

Catálogo de los
DISCOS PARA
ROBOTS COMBINADOS
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Discos para Robots Combinados](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Discos para Cortadores de Verdura que forman parte de este catálogo son:

Dynamic

Robot Coupé

Fimar

Sammic

Irimar

Sirman

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



Disco para cortar

Referencia	Designación
CL1005	0,5 mm
CL1015	1,5 mm
CL1025	2,5 mm
CL1030	3 mm
CL1040	4 mm
CL1050	5 mm
CL1070	7 mm
CL1080	8 mm
CL1090	9 mm
CL1110	11 mm
CL1120	12 mm
CL1130	13 mm

109€ por unidad



Disco para rallar

Referencia	
CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm

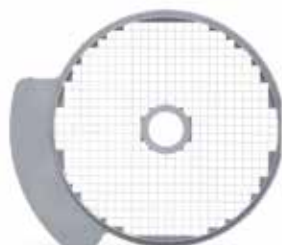
80€ por unidad



Disco para rebanar

Referencia	
CL3032	3X2 mm
CL3042	4X2 mm
CL3044	4X4 mm
CL3055	5x5 mm
CL3052	5X2 mm
CL3088	8x8 mm

152€ por unidad



Kit macedonia

Referencia	
CL4008	8X8 mm
CL4010	10x10 mm

218€ por unidad



Kit patatas fritas

Referencia	
CL5008	8X8 mm
CL5010	10x10 mm

225€ por unidad



EL PACK PIZZA

incluye

1 disco cortador de 2.5 mm,
1 disco rallador de 4 mm
y 1 disco rallador de 5 mm.

Referencia CL6000

267€ por unidad

EL PACK BUFFET

incluye

1 disco cortador de 1.5 mm,
1 disco cortador de 3 mm,
1 disco cortador de 5 mm
y 1 disco rallador de 2 mm.

Referencia CL6001

366€ por unidad

EL PACK BRASSERIES / CATERING

incluye

1 disco cortador de 1.5 mm,
1 disco cortador de 3 mm,
1 disco cortador de 5 mm,
1 disco cortador de 2 mm,
1 disco rebanador de 4x4 mm,
1 disco rebanador de 8x8 mm,
1 kit macedonia de 10x10 mm
y un kit patatas fritas de 10x10 mm.

Referencia CL6002

1036€ por unidad

EL PACK RESTAURACIÓN COLECTIVA

incluye

1 disco cortador de 0.5 mm,
1 disco cortador de 2.5 mm,
1 disco cortador de 5 mm,
1 disco cortador de 11 mm,
1 disco rallador de 2 mm,
1 disco rallador de 5 mm,
1 disco rebanador de 4x4 mm
y kit macedonia de 10x10 mm.

Referencia CL6003

866€ por unidad

Soporte de discos

de mesa o mural, modular

Referencia CL7000

14€ por unidad





E1



E3



Z2



Z3



E5



E8



Z4



Z7



E14



S2



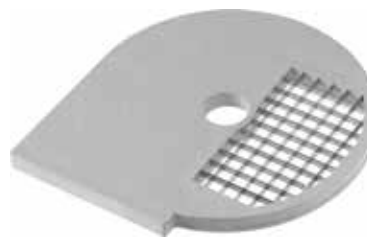
REGO



B10



V



D12



K10

	<p>Portadisci Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков</p>	<p>Disco inox per affettare regolabile per tagli da 1 a 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier inox pour tranches de 1 à 8 mm Einstellbare Edstahlscheibe für Schnitte von 1 bis 8 mm Disco de acero inoxidable regulable para cortes de 1 a 8 mm Диск из нерж стали для резки 1+8 мм</p>	<p>Dischi per affettare Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски</p>	<p>Dischi per sfilacciare Shredding discs Disques à effiloher Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски</p>	<p>Dischi per grattugiare Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски</p>	<p>Dischi per taglio a fiammifero Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками</p>
Mod.		REGO	E1 - E2 - E3 - E4 - E5 E6 - E8 - E10 - E14 S1 - S2	Z2 - Z3 Z4 - Z7	V	H2,5 - H4 - H6 H8 - H10
TV4000 TV2000RN TV3000R TV2500 FNT FNT2V	50 €	240 €	80 €	80 €	80 €	100 €

	Dischi per taglio a fiammiferi Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	B6 - B8 - B10 mm	D8x8 D10x10 DX o SX	D12x12 D20x20 DX o SX
TV2000RN TV3000 TV2500	100 €	130 €	120 €

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги
Mod.	K8x8 - K10x10 K12x12 - K20x20
TV4000	160 €

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	D8x8 D10x10 SX	D12x12 D20x20 SX
FNT FNT2V	130 €	120 €

Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B.
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.



DISCO E

DISCO B

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D.
To obtain the cube, combine disc E with disc D.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E

DISCO D

SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K.
To obtain the cube, combine disc E with disc K.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.



DISCO E

DISCO K

Discos E para cortar rodajas rectas



Discos E para cortar rodajas rectas		P.V.P.
7605201	E1 Rodajas de 1 mm de grosor	85 €
7605202	E2 Rodajas de 2 mm de grosor	85 €
7605203	E3 Rodajas de 3 mm de grosor	85 €
7605204	E4 Rodajas de 4 mm de grosor	85 €
7605206	E6 Rodajas de 6 mm de grosor	85 €
7605208	E8 Rodajas de 8 mm de grosor	85 €
7605210	E10 Rodajas de 10 mm de grosor	85 €
7605214	E14 Rodajas de 14 mm de grosor	85 €

- Discos para obtener rodajas de 1 a 14 mm de grosor para patata, zanahoria, pepino, calabacín, col...
- Los discos E6, E8, E10 y E14 se pueden combinar con los discos B de patatas fritas y D de cubos.
- Los discos E1 y E2 tienen 3 cuchillas; los discos E3, E4 y E6 tienen 2 cuchillas y los discos E8, E10 y E14 tienen 1 cuchilla.

Discos VE para cortar rodajas rectas de hortalizas enteras



Discos VE para rebanar hortalizas enteras		P.V.P.
Gama disponible sólo para el modelo CHEF-VE		
7605223	VE3 Rodajas de 3 mm de grosor	93 €
7605226	VE6 Rodajas de 6 mm de grosor	93 €
7605228	VE8 Rodajas de 8 mm de grosor	93 €

- **Discos válidos sólo para la gama CHEF-VE.**
- Discos para obtener rodajas de 3 a 8 mm de grosor para piezas grandes sin necesidad de cortarlas: col, lechuga...
- Los discos VE3 y VE6 tienen 2 cuchillas; y el disco VE8 tiene 1 cuchilla.

Discos Eo para cortar onduladas



Discos Eo para cortar rodajas onduladas		P.V.P.
7605403	E3o Rodajas onduladas 3 mm de grosor	95 €
7605404	E4o Rodajas onduladas 4 mm de grosor	95 €
7605406	E6o Rodajas onduladas 6 mm de grosor	95 €

- Discos para obtener **rodajas de onduladas** 3 a 6 mm de grosor para patata, zanahoria, calabacín...
- Los discos tienen 2 cuchillas.

Discos Es para cortar rodajas rectas de productos blandos



Discos Es para cortar hortalizas blandas		P.V.P.
7605301	E1s Rodajas de 1 mm de grosor	95 €
7605302	E2s Rodajas de 2 mm de grosor	95 €
7605305	E5s Rodajas de 5 mm de grosor	95 €

- Discos curvados para obtener rodajas rectas de 1 a 5 mm de grosor.
- Se utilizan en productos blandos como tomate, naranja, limón...

Discos V y Z para rallar y deshilar

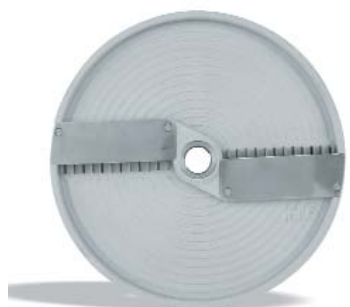
NOVEDAD: RALLADOR DE QUESO



Discos V y Z para rallar y deshilar		P.V.P.
7605602	Z2 Rallador de 2 mm de grosor	89 €
7605603	Z3 Rallador de 3 mm de grosor	89 €
7605604	Z4 Rallador de 4 mm de grosor	89 €
7606410	Z5 Rallador de 5 mm de grosor	89 €
7605607	Z7 Rallador de 7 mm de grosor	89 €
7605608	V Rallador de 1 mm de grosor	89 €
7605654	PZ4 Rallador de queso 4 mm de grosor	98 €
7605657	PZ7 Rallador de queso 7 mm de grosor	98 €

- Discos para rallar queso, zanahoria... de 1 a 7 mm.
- Los discos PZ4 y PZ7 están especialmente diseñados para rallar queso.

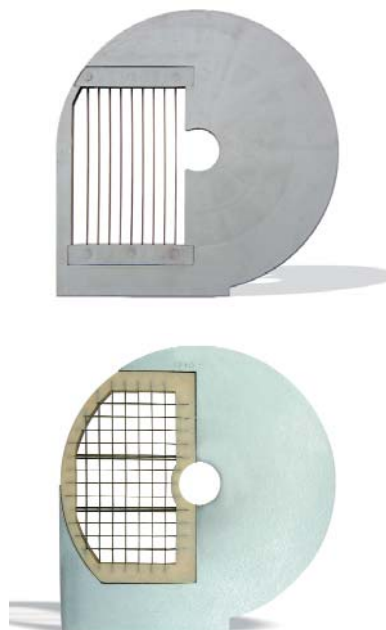
Discos H para corte cerilla, paja, frita y juliana



Discos H para cortes juliana, cerilla, paja, etc.		P.V.P.
7605501	4PZ5 Para sopa "juliana"	141 €
7605502	H2,5 Bastoncillos de 2,5 x 2,5 mm	107 €
7605504	H4 Bastoncillos de 4 x 4 mm	107 €
7605506	H6 Bastoncillos de 6 x 6 mm	107 €
7605508	H8 Bastoncillos de 8 x 8 mm	107 €
7605510	H10 Bastoncillos de 10 x 10 mm	107 €

- Grosor de 2,5 a 10 mm.
- Los discos H tienen 2 conjuntos de cuchillas.
- El disco 4PZ5 es especial para el corte en "juliana".

Discos B y D para fritas y cubos



Rejillas B y D combinables con discos E		P.V.P.
7605706	B6 Rejilla para fritas de 6 mm de lado	119 €
7605708	B8 Rejilla para fritas de 8 mm de lado	119 €
7605710	B10 Rejilla para fritas de 10 mm de lado	119 €
7605808	D8x8 Dados de 8 mm de lado	139 €
7605810	D10x10 Dados de 10 mm de lado	139 €
7605816	D16x16 Dados de 16 mm de lado	139 €
7605820	D20x20 Dados de 20 mm de lado	139 €

- Rejillas válidas sólo para los modelos CH60 y CHEF-300.
- Se utilizan combinados con discos E6, E8, E10 o E14 en función del grosor que se desee obtener.
- Las rejillas B, combinadas con los E son para para corte de fritas.
- Las rejillas D, combinadas con los E son para para corte en cubos.

Discos GMC y TMC para pastelería



Discos GMC y TMC para pastelería		P.V.P.
7605900	GMC 0,75 Disco granulador de 0,75 mm	81 €
7605905	GMC 1 Disco granulador de 1 mm	81 €
7605910	GMC 1,5 Disco granulador de 1,5 mm	81 €
7605915	TMC 0,75 Disco fileteador de 0,75 mm	76 €
7605920	TMC 1 Disco fileteador de 1 mm	76 €
7605925	TMC 1,5 Disco fileteador de 1,5 mm	76 €
7605930	2TPMC Para combinar GMC y TMC	89 €

- Los discos GMC y TMC se usan combinados con el disco 2TPMC.
- Los discos GMC rallan chocolate, frutos secos...
- Los discos TMC filetean frutos secos: avellanas, almendras...

Discos expulsores



Discos expulsores del producto cortado		P.V.P.
7605955	Disco expulsor bajo CHEF	36 €
7605980	Disco expulsor alto CHEF	36 €
7605985	Disco expulsor CH	36 €

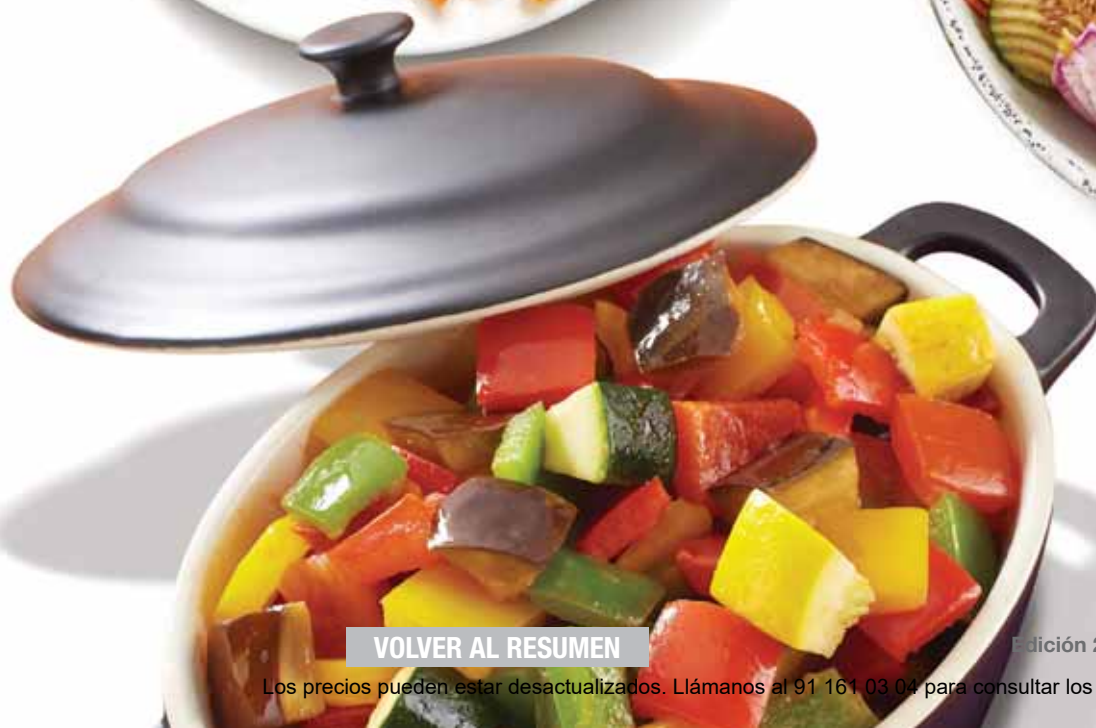
- Sirven para expulsar el producto procesado.

COLECCIÓN DE DISCOS



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Más de 50 discos posibles para realizar rebanadas, rallados, julianas, patatas fritas, macedonias, brunoises y gaufrettes con una calidad de corte irreprochable en un mínimo de tiempo. Ahorre varias horas de trabajo cada día gracias a los combinados y corta-hortalizas de Robot-Coupe.



COLECCIÓN DE DISCOS



ESENCIAL
Series 1-4



ESENCIAL
Series 1-4



EXPERT
Series 5-7



EXPERT
Series 5-7

R 201 XL R 301 R 301 Ultra R 401	Precio €	R 402 R 402 V.V.	CL 40	Precio €	DISCOS	R 502/R 502 V.V. R 752/R 752 V.V.	Precio €	CL 50 Gourmet	Precio €
CL 20						CL 50/CL 50 Ultra CL 52 /CL 55 CL 60/CL 60 V.V.			

REBANADORES



					Almendras 0,6 mm	28166	92	28166	92
					0,8 mm	28069	92	28069	92
27051	50	27051	50		1 mm	28062	92	28062	92
27555	50	27555	50		2 mm	28063	92	28063	92
27086	50	27086	50		3 mm	28064	92	28064	92
27566	50	27566	50		4 mm	28004	92	28004	92
27087	50	27087	50		5 mm	28065	92	28065	92
27786	50	27786	50		6 mm	28196	92	28196	92
					8 mm	28066	92	28066	92
					10 mm	28067	92	28067	92
					14 mm	28068	92		
					Patatas cocidas 4 mm	27244	288	27244	288
					Patatas cocidas 6 mm	27245	288	27245	288

ONDULADOS



27621	50	27621	50		2 mm	27068	115	27068	115
					3 mm	27069	115	27069	115
					5 mm	27070	115	27070	115

RALLADORES



27588	50	27588	27148	50	1,5 mm	28056	85	28056	85
27577	50	27577	27149	50	2 mm	28057	85	28057	85
27511	50	27511	27150	50	3 mm	28058	85	28058	85
					4 mm	28073	85	28073	85
					5 mm	28059	85	28059	85
27046	50	27046	50		6 mm				
					7 mm	28016	85	28016	85
27632	50	27632	50		9 mm	28060	85	28060	85
27764	57	27764	57		Parmesano	28061	85	28061	85
27191	85	27191	85		Patatas tipo Röstis	27164	133	27164	133
					Patatas crudas	27219	147	27219	147
27078	85	27078	85		Rábano blanco 0,7 mm				
27079	85	27079	85		Rábano blanco 1 mm	28055	150	28055	150
27130	85	27130	85		Rábano blanco 1,3 mm				

BASTONCITOS JULIANA



					1 x 8 mm (tagliatelles)	28172	122	28172	122
					1 x 26 cebolla/col	28153	223	28153	223
27080	63	27080	63		2 x 4 mm	27072	122	27072	122
27081	63	27081	63		2 x 6 mm	27066	122	27066	122
					2 x 8 mm	27067	122	27067	122
					2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	122	28173	122
27599	63	27599	63		2 x 2 mm	28051	122	28051	122
					2,5 x 2,5 mm	28195	122	28195	122
					3 x 3 mm	28101	122	28101	122
27047	63	27047	63		4 x 4 mm	28052	122	28052	122
27610	63	27610	63		6 x 6 mm	28053	122	28053	122
27048	63	27048	63		8 x 8 mm	28054	122	28054	122



ESENCIAL
Series 1-4

R 402
R 402 V.V.

CL 40

Precio
€



EXPERT
Series 5-7

R 502/R 502 V.V.
R 752/R 752 V.V.

CL 50/CL 50 Ultra
CL 52 /CL 55
CL 60/CL 60 V.V.

Precio
€







EXPERT
Series 5-7

CL 50
Gourmet

Precio
€

DISCOS

 EQUIPOS PARA MACEDONIA REJILLA + REBANADOR			5 x 5 x 5 mm	■ 28110	211	■ 28110	211
	■ 27113	163	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	195	■ 28111	195
	■ 27114	163	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	195	■ 28112	195
	■ 27298	163	12 x 12 x 12 mm	■ 28197	195		
			14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	195	■ 28181	195
			14 x 14 x 10 mm	■ 28179	195	■ 28179	195
			14 x 14 x 14 mm	■ 28113	195		
			20 x 20 x 20 mm	■ 28114	195		
 PATATAS FRITAS	▲ 27116	170	8 x 8 mm	▲ 28134	234	▲ 28134	234
			8 x 16 mm	▲ 28159	234	▲ 28159	234
	▲ 27117	170	10 x 10 mm	▲ 28135	234	▲ 28135	234
			10 x 16 mm	▲ 28158	234	▲ 28158	234
 BRUNOISES			2 x 2 x 2 mm			28174	163
			3 x 3 x 3 mm			28175	163
			4 x 4 x 4 mm			28176	163
 GAUFRETTES			2 mm			28198	139
			3 mm			28199	139
			4 mm			28177	139
			6 mm			28178	139

■ Equipo para MACEDONIA compuesto por: 1 rejilla de macedonia + 1 disco rebanador.

▲ Equipo para PATATAS FRITAS compuesto por: 1 rejilla de patatas fritas + 1 disco rebanador especial patatas fritas.

ACCESORIOS	Ref.	€
SOPORTE MURAL PARA ACCESORIOS: CUCHILLA y 8 DISCOS > Desde el R 201 XL hasta el R 402 V.V.	 107810	32
PORTADISCOS MURAL 4 VARILLAS INOXIDABLES > 16 discos pequeños u 8 discos grandes	 107812	36
CAJA PARA DISCOS: > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	 27258	19
PORTADISCOS MURAL INOXIDABLE	 101230	45
D-CLEAN KIT: HERRAMIENTA DE LIMPIEZA REJILLAS DE MACEDONIA (5,8 o 10 mm)	 39881	74
PROTECCIÓN DE DISCOS > Desde el R 502 hasta el R 752 V.V. > Desde el CL 50 hasta el CL 60 V.V.	 39726	17










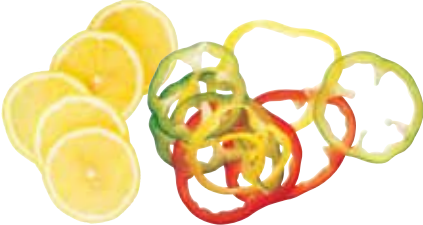


















¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

De 0,6 mm a 3 mm o de 3 mm a 14 mm

REBANADORES



Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.
 Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

 <p>Almendras 0,6 mm Ref. 28166</p> 	 <p>0,8 mm Ref. 28069</p> 	 <p>1 mm Ref. 28062 Ref. 27051</p> 	
 <p>2 mm Ref. 28063 Ref. 27555</p> 	 <p>3 mm Ref. 28064 Ref. 27086</p> 	 <p>4 mm Ref. 28004 Ref. 27566</p> 	
 <p>5 mm Ref. 28065 Ref. 27087</p> 	 <p>6 mm Ref. 28196 Ref. 27786</p> 	 <p>8 mm Ref. 28066</p> 	 <p>10 mm Ref. 28067</p> 
 <p>14 mm* Ref. 28068</p> 	 <p>Patatas cocidas 4 mm Ref. 27244</p> 	 <p>Patatas cocidas 6 mm Ref. 27245</p> 	

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet



BASTONCITOS - JULIANAS

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

1 x 8 mm
tagliatelles
Ref. 28172



1 x 26 mm
cebollas y coles
Ref. 28153



2 x 4 mm
Ref. 27072
Ref. 27080



2 x 6 mm
Ref. 27066
Ref. 27081



2 x 8 mm
Ref. 27067



2 x 10 mm
Tagliatelles
Ref. 28173



2 x 2 mm
Ref. 28051
Ref. 27599



2,5 x 2,5 mm
Ref. 28195



3 x 3 mm
Ref. 28101



4 x 4 mm
Ref. 28052
Ref. 27047



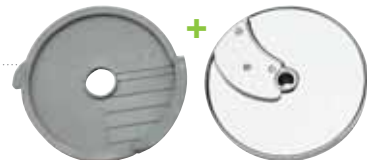
6 x 6 mm
Ref. 28053
Ref. 27610



8 x 8 mm
Ref. 28054
Ref. 27048



De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



PATATAS FRITAS

CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

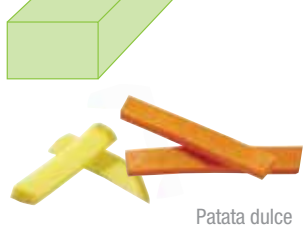
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.

8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116



Patatas Vitelotte

8 x 16 mm
Ref. 28159



Patata dulce

10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117



Manzana

10 x 16 mm
Ref. 28158



Remolacha

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!




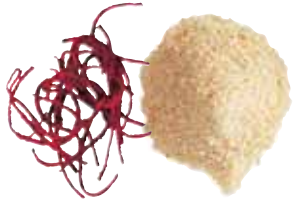




















RALLADORES



Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.

Esencial: Especial CL 40

 <p>1,5 mm Ref. 28056 Ref. 27588* Ref. 27148</p> 	 <p>2 mm Ref. 28057 Ref. 27577* Ref. 27149</p> 	 <p>3 mm Ref. 28058 Ref. 27511* Ref. 27150</p> 	 <p>4 mm Ref. 28073</p> 
 <p>5 mm Ref. 28059</p> 	 <p>6 mm Ref. 27046</p> 	 <p>7 mm Ref. 28016</p> 	 <p>9 mm Ref. 28060 Ref. 27632</p> 
 <p>Parmesano Ref. 28061 Ref. 27764</p> 	 <p>Patatas tipo Röstis Ref. 27164 Ref. 27191</p> 	 <p>Patatas crudas Ref. 27219</p> 	 <p>Rábano blanco 1 mm Ref. 28055 Ref. 27078 0,7 mm Ref. 27079 1 mm Ref. 27130 1,3 mm</p> 

ONDULADOS

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

Esencial: CL 20, CL 40, R 201 XL, R 301, R 301 Ultra, R 401, R 402, R 402 V.V.



 <p>2 mm Ref. 27068 Ref. 27621</p> 	 <p>3 mm Ref. 27069</p> 	 <p>5 mm Ref. 27070</p> 
--	--	---

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

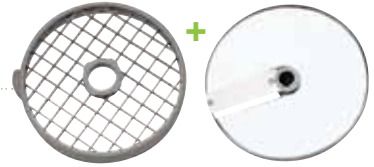
* Salvo el CL 40



EQUIPOS PARA MACEDONIA

Expert: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752 y R 752 V.V.

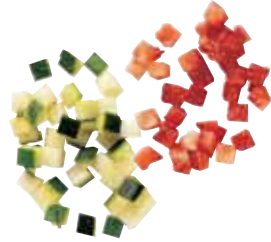
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



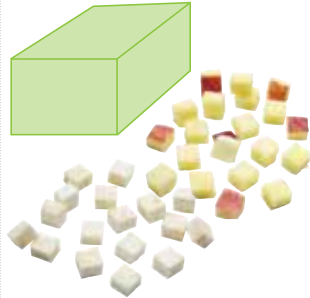
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



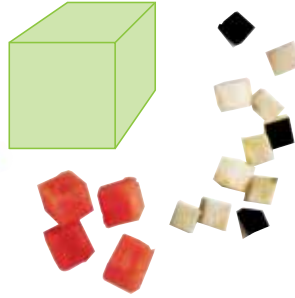
14x14x5 mm
Ref. 28181



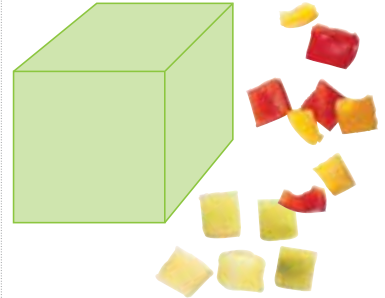
14x14x10 mm*
Ref. 28179



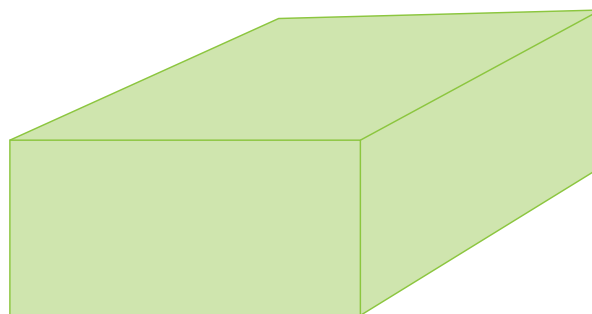
14x14x14 mm*
Ref. 28113



20x20x20 mm*
Ref. 28114



25x25x25 mm*
Ref. 28115



50x70x25 mm*
Ensaladas
Ref. 28180



* Salvo el CL 50 Gourmet

D-CLEAN KIT



Soporte de rejilla reversible

- 1 cara Esencial R 402 - CL 40
- 1 cara Expert CL 50 - CL 60 y R 502 - R 752



Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia
5 mm, 8 mm y 10 mm



Herramienta rascadora

	Ref.	€
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia	39881	74

[VOLVER AL RESUMEN](#)



CORTES ESPECIALES

BRUNOISES

CL 50 Gourmet



CL50 GOURMET

 **2x2x2 mm**
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**
Ref. 28176



GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



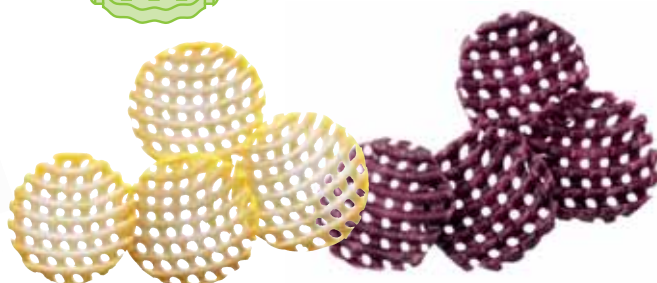
CL50 GOURMET



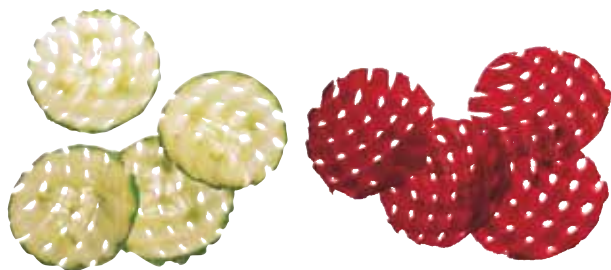
2 mm
Ref. 28198



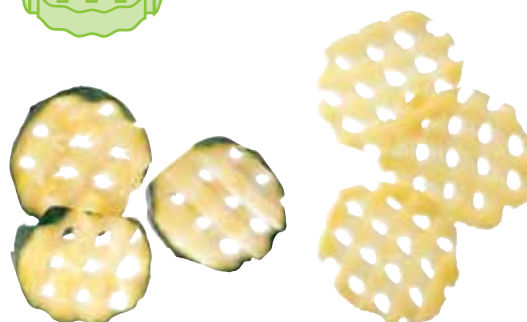
3 mm
Ref. 28199



4 mm
Ref. 28177



6 mm
Ref. 28178



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

ESENCIAL Series 1-4

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



8 x 8 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Ref.

€

Packs de 4 discos para los modelos: R301, R 301 Ultra, R 401, R 402 y R 402 V.V.

1953

195

4 DISCOS

Rebanadores



2 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



4 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



2 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



2 x 2 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Ref.

€

Packs de 4 discos para el CL 20

1904

195

6 DISCOS

Rebanadores



3 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.

Juliana



4 x 4 mm
Zanahorias, rábanos, manzanas, etc.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

Ref.

€

Packs de 6 discos para los modelos: R 402, R 402 V.V. y CL 40

1918

355

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 *robot coupe* 45

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

EXPERT Series 5-7

RESTAURACIÓN - CATERING

Rebanadores



3 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.

Ralladores



3 mm
Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.

Patatas fritas



8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

	Ref.	€
Pack Restauración / Catering	1958	606

COLECTIVIDADES

Rebanadores



1 mm
Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



3 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



5 mm
Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



3 mm
Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas..

Juliana



4 x 4 mm
Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.

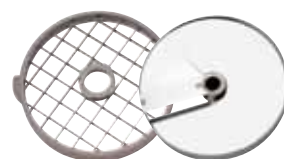


8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

Macedonia



10 x 10 x 10 mm
Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones.



20 x 20 x 20 mm
Sandías, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc.

	Ref.	€
Pack Colectividades	1959	1 010

PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS

Frutas y hortalizas de todos los tamaños y formas

Debido a las nuevas demandas nutricionales, los chefs del sector de la restauración colectiva buscan soluciones para servir más frutas y hortalizas crudas.

El objetivo es mejorar la calidad nutricional de las comidas servidas en los comedores de los colegios, las cafeterías de las empresas y los establecimientos hospitalarios.

Para los chefs, es una gran oportunidad proponer cortes originales de frutas y hortalizas frescas de manera más atractiva. Robot-Coupe innova con su último lanzamiento, la "WorkStation" que incluye un pack de 16 discos de corte.

Rebanadores



1 mm

Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



2 mm

Limones, pimientos morrones, puerros, patatas dulces, etc.



4 mm

Kiwis, tomates, champiñones, endibias, etc.



Ralladores



1.5 mm

Papayas verdes, calabacines, remolachas crudas, zanahorias, etc.



3 mm

Granny Smith, coles blancas, remolachas cocidas, apio nabo, etc.



Macedonias



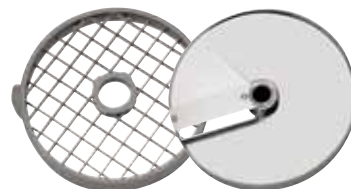
5 x 5 x 5 mm

Melones, pepinos, zanahorias, remolachas cocidas, etc.



10 x 10 x 10 mm

Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones, etc.



20 x 20 x 20 mm

Sandías, zanahorias, pepinos, apio nabo.



Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



Juliana



2.5 x 2.5 mm

Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.



2 x 10 mm

Manzanas, zanahorias, rábanos, remolachas crudas, etc.



4 x 4 mm

Zanahoria, calabacín, pepino, nabo, patata, rábano, remolacha.



4 portadiscos murales

Para 16 discos



D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla



	Ref.	€
Pack Multicorte de 16 discos	2022	1 579

[VOLVER AL RESUMEN](#)

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Discos FCS (cortadoras Compact)



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 12 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- ▶ FCS-8, FCS-10 y FCS-12, combinables con rejillas FMS/FFS para obtener fritas o cubos.
- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para la combi CK-241/24V.**
- ▶ **Nota: consultar fecha de disponibilidad de los discos FCS-8, FCS-10 y FCS-12.**

		PVP
1010530	Disco cortador FCS-1	65€
1010532	Disco cortador FCS-2	65€
1010534	Disco cortador FCS-3	65€
1010536	Disco cortador FCS-4	65€
1010538	Disco cortador FCS-5	65€
1010540	Disco cortador FCS-6	65€
1010570	Disco cortador FCS-8	76€
1010572	Disco cortador FCS-10	76€
1010574	Disco cortador FCS-12	76€

Discos FCOS (cortadoras Compact)



Para cortar rodajas onduladas.

Cuchillas onduladas.

- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para la combi CK-241/24V.**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
1010546	Disco cortador FCOS-2	65€

Rejilla para cubos FMS (cortadoras Compact)



Rejillas para cubos.

- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad**

		PVP
1010580	Rejilla cubos FMS-8	94€
1010582	Rejilla cubos FMS-10	94€
1010584	Rejilla cubos FMS-12	94€

Rejillas para fritas FFS (cortadoras Compact)



Rejillas para fritas.

- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen
- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
1010590	Rejilla fritas FFS-8	94€
1010592	Rejilla fritas FFS-10	94€



Discos FCES (cortadora Compact)



Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.

- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para la combi CK-241/24V.**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
1010550	Disco cortador FCES-2X2	85€
1010552	Disco cortador FCES-2X4	85€
1010554	Disco cortador FCES-2X6	85€
1010556	Disco cortador FCES-4X4	85€
1010558	Disco cortador FCES-6X6	85€
1010560	Disco cortador FCES-8X8	85€

Discos ralladores SHS (cortadoras Compact)



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic

- ▶ Máxima seguridad para el usuario.
- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- ▶ Proporciona un corte muy preciso.
- ▶ Limpieza muy fácil.
- ▶ Disponibles en varios tamaños.
- ▶ **Para la cortadora CA-21/2V.**
- ▶ **Para la combi CK-241/24V.**

		PVP
1010500	Disco rallador SHS-2	50€
1010502	Disco rallador SHS-3	50€
1010504	Disco rallador SHS-4	50€
1010506	Disco rallador SHS-7	50€
1010514	Disco rallador SHSF (polvo fino)	50€
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)	50€

Cabezal tubos



Para el corte de productos alargados

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-31/41/62/3V/4V y para los modelos combinados CK-35V/38V/45V/48V.

- ▶ Diseñadas para obtener cortes de máxima calidad en productos de forma alargada.
- ▶ Con dos tubos de alimentación de distintos tamaños equipados con mazos empujadores.
- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

Nota: Válido también para las cortadoras CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402 fabricados a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

Código 1050123: CA-31/41/62 y CA-301/401/601 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

Código 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V y CK-301/302/401/402 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

		PVP
1050123	Cabezal tubos CA-31/41/62	741€
1050124	Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/48V	741€



Cabezal gran capacidad



Boca de gran capacidad.

- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- ▶ Diseño ergonómico.
- ▶ Boca de entrada de 273 cm².

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

		PVP
1050122	Cabezal de gran producción CA-41 / CA-62	819€
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V	819€

Tolva semiautomática



Tolva para grandes producciones.

- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

		PVP
1050120	Cabezal boca automática CA-41 / CA-62	1.433€
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.433€

Soporte-carro



Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

Accesorio opcional para todas las cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

- ▶ Construcción en acero inoxidable.
- ▶ Soporte que permite trabajar con las cortadoras Sammic a la altura ideal desde el punto de vista ergonómico.
- ▶ Permite colocar la máquina y un contenedor GastroNorm en la salida del producto cortado.
- ▶ 2 ruedas facilitan su transporte.

		PVP
1050063	Soporte cortadora CA/CK (3, 4, 6)	307€

Discos FC-D



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- ▶ FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- ▶ FC-3D y FC-6D dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FC-8D/10D/14D/20+/25+, dotados de 1 cuchilla.

- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	85€
1010220	Disco cortador FC-2+	85€
1010224	Disco cortador FC-3D	85€
1010227	Disco cortador FC-6D	85€
1010409	Disco cortador FC-8D	85€
1010410	Disco cortador FC-10D	85€
1010411	Disco cortador FC-14D	96€
1010252	Disco cortador FC-20+	96€
1010247	Disco cortador FC-25+	96€



Discos FC



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- ▶ FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- ▶ FC-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FC-8+ dotado de 1 cuchilla.
- ▶ **Para la cortadora CA-301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-301/302/401/402.**
- ▶ **Los discos FC-20+ y FC-25+ no pueden utilizarse en las cortadoras CR-143 / CA-300 / CA-400.**

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	85€
1010220	Disco cortador FC-2+	85€
1010222	Disco cortador FC-3+	85€
1010407	Disco cortador FC-6 +	85€
1010400	Disco cortador FC-8 +	85€
1010401	Disco cortador FC-10 +	85€
1010402	Disco cortador FC-14 +	96€
1010252	Disco cortador FC-20+	96€
1010247	Disco cortador FC-25+	96€

Discos FCC



Para cortar rodajas de productos blandos.

- ▶ Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limon, plátano, manzana, etc.
- ▶ Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- ▶ FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- ▶ FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010406	Disco cortador FCC-2 +	85€
1010403	Disco cortador FCC-3 +	85€
1010404	Disco cortador FCC-5 +	85€

Discos FCO



Para cortar rodajas onduladas.

Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.

- ▶ FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- ▶ FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010295	Disco cortador FCO-2+	95€
1010300	Disco cortador FCO-3+	95€
1010408	Disco cortador FCO-6 +	95€



Rejillas para fritas FFC

Rejillas para fritas.

* FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.

- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- ▶ **El disco FFC-10 es válido únicamente para la cortadora CA-400.**



		PVP
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	95€
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	95€
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	95€

Rejillas para fritas FF

Rejillas para fritas.

- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen
- ▶ **Para la cortadora CA-300 y accesorio cortador CR-143.**

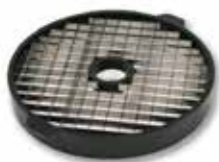


		PVP
1010265	Rejilla fritas FF-6 (CA-300/CR-143)	95€
1010270	Rejilla fritas FF-8 (CA-300/CR-143)	95€
1010275	Rejilla fritas FF-10 (CA-300/CR-143)	95€

Rejillas para cubos FMC

Rejillas para cubos.

- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/401/601.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- ▶ **Los discos FMC-10 / FMC-16 / FMC-20 son válidos únicamente para la cortadora CA-400.**
- ▶ **Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.**



		PVP
1010362	Rejilla cubos FMC-8D	95€
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	95€
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	95€
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	95€
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	95€
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	95€
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	95€
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	95€

Rejillas para cubos FM

Rejillas para cubos.

- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ **Para la cortadora CA-300 y accesorio cortador CR-143.**



		PVP
1010280	Rejilla cubos FM-8 (CA-300/CR-143)	95€
1010285	Rejilla cubos FM-10 (CA-300/CR-143)	95€
1010290	Rejilla cubos FM-20 (CA-300/CR-143)	95€



Disco FCE



Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.

- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010205	Disco cortador FCE-2+	114€
1010210	Disco cortador FCE-4+	114€
1010405	Disco cortador FCE-8 +	132€

Discos ralladores SH



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic

- ▶ Sin tornillos. Desmontable.
- ▶ Higiene perfecta.
- ▶ Máxima seguridad para el usuario.
- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- ▶ Proporciona un corte muy preciso.
- ▶ Discos desmontables sin necesidad de herramientas para su limpieza en lavavajillas.
- ▶ Se evita la acumulación de restos en los bordes, asegurándose una higiene perfecta.
- ▶ Disponibles en varios tamaños.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		PVP
1010320	Disco rallador SH-2	60€
1010315	Disco rallador SH-3	60€
1010322	Disco rallador SH-4	60€
1010324	Disco rallador SH-6	60€
1010326	Disco rallador SH-7	60€
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG	60€
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF	60€

Kit prensapurés FP+



Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter

Ideal para puré de patatas

* Necesario usar junto con disco cortador.

		PVP
1010390	Accesorio rejilla prensapurés FP	136€

Soporte para discos y rejillas



Ideales para almacenar discos y rejillas cuando no están en uso.

Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

Dimensiones: 350 x 320 mm.

		PVP
1010201	Soporte discos / rejillas	41€
1010204	Soporte discos / rejillas +/D	41€



Kit limpia-rejillas



Para una limpieza de rejillas eficaz,
rápida y segura

El kit consiste en una base-apoyo y una
tapa para cada medida de rejilla.

Disponible para rejillas de cubos de 8x8
ó 10x10 mm.

		PVP
1010361	Limpiador rejilla QC-8	83€
1010366	Limpiador rejilla QC-10	83€
1010359	Asiento rejilla GCH	51€





Tapa con apertura lateral.



Botonera electrónica IP54.

Opcional



Tolva larga de descarga continua, con micro de seguridad opcional

Venta del cortaverduras y discos por separado.

Configúrelo a su necesidad.

TM2 Inox
AS135342



TM2 All
AS135343



Discos para corte en cubitos

Se precisa para combinar con los modelos DF, obteniendo una gran variedad de tipos de cubitos para menestras y macedonias.

Código	Descripción	PVP
697504	TM/TM TG (Rodajas) DF11mm	70 €
697302	TM/TM TG (Rodajas) DF2 2mm	68 €
697503	TM/TM TG (Rodajas) DF3 3mm	67 €
AS109370	TM/TM TG (Rodajas) DF4 4mm	62 €
697303	TM/TM TG (Rodajas) DF5(tomates)	60 €
AS109372	TM/TM TG (Rodajas) DF8 8mm	59 €
697502	TM/TM TG (Rodajas) DF10 10mm	54 €
697494	TM/TM TG (Rodajas) DF14 14mm	59 €
AS109375	TM/TM TG (Barritas) DQ4 4mm	106 €
697495	TM/TM TG (Barritas) DQ6 6mm	100 €
697486	TM/TM TG (Barritas) DQ8 8mm	98 €
697488	TM/TM TG (Barritas) DQ10 10mm	93 €
AS109379	TM/TM TG (Rallar) DTV 1mm	53 €
697497	TM/TM TG (Rallar) DT2 2mm	70 €
697489	TM/TM TG (Rallar) DT3 3mm (zanahorias)	70 €
AS109382	TM/TM TG (Deshilachar) DT4 4mm	67 €

Código	Descripción	PVP
697491	TM/TM TG (Deshilachar) DT7 7mm	59 €
697498	TM/TM TG (Deshilachar) DT9 9mm (mozzarella)	64 €
AS109385	M/TM TG (Deshilachar) DTV8 8mm	82 €
AS135326	TM PS5 (Cubitos) 5mm	201 €
AS135327	TM PS8 (Cubitos) 8mm	129 €
697490	TM PS10 (Cubitos) 10mm	113 €
AS135328	TM PS14 (Cubitos) 14mm	107 €
AS135329	TM PS20 (Cubitos) 20mm	83 €
AS109391	TM TG (Cubitos) PS8G 8mm	372 €
AS109392	TM TG (Cubitos) PS10G 10mm	339 €
AS109393	TM TG (Cubitos) PS14G 14mm	298 €
AS109394	TM TG (Cubitos) PS20G 20mm	269 €
AS109395	Limpia discos TM PS8	59 €
AS109396	Limpia discos TM PS10	53 €
AS109397	Limpia discos TM PS14	53 €
AS109398	Limpia discos TM PS20	47 €

Modelo	Medidas ancho x fondo x alto	HP	RPM	Voltaje V	Potencia total W	PVP
AS135342	280x510x510	0,7	300	230	515	1.055 €
AS135343	280x510x510	0,7	300	230	515	1.025 €



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.