les risques du transport. Dès réception des livraisons ou des documents de transport, l'acheteur est tenu de signaler au dernier transporteur toute réclamation relative à l'expédition ou au transport.

11.2 L'acheteur est tenu de contracter une assurance contre les risques, quels qu'ils soient.

11.3 A défaut de convention contraire avec le spéditeur, l'acheteur doit mettre à disposition des dispositifs et du personnel capables pour le transport de la livraison du véhicule au lieu de montage.

12. Procédure de réception des livraisons et prestations

12.1 La Rotor Lips SA vérifiera les livraisons et prestations, conformément aux usages, avant l'expédition. L'acheteur ne peut exiger de vérification supplémentaire qu'en vertu d'un accord particulier et à ses propres frais.

12.2 L'acheteur est tenu de vérifier les livraisons et prestations dans un délai raisonnable et de notifier à la Rotor Lips SA les éventuels défauts sans retard et par écrit. A défaut, les livraisons et prestations sont réputées acceptées.

12.3 L'acheteur devant lui en donner la possibilité, la Rotor Lips SA est tenue de remédier dans les meilleurs délais aux défauts qui lui sont communiqués conformément au chiffre 12.2.

12.4 Normalement il n'y a pas de procédure de réception. La mise en œuvre d'une procédure de réception, comme l'établissement des conditions y relatives, exigent une convention particulière.

12.5 La réception est également réputée prononcée:

- si la procédure de réception n'a pu être mise en œuvre à la date prévue pour des motifs qui ne sont pas imputables à la Rotor Lips SA;
- si l'acheteur refuse l'acceptation sans droit;
- si l'acheteur refuse de signer le procès-verbal de réception établi conformément au chiffre 12.4;

- dès que l'acheteur utilise des livraisons ou prestations de la Rotor Lips SA.

12.6 Quels que soient les défauts entachant les livraisons ou prestations, l'acheteur ne jouit que des droits et prétentions mentionnés expressément au chiffre 12.4 et à la clause 13 des présentes conditions de livraison (garantie, responsabilité en raison des défauts).

13. Montage

S'il est prévu que le montage soit effectué par le vendeur, l'acheteur doit stocker à ses frais et à ses risques et périls la marchandise dans des locaux sûrs et secs, depuis le moment de la livraison jusqu'au montage. Les coûts de montage sont payés en sus du prix de vente par l'acheteur. Pendant tout le temps de montage, l'acheteur doit garantir au personnel qui l'effectue des conditions de travail supportables (température, éclairage, etc.). Tous les travaux préparatoires (fondations, percements, etc.) doivent être exécutés conformément à ce qui a été convenu. Si le montage ne peut pas commencer conformément à ce qui a été convenu, ou s'ils doivent être interrompus pour des motifs liés à la construction, le vendeur se réserve le droit de facturer les coûts qui en résultent ainsi que les temps d'attente.

A défaut de convention contraire contenue dans les offres ou les contrats de vente, les prestations suivantes doivent toujours être fournies par l'acheteur:

- Toutes les conduites d'amenée et d'évacuation (courant, eaux, gaz, etc.) y compris le raccordement à l'objet acheté, toutes les protections et les dispositifs de sécurité et les autorisations nécessaires

- La mise à disposition du courant, de l'eau, du gaz, et de tout le matériel nécessaire à la mise en service et aux essais de fonctionnement.

- Les fondations, consoles, estrades, piliers ou échafaudages.

- Des groupes de secours en cas de fluctuations anormales dans l'approvisionnement d'énergie.

14. Garantie, responsabilité en raison des défauts

14.1 Durée de la garantie

Le délai de garantie est de 12 mois pour toutes les machines et accessoires neufs produits par la Rotor Lips SA, respectivement de 6 mois en cas d'exploitation comprenant plus qu'une équipe ou de production de produits alimentaires industrielle. Dans chaque cas la garantie prend fin après 2000 heures de fonctionnement et ne couvre pas expressément les pièces d'usure.

Il court dès que les livraisons quittent l'usine ou dès l'achèvement du montage dans la mesure où la Rotor Lips SA se charge de celui-ci également ou dès la réception des livraisons et prestations éventuellement convenue. Si l'expédition, l'achèvement du montage ou la mise en œuvre de la procédure de réception sont retardés pour des raisons qui ne sont pas imputables à la Rotor Lips SA, le délai de garantie échoit au plus tard 18 mois après l'avis informant l'acheteur que la livraison est prête à l'expédition. Un nouveau délai de garantie de 6 mois est applicable aux éléments remplacés ou réparés; il court dès le remplacement, l'achèvement de la réparation ou la réception et expire en tout cas à l'échéance d'un délai maximum correspondant au double du délai de garantie prévu au paragraphe précédent. Le droit à la garantie s'éteint prématurément si l'acheteur ou un tiers procède à des modifications ou à des réparations inappropriées ou si l'acheteur, en cas de défaut, ne prend pas toutes les mesures propres à réduire le dommage en découlant et ne donne pas à la Rotor Lips SA la possibilité d'y remédier.

14.2 Responsabilité en raison des défauts de matériaux, de conception ou de fabrication

A la notification écrite de l'acheteur, la Rotor Lips SA s'engage, à son choix, à réparer ou à remplacer, aussi rapidement que possible, tous les éléments de ses livraisons dont il est prouvé qu'ils sont devenus défectueux avant l'expiration du délai de garantie en raison de mauvais matériaux, d'une conception viciée ou d'une fabrication imparfaite. Les pièces remplacées deviennent propriété de la Rotor Lips SA. Cette dernière supporte le coût des réparations effectuées dans ses ateliers. Si la réparation ne peut pas

être exécutée dans les ateliers de la Rotor Lips SA, l'acheteur supportera les frais en découlant de transport, de main d'œuvre, de déplacement et de séjour, ainsi que de démontage et d'assemblage.

Si l'acheteur veut retourner du matériel dans le cadre des garanties, ceci requière la décision de la Rotor Lips SA avant expédition. Elle doit examiner selon le cas, quelles mesures (réparation ou remplacement) doivent être prises et comment le retour éventuel doit être effectué. Tous les frais qui sont occasionnés à la Rotor Lips SA par des retours sans sa disposition préalable, sont à la charge de l'acheteur.

14.3 Responsabilité en raison des qualités promises

Seules sont considérées comme qualités promises celles qui ont été expressément décrites comme telles dans la confirmation de commande ou dans les spécifications. Elles sont garanties au plus tard jusqu'à l'expiration du délai de garantie. Si une procédure de réception a été convenue, les qualités promises sont réputées atteintes dès lors que la preuve de ces qualités a été apportée au cours de ladite procédure de réception. Si les qualités promises ne sont pas ou ne sont que partiellement atteintes, l'acheteur peut exiger de la Rotor Lips SA qu'elle procède à l'amélioration sans délai. L'acheteur accordera à la Rotor Lips SA le temps et l'occasion nécessaires pour le faire.

Tout autre responsabilité est exclue.

14.4 Exclusions de la responsabilité en raison des défauts

La garantie et la responsabilité de la Rotor Lips SA sont exclues pour les dommages dont il n'est pas prouvé qu'ils résultent de matériaux défectueux, d'un vice de conception ou d'une fabrication imparfaite, tels que les dommages dus à l'usure naturelle, à un entretien insuffisant, à un nettoyage insuffisant ou inadéquat, au maniement incorrect, à l'inobservation des indications d'utilisation, à des sollicitations excessives, à l'usage de matériaux d'exploitation inappropriés, à des influences chimiques ou électrolytiques, à des travaux de fabrication ou de montage qui n'ont pas été exécutés par la Rotor Lips SA, ainsi qu'à d'autres causes non imputables à cette dernière. La Rotor Lips SA ne répond pas des dommages qui trouvent leur cause dans les modifications à l'objet d'achat ou dans les tentatives de réparation par l'acheteur ou un tiers.

14.5 Livraisons et prestations de sous-traitants

Pour les livraisons et prestations de sous-traitants, la Rotor Lips SA n'assume pas de garantie.

14.6 Exhaustivité des droits de garantie

Les droits et prétentions de l'acheteur en raison des défauts affectant les matériaux, la conception ou la fabrication, ainsi que ceux découlant de l'absence de qualités promises, sont limités à ceux mentionnés expressément aux chiffres 13.1 à 13.5.

14.7 Responsabilité en raison d'obligations accessoires

La Rotor Lips SA ne répond que du dol ou de la faute grave, lorsque l'acheteur fait valoir des prétentions découlant de conseils ou de données erronées ou de la violation de toute autre obligation accessoire.

15. Résolution du contrat par la Rotor Lips SA

Le contrat sera adapté de manière appropriée, lorsque des événements imprévus modifient profondément les effets économiques ou le contenu des livraisons ou prestations, ou affectent considérablement les activités de la Rotor Lips SA, ou si l'exécution devient ultérieurement impossible. Si une telle adaptation n'est pas économiquement justifiable, la Rotor Lips SA est en droit de résoudre le contrat ou la partie du contrat concernée. Si la Rotor Lips SA entend faire usage de son droit de résolution et dès qu'elle est en mesure d'apprécier la portée des événements, elle en informera immédiatement l'acheteur. Cette règle s'applique également si les parties ont initialement convenu une prolongation du délai de livraison. En cas de résolution du contrat, la Rotor Lips SA a le droit de demander le paiement des livraisons et des prestations déjà fournies. L'acheteur ne peut prétendre à aucune indemnisation fondée sur une telle résolution du contrat.

16. Exclusion de toutes autres responsabilités de la Rotor Lips SA

Tous les cas de violation du contrat et leurs conséquences juridiques ainsi que toutes les prétentions de l'acheteur, quel qu'en soit le fondement juridique, sont réglées exhaustivement dans les présentes conditions. Sont exclues, en particulier, toutes les prétentions en dédommagement, réduction de prix, annulation ou résiliation du contrat, qui ne sont pas expressément réservées par celui-ci. En aucun cas l'acheteur ne saurait exiger la réparation de dommages qui ne sont pas causés à l'objet même de la livraison, tels que les pertes de production, les pertes d'exploitation, les pertes d'affaires, les pertes de gain, les prétentions en dédommagement et satisfaction des clients de l'acheteur, et tout autre dommage direct ou indirect. Cette exclusion de la responsabilité s'applique de même au dol et à la faute grave de personnes auxiliaires.

17. Droit de recours de la Rotor Lips SA

Lorsqu'en raison d'acte ou d'omission de l'acheteur ou de ses auxiliaires, des personnes sont lésées ou des choses endommagées et que, pour ce motif, la responsabilité de la Rotor Lips SA est engagée, celle-ci jouit d'un droit de recours contre l'acheteur.

19. For et droit applicable

19.1 Le for pour les parties est à Thoun (Thun), Suisse.

La Rotor Lips SA est toutefois en droit de poursuivre l'acheteur au for du siège social de ce dernier.

19.2 Le droit matériel suisse est applicable. En cas de doute la version allemande du présent document est en vigueur.

Notre service extérieur en Suisse

**Peter Anken**

Suisse nord-ouest

Téléphone: 079 333 71 77

E-Mail: Peter.Anken@RotorLips.ch

**Gustav Brader**

Suisse nord-est

Téléphone: 079 693 49 19

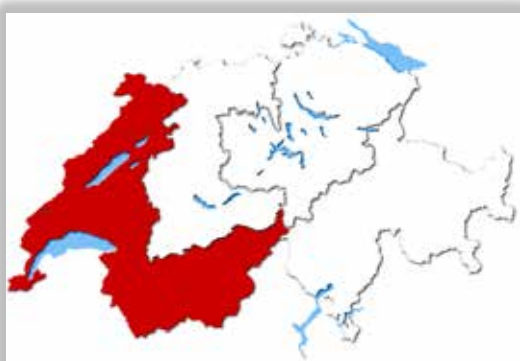
E-Mail: Gustav.Brader@RotorLips.ch

**Gion Casutt**

Suisse sud-est

Téléphone : 079 677 02 03

E-Mail: Gion.Casutt@RotorLips.ch

**Jean Marc Constantin**

Suisse sud-ouest

Téléphone: 079 947 73 34

E-Mail: JM.Constantin@RotorLips.ch



Nous vous conseillerons volontiers



© 2016, tous les droits pour tous les pays sont réservés par Rotor Lips SA



Rotag-Gruppe Les fabricants de machines robustes pour la gastronomie

Rotor Lips SA

Fabrique de machines
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf

Téléphone +41 (0)33 346 70 70
Téléfax +41 (0)33 346 70 77

info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch