

Catálogo de los
DISCOS PARA
CORTADORES DE VERDURA
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Discos para Cortadores de Verdura](#) 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 | Designación |
|------------|-------------|
| CL2002 | 2 mm |
| CL2003 | 3 mm |
| CL2005 | 5 mm |
| CL2009 | 9 mm |

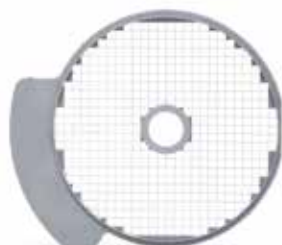
80€ por unidad



Disco para rebanar

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

152€ por unidad



Kit macedonia

| Referencia | Designación |
|------------|-------------|
| CL4008 | 8X8 mm |
| CL4010 | 10x10 mm |

218€ por unidad



Kit patatas fritas

| Referencia | Designación |
|------------|-------------|
| 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



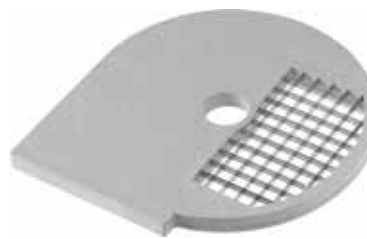
REGO



B10



V



D12



K10

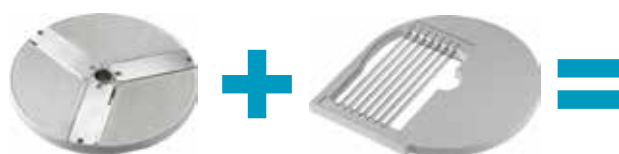
| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|---|
| | <p>Portadisci Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков</p> | <p>Disco inox per affettare regolabile per tagli da 1 a 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier inox pour tranches de 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

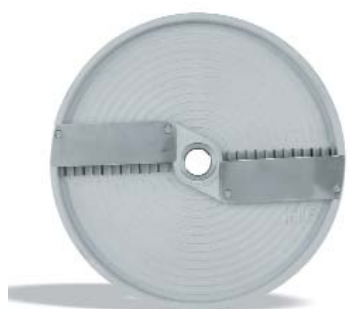
NOVEDAD: RALLADOR DE QUESO



| 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.

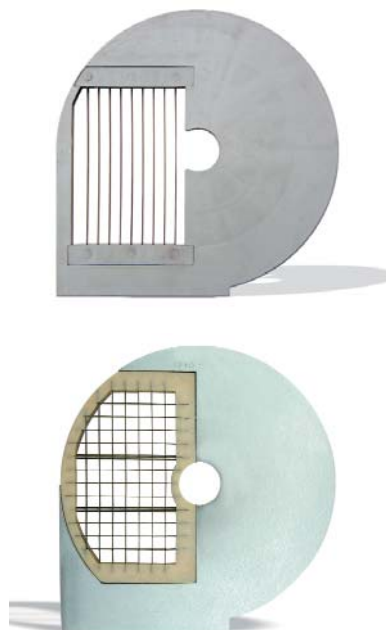
Discos H para corte cerilla, paja, frita y juliana



| 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 € |

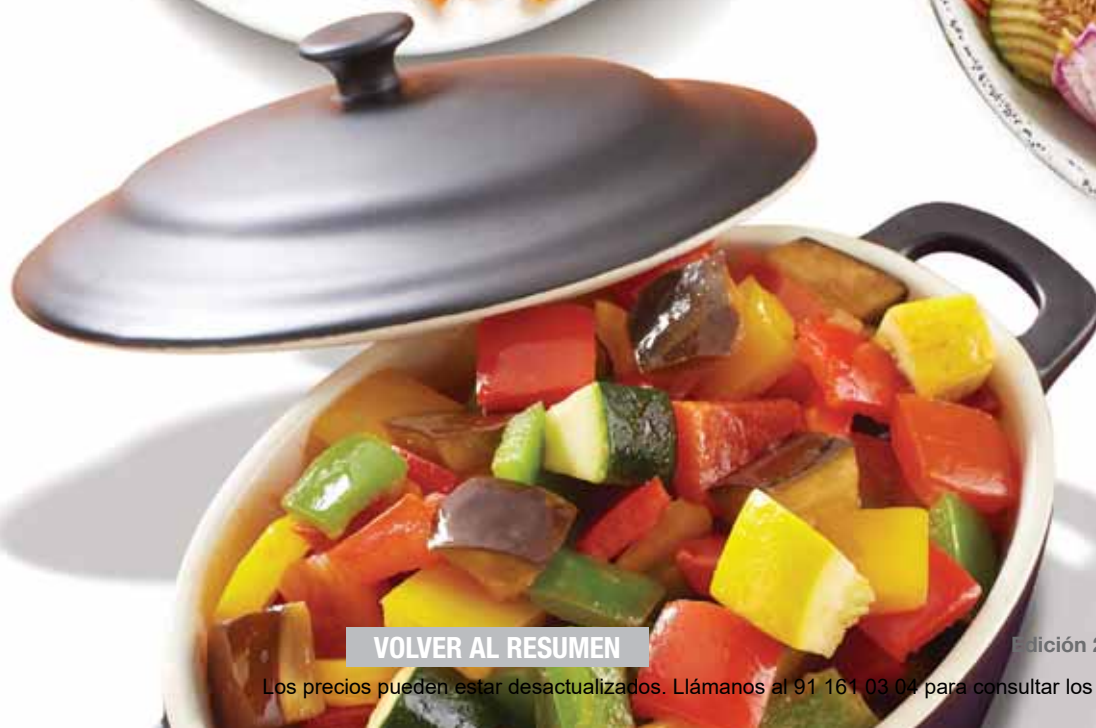
- Sirven para expulsar el producto procesado.

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 | ■ 27113 | 163 | 5 x 5 x 5 mm | ■ 28110 | 211 | ■ 28110 | 211 | | |
|---|---------|------|-----------------------------|---------|-------|---------|-----|--|--|
| | ■ 27114 | 163 | 8 x 8 x 8 mm | ■ 28111 | 195 | ■ 28111 | 195 | | |
| | ■ 27298 | 163 | 10 x 10 x 10 mm | ■ 28112 | 195 | ■ 28112 | 195 | | |
| | | | 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 | 25 x 25 x 25 mm | ■ 28115 | 195 | | | | |
| | | | 50 x 70 x 25 mm (ensalada) | ■ 28180 | 283 | | | | |
| | ▲ 27117 | 170 | 8 x 8 mm | ▲ 28134 | 234 | ▲ 28134 | 234 | | |
| | | | 8 x 16 mm | ▲ 28159 | 234 | ▲ 28159 | 234 | | |
|  BRUNOISES | | | 10 x 10 mm | ▲ 28135 | 234 | ▲ 28135 | 234 | | |
| | | | 10 x 16 mm | ▲ 28158 | 234 | ▲ 28158 | 234 | | |
| | | | 2 x 2 x 2 mm | | | 28174 | 163 | | |
|  GAUFRETTES | | | 3 x 3 x 3 mm | | | 28175 | 163 | | |
| | | | 4 x 4 x 4 mm | | | 28176 | 163 | | |
| | | | 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.



Almendras 0,6 mm
Ref. 28166



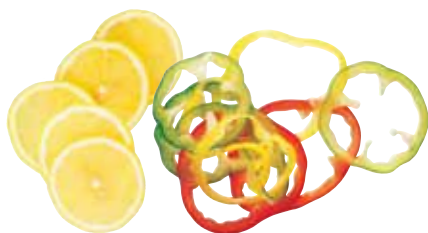
0,8 mm
Ref. 28069



1 mm
Ref. 28062
Ref. 27051



2 mm
Ref. 28063
Ref. 27555



3 mm
Ref. 28064
Ref. 27086



4 mm
Ref. 28004
Ref. 27566



5 mm
Ref. 28065
Ref. 27087



6 mm
Ref. 28196
Ref. 27786



8 mm
Ref. 28066



10 mm
Ref. 28067



14 mm*
Ref. 28068



Patatas cocidas 4 mm
Ref. 27244



Patatas cocidas 6 mm
Ref. 27245



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

* Salvo el CL 50 Gourmet



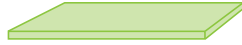
BASTONCITOS - JULIANAS

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



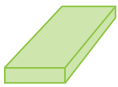
1 x 26 mm cebollas y coles
Ref. 28153



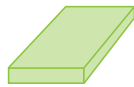
2 x 4 mm
Ref. 27072
Ref. 27080



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

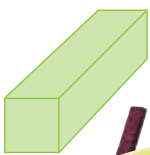
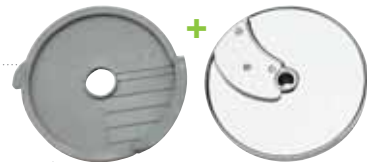


PATATAS FRITAS

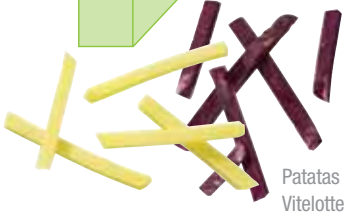
CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, CL 60 V.V., R 502, R 502 V.V., R 752, R 752 V.V.

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

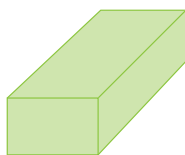
De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116



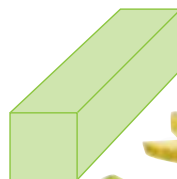
Patatas Vitelotte



8 x 16 mm
Ref. 28159



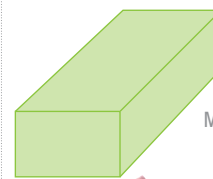
Patata dulce



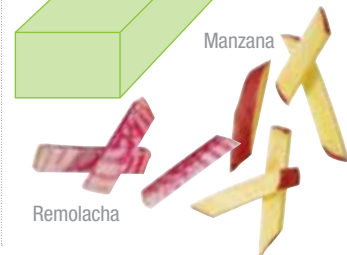
10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117



Manzana



10 x 16 mm
Ref. 28158



Remolacha

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!




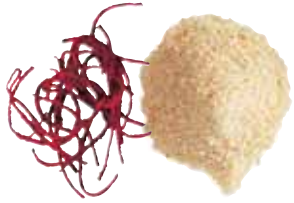




















RALLADORES



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

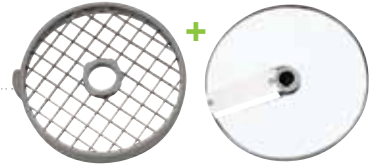
* Salvo el CL 40



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.

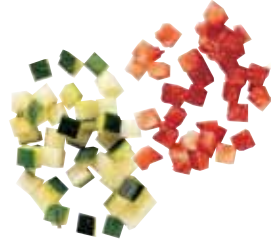
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



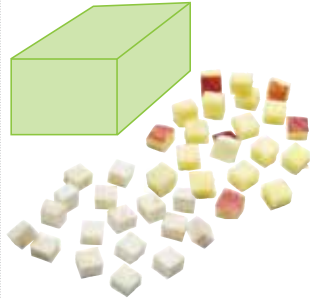
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



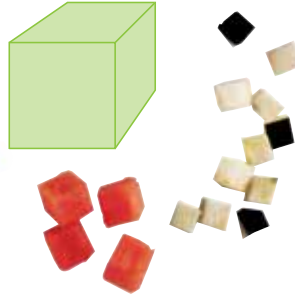
14x14x5 mm
Ref. 28181



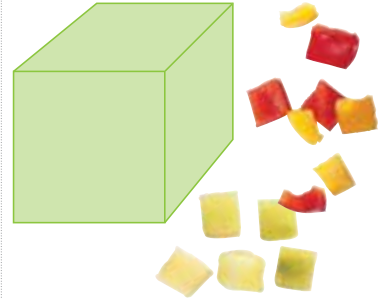
14x14x10 mm*
Ref. 28179



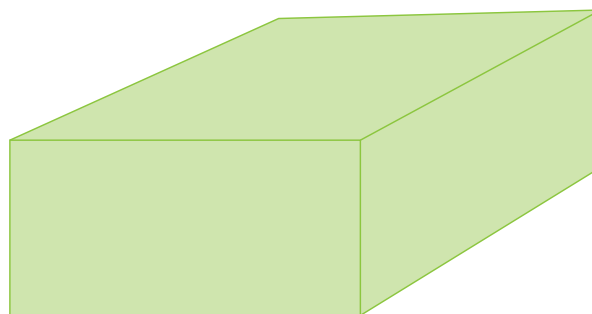
14x14x14 mm*
Ref. 28113



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

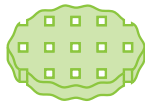


GAUFRETTES

CL 50 Gourmet



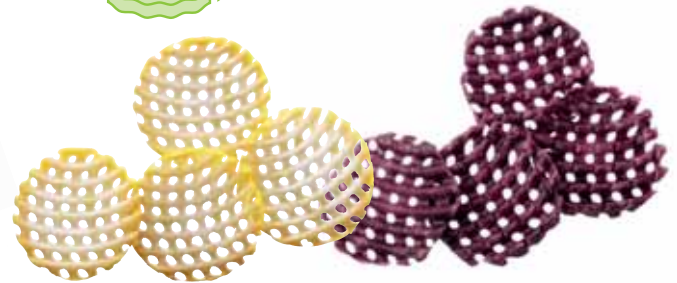
CL50 GOURMET



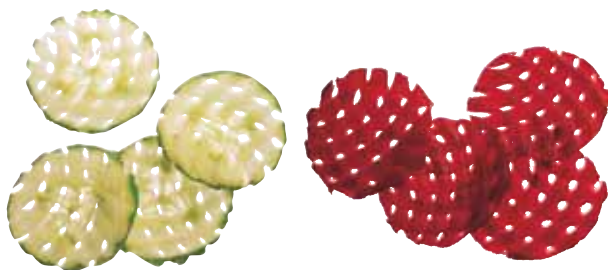
2 mm
Ref. 28198



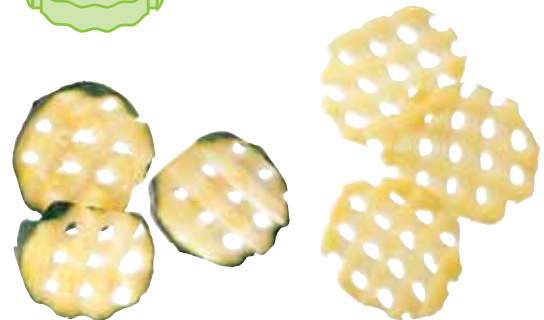
3 mm
Ref. 28199



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.

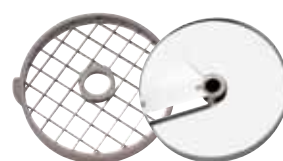


8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

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



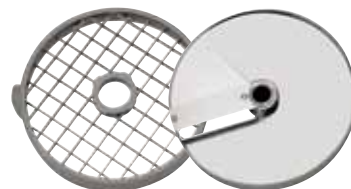
5 x 5 x 5 mm

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

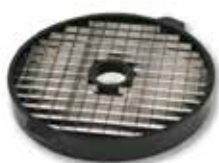


Rejillas para fritas.

- ▶ 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.

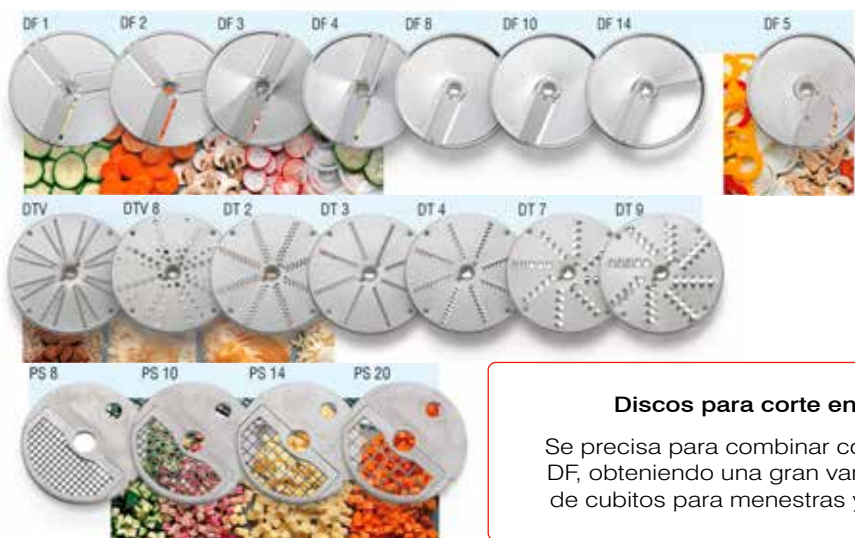


Botonera electrónica IP54.

Opcional



Tolva larga de descarga continua, con micro de seguridad opcional



Venta del cortaverduras y discos por separado.

Configúrelo a su necesidad.

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.

TM2 Inox

AS135342



TM2 All

AS135343



| 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.