



Catálogo de las

CORTADORAS DE VERDURAS

distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Cortadoras de Verduras](#) 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 Cortadoras de Verduras que forman parte de este catálogo son:

Dynamic

Easyline

Fimar

Granita

Irimar

Lacor

Maquinox

Orved

Pujadas

Robot Coupe

Sammic

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.

GAMA CUTTER/ CORTA-HORTALIZAS ELECTRICO

HASTA 300 KG POR HORA, ADECUADO
PARA HASTA 400 CUBIERTAS POR SERVICIO

NOVEDAD .
2020



CORTA-HORTALIZAS

CORTA-HORTALIZAS CON UNA LARGA SELECCIÓN
DE MÁS 25 DISCOS EN ACERO INOXIDABLE

**PERFECTA HIGIENE
SE LIMPIA EN LAVAVAJILLAS
EMPUÑADORA EASY CLIP,
MONTAJE Y DESMONTAJE RAPIDO**

SISTEMA / MODELO PATENTADO

ENTREGADO SIN DISCO



CUTTER/CORTA-
HORTALIZAS
ELECTRICO

	Designación Corta- hortalizas 1V	Designación Corta- hortalizas 2V	Designación Corta- hortalizas 3V panel de mando LEDES	Designación Corta- hortalizas 3V Pantalla pantalla digital
Velocidad rpm	320	320 y 640	320 a 720	320 a 720
Función	-	-	Pulse	Pulso, temporizador y cronómetro
Velocidades	-	-	5 niveles	5 niveles
Potencia	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Referencia	CL100	CL110	CL121	CL150
	1513€	1834€	2067€	2442€

CONFORME A LAS NORMAS



LOS ACCESORIOS

Accesorios disponibles por separado.



109€ por unidad

Disco para cortar

Referencia

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



80€ por unidad

Disco para rallar

Referencia

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

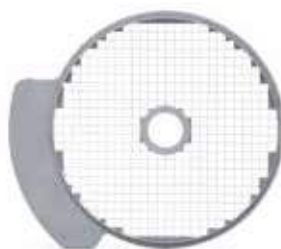


152€ por unidad

Disco para rebanar

Referencia

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



218€ por unidad

Kit macedonia

Referencia

CL4008	8X8 mm
CL4010	10x10 mm



225€ por unidad

Kit patatas fritas

Referencia

CL5008	8X8 mm
--------	--------



GAMA MANUAL CORTAHORTALIZAS

-
30 a 50 KG/Hora

PARA CORTAR DADOS,
RODAJAS, PALITOS.



DYNACUBE Nº1 DE LOS CORTADORES A DADOS MANUALES EN EL MUNDO

CE

CONFORME A LAS NORMAS



	Dynacube + rejilla 7x7 + empujador	Dynacube + rejilla 8,5x8,5 + empujador	Dynacube + rejilla 10x10 + empujador	Dynacube + rejilla 14x14 + empujador	Dynacube + rejilla 17x17 + empujador
Ø del recipiente			400 mm		
Altura total			330 mm		
Peso Neto / Embalado			3,1 / 4,4 Kg		
Referencia	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009
	376€	376€	376€	376€	376€
Referencia	Rejilla de corte 7x7 + empujador AC060	Rejilla de corte 8,5x8,5 + empujador AC061	Rejilla de corte 10x10 + empujador AC062	Rejilla de corte 14x14 + empujador AC063	Rejilla de corte 17x17 + empujador AC064
	111€	111€	111€	111€	111€

DYNACUBE

HT4-HT5.5



HT4












HT5.5

Taglia pomodori
manuali

TOMATOES CUTTER
COUPE-TOMATES
TOMATENSCHNEIDER
CORTADORA DE TOMATES
РЕЗКА ПОМИДОРОВ

- IT Macchina per tagliare pomodori. Struttura in acciaio inox e plastica alimentare. Il modello HT4 ha uno spessore di taglio di 4mm, mentre il modello HT5.5 ha spessore di 5,5 mm.
- EN Tomato cutting machine. Stainless steel and food safe plastic casing. The HT4 model has a cutting thickness of 4mm, while the HT5.5 model has a thickness of 5,5 mm.
- FR Machine à couper les tomates. Corps en acier inox et plastique alimentaire. Le modèle HT4 a une épaisseur de coupe de 4 mm, et le modèle HT5.5 a une épaisseur de 5,5 mm.
- DE Tomatenschneidemaschine. Gehäuse aus Edelstahl und lebensmittelechtem Kunststoff. Das Modell HT4 hat eine Schnittdicke von 4 mm, während das Modell HT5.5 eine Dicke von 5,5 mm hat.
- ES Máquina para cortar tomates. Estructura de acero inoxidable y plástico idóneo para el contacto con los alimentos. Espesor del corte: 4 mm (modelo HT4) o 5,5 mm (modelo HT5.5).
- RU Машина для резки помидоров. Корпус из нержавеющей стали и пищевого безопасного пластика. Модель HT4 имеет толщину пропила 4 мм, а модель HT5.5 - 5,5 мм.

	HT4	HT5.5
 LAME BLADES ЛЕЗВИИ	N° 13	N° 10
 mm	450 x 200 x 205(h) mm	
		
 NET Kg	5 Kg	
 GROSS Kg	6 Kg	
 mm	450 x 210 x 210(h) mm	
 m³	0,020 m³	
		
	190 €	180 €



TV4000 L'ORTOLANA



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕПЕЗКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

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

 **fimar**

IT Macchina per tagliare, affettare e grattugiare.
TV4000 chiamato "L'ortolana": carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore - doppia bocca inserimento prodotto - bocca ovale ~ 150x70 mm - bocca tonda ø 56 mm - pulsantiera a pressione. Il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore lasciandone inalterata l'integrità.

















EN Cutting, slicing and gratin machine.
TV4000 "L'ortolana": casing, inlet and collection container made of stainless steel AISI 304 - safety microswitches on handle, inlet and container - double inlet for product insertion - oval inlet ~ 150x70 mm - round inlet ø 56 mm - press button. The processed product falls directly into the collection container with no need to use the ejector disc, preserving the integrity of the product.

FR Machine à découper, trancher et à râper.
TV4000 "L'ortolana": corps, orifice d'entrée et cuve de collecte en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur la poignée, l'orifice d'entrée et la cuve - double entrée pour insertion produit - ouverture ovale ~ 150x70 mm - ouverture ronde ø 56 mm - bouton pression. Le produit traité tombe directement dans le récipient de collecte sans qu'il soit nécessaire d'utiliser le disque d'éjection, préservant ainsi l'intégrité du produit.

DE Maschine zum Schneiden und Reiben.
TV4000 "L'ortolana": Gehäuse, Einführöffnung und Auffangbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff, Einführöffnung und Behälter - doppelter Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnung ~ 150x70 mm - runde Einführöffnung ø 56 mm - Druckknopf. Das verarbeitete Produkt fällt direkt in den Sammelbehälter, ohne dass die Auswurfscheibe verwendet werden muss, wodurch die Integrität des Produkts erhalten bleibt.

ES Máquina para cortar, rebanar y rallar.
TV4000 - "L'ortolana": carcasa, boca y contenedor de recogida de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor - boca ovalada ~ 150x70 mm - boca redonda ø 56 mm - botonera a presión. El producto elaborado cae directamente en el contenedor sin utilizar el disco expulsor, dejando el producto intacto e inalterado.

RU Машина для резки, склеивания и гратирования.
TV4000 "L'ortolana": корпус, входная и приемная ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 - микровыключатели безопасности на ручке, входе и контейнере - двойной вход для вставки продукта - овальный вход ~ 150x70 мм - круглый вход ø 56 мм - нажать кнопку. Обработанный продукт попадает непосредственно в приемную емкость без необходимости использования выталкивающего диска, сохраняя целостность продукта.

	TV4000	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	310 rpm	
	ø 240 x 165(h) mm - 7,40 L	
	280 x 630 x 550(h) mm	
		
	27 Kg	
	34 Kg	
	370 x 670 x 630(h) mm	
	0,156 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - K10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	1520 €	1980 €
	1540 €	2000 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €		

OPTIONAL



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



TV2000RN LA ROMAGNOLA



Tagliaverdura
con bocca estraibile

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕПЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV2000RN chiamato "La Romagnola": presente da oltre 30 anni sui mercati internazionali, ancora più funzionale e versatile. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensione bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensione bocca tonda ø 56 mm.















EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: with over 30 years of history on international markets, even more functional and versatile. Removable stainless steel AISI 304 casing and inlet - safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, tomates, navets, betteraves, mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: avec plus de 30 ans d'histoire sur les marchés internationaux, encore plus fonctionnelle et versatile. Corps et orifice d'entrée amovibles en acier Inox AISI 304 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - dimensions du orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV2000RN - La Romagnola: seit über 30 Jahren auf internationalen Märkten bekannt, jetzt noch leistungsfähiger und vielseitiger. Abnehmbares Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm- runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2000RN La Romagnola: Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", un modelo que desde hace 30 años tiene mucho éxito en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm- dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.
TV2000RN - La Romagnola: с более чем 30-летней историей на международных рынках, еще более функциональный и универсальный. Съёмный корпус и вход из нержавеющей стали AISI 304 - безопасный микровыключатель на ручке и входе - двойной вход для ввода продукта - овальный размер входа ~ 155x75 мм - круглый размер входа ø 56 мм.

TV2000RN			
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	255 rpm		
	220 x 610 x 520(h) mm		
			
	22 Kg		
	24 Kg		
	300 x 620 x 580(h) mm		
	0,108 m³		
			
	<table border="1"> <tr> <td>Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены</td> <td>Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков</td> </tr> </table>	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков		
	830 € 1200 €		
	850 € 1220 €		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €			

OPTIONAL



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



TV3000N



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
TV3000N è dotato di carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto. Dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm, dimensioni bocca tonda ø 56.
















EN Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, hazelnuts, shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets, mozzarella.
TV3000N with casing and inlet in stainless steel AISI 430 - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion. Oval inlet size ~ 155x75 mm-round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher des fruits et légumes de différentes formes et tailles, râper du fromage, du pain sec, du chocolat, des noisettes, effilocheur des carottes, céleri, pommes de terre, pommes, navets, betteraves, mozzarella.
Le TV3000N est équipé de corps et orifice d'entrée en acier Inox AISI 430 - micro-interrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit. Dimensions orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm- orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Zerkleinern und Schneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Haselnüssen, Zerkleinern von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete, Mozzarella.
TV3000N wird mit Gehäuse und Einführöffnung aus Edelstahl AISI 430 geliefert - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для нарезки, измельчения фруктов и овощей различных форм и размеров, нарезания сыра, сухого хлеба, шоколада, лесных орехов, моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, моцареллы.
TV3000N поставляется с корпусом из нержавеющей стали AISI 430 и вставным отверстием - Микровыключатель безопасности на ручке - Двойное вставное отверстие для вставки продукта. Овальное установочное отверстие ~ 155x75 мм - Размер круглого установочного отверстия ø 56 мм.

	TV3000N	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	255 rpm	
	220 x 610 x 520(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	780 €	1150 €
	800 €	1170 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €		

OPTIONAL



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

TV2500



Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕРЕЗКА

IT Macchina per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro.
TV2500 è dotato di carcassa rivestita con vernice poliuretana antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~ 155x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 56 mm.













EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.
TV2500 is supplied with a casing coated with anti-scratch polyurethane paint - plastic inlet suitable for food contact - safety microswitch on handle - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 155x75 mm - round inlet size ø 56 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effiloche: fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.
TV2500 est livré avec un corps revêtu d'une peinture polyuréthane anti-rayures - orifice d'entrée en matière plastique pour les produits alimentaires - microrupteur de sécurité sur la poignée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 155x75 mm - orifice rond ø 56 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.
TV2500 wird mit einem mit kratzfester Polyurethanfarbe beschichteten Gehäuse geliefert - Kunststoffeinführöffnung lebensmitteltauglich - Sicherheitsmikroschalter am Griff - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung. Ovale Einführöffnungsgröße ~ 155x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 56 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
TV2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - dimensión boca ovalada ~ 155x75 mm - dimensión boca redonda ø 56 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.
TV2500 поставляется с корпусом, покрытым стойкой к царапинам полиуретановой краской - пластиковое отверстие для подачи продукта - безопасный микровыключатель на ручке - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 155x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 56 мм.

	TV2500	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230V/1N/50Hz	
	255 rpm	
	220 x 610 x 520(h) mm	
		
	22 Kg	
	24 Kg	
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	Kit 5 dischi E2 - E10 - D10 - H10 - Z4 Set of 5 disks Kit de 5 disques Satz von 5 Einsatzscheiben Kit de 5 discos Набор из 5 дисков
	640 €	1010 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €		

OPTIONAL



158

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

155

FNT
FNT2V



FNT2V

Tagliaverdura

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LÉGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTADORAS DE HORTALIZAS
ОВОЩЕПЕЗКА

IT Macchine per tagliare, affettare, grattugiare e sfilacciare: frutta, ortaggi, formaggi, mozzarelle, patate, cioccolato, nocciole e tanto altro. Carcassa in acciaio inox AISI 304 - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto - dimensioni bocca ovale ~147x75 mm - dimensioni bocca tonda ø 46 mm.
















EN Machine for cutting, slicing, grinding and shredding: fruit, vegetables, cheese, mozzarella, potatoes, chocolate, hazelnuts and much more.
Casing in stainless steel AISI 304 - Lid and handle made of alimentary polycarbonate safety microswitch on handle and inlet - double inlet for product insertion - oval inlet size ~ 147x75 mm - round inlet size ø 46 mm.

FR Machine pour couper, trancher, râper et effilocheur : fruits, légumes, fromage, mozzarella, pommes de terre, chocolat, noisettes et bien plus encore.
Corps en acier inox AISI 304 - Couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire avec microinterrupteur de sécurité sur la poignée et l'orifice d'entrée - double orifice d'entrée pour l'insertion du produit - orifice d'entrée oval ~ 147x75 mm - orifice rond ø 46 mm.

DE Maschine zum Schneiden, Reiben und Zerkleinern von: Obst, Gemüse, Käse, Mozzarella, Kartoffeln, Schokolade, Haselnüsse und vieles mehr.
Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Deckel und Griff aus lebensmitteltauglichem Polycarbonat Sicherheitsmikroschalter an Griff und Einführöffnung - doppelte Einführöffnung für Produkteinführung - ovale Einführöffnungsgröße ~ 147x75 mm - runde Einführöffnungsgröße ø 46 mm.

ES Máquina para cortar, rebanar y cortar en tiras: frutas, hortalizas, queso, mozzarella, patatas, chocolate, avellanas y mucho más. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto. Dimensión boca ovalada ~ 147x75 mm - dimensión boca redonda ø 46 mm.

RU Машина для резки, натирания и измельчения: Фрукты, овощи, сыр, моцарелла, картофель, шоколад, лесные орехи и многое другое.
Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - Питательная поликарбонатная крышка и ручка - Микровыключатель безопасности на ручке и вставном отверстии - двойное отверстие для подачи продукта. Размер овального вставного отверстия ~ 147x75 мм - Размер круглого вставного отверстия ø 46 мм.

	FNT	FNT2V
	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
	230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
	230V/1N/50Hz	-
	255 rpm	255/165 rpm
	240 x 450 x 580(h) mm	
		
	18 Kg	19 Kg
	20 Kg	21 Kg
	300 x 620 x 580(h) mm	
	0,108 m³	
		
	Dischi esclusi Disks not included Disques non fournis Einsatzscheiben nicht enthalten Discos no incluidos Диски не включены	
	920 €	1170 €
	940 €	-
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	

OPTIONAL



158

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

157



TV4000 - "L'ORTOLANA"



TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"



TV3000N



TV2500



FNT2V

Optional
dischi tagliaverdure

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPBI

IT DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.

E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.

E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.

E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.

E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.

Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.

V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.

Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.

La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

EN SLICING DISCS

E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, mushrooms.

E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.

E4 - E6: beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.

E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.

E8 - E10 - E14: boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

SHREDDING/GRATING DISCS

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.

Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.

V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.

Z7: mozzarella.

CUBE CUTTING DISCS

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

SHOESTRING CUTTING DISCS

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

FR DISQUES A COUPER

E1 - E2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.

E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.

E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.

E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.

E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.

Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère, chocolat.

V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.

Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

DE SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBEN

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.

E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.

E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.

E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.

E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.

Z4: Rote Beete, Rettich, Greizerkäse und Schokolade.

V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Schokolade und Haselnüsse.

Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHIBEN FÜR WÜRFEL

Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

SCHNEIDSCHIBEN FÜR JULIENNESCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln,

Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

ES DISCOS PARA REBANAR

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.

E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.

E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.

E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananá y pomelos.

E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.

Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.

Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

RU СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКИ

E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.

E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.

E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

ИЗМЕЛЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.

Z4: свекла, редис, сыр грюйер и шоколад.

V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, шоколад и лесные орехи.

Z7: Моцарелла.

КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков, для минстрона и фруктовых салатов.

ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.



E1



E3



Z2



Z3



E5



E8



Z4



Z7



E14



S2



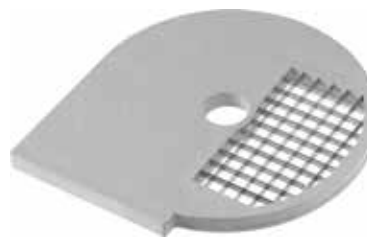
REGO



B10



V



D12



K10

	<p>Portadischi 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 mm	Z2 - Z3 Z4 - Z7 mm	V	H2,5 - H4 - H6 H8 - H10 mm
TV4000 TV2000RN TV3000R TV2500 FNT FNT2V	45 €	205 €	66 €	66 €	66 €	85 €

	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 mm D10x10 mm DX o SX	D12x12 mm D20x20 mm DX o SX
TV2000RN TV3000R TV2500	85 €	115 €	100 €

	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 mm
TV4000	135 €

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	D8x8 mm D10x10 mm SX	D12x12 mm D20x20 mm SX
FNT FNT2V	115 €	100 €

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



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

TAC
TAS



Tagliamozzarella

MOZZARELLA CUTTER
COUPE-MOZZARELLA
MOZZARELLASCHNEIDER
CORTADORAS DE MOZZARELLA
КУСАЧЕК МОЦАРЕЛЛЫ

IT Macchina realizzata appositamente per cubettare (TAC) e sfilacciare (TAS) mozzarella. Carcasa in acciaio inox AISI 304 - corpo centrale e coperchio in alluminio anodizzato - dimensione bocca ~ 80x65 mm - microinterruttori di sicurezza su coperchio e maniglia.

TAC: in base ai dischi utilizzati si ottengono diverse misure di cubetti.

TAS: in base all'utilizzo dei vari dischi si ottiene sia una sfilacciatura mista che un taglio a spaghetti.

EN Machine specifically designed for cutting mozzarella into small cubes (TAC) and shredding (TAS). Stainless steel casing AISI 304 - central case and lid in anodized aluminium - inlet size ~ 80x65 mm - safety microswitches on lid and handle.

TAC: depending on the discs used, different sizes of cubes are obtained.

TAS: depending on the discs used, both mixed shredding and shoestring cutting are obtained.

FR Machine conçue spécifiquement pour le coupage en petits cubes (TAC) et le filetage (TAS) de la mozzarella. Corps en acier Inox AISI 304 - corps central et couvercle en aluminium anodisé - dimensions orifice d'entrée ~ 80x65 mm - microrupteurs de sécurité sur le couvercle et la poignée.

TAC: en fonction des disques utilisés, différentes tailles de cubes sont obtenues.

TAS: en fonction des disques utilisé, on obtient aussi bien l'effilochage mixte que la coupe à julienne.

DE Maschine, die speziell für das Schneiden von Mozzarella in kleine Würfel (TAC) und das Zerkleinern (TAS) entwickelt wurde. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - zentraler Körper und Deckel aus eloxiertem Aluminium - Einführöffnungsgröße ~ 80x65 mm - Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Griff.

TAC: je nach verwendeter Scheibe werden unterschiedliche Größen von Würfeln erzielt.

TAS: je nach verwendeter Scheibe werden sowohl gemischte Zerkleinerung als auch Stäbchen realisiert.

ES Máquinas realizadas especialmente para desmenuzar / deshilar (TAS) y cortar en cubitos. (TAC) la mozzarella. Carcasa de acero inoxidable AISI 304 - cuerpo central y tapa de aluminio - dimensión boca ~ 80x65 mm - microinterruptores de seguridad en la tapa y la manija.

TAS: con el uso de los diferentes discos se consiguen tanto un deshilachado mixto como un corte tipo espagueti.

TAC: con el uso de los diferentes discos se consiguen diferentes tamaños de cubitos.

RU Машина специально разработана для резки моцареллы на маленькие кубики (TAC) и дробления (TAS). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - центральный корпус и крышка из анодированного алюминия - вставное отверстие ~ 80x65 мм - микровыключатель безопасности на крышке и ручке.

TAC: в зависимости от используемого диска получаются кубики разных размеров.

TAS: в зависимости от используемого диска производится как смешанное измельчение, так и палочки.

	TAC	TAS
	0,4 kW (0,55 HP) - 1 PH 0,45 kW (0,6 HP) - 3 PH	0,3 kW (0,4 HP) - 1 PH 0,35 kW (0,5 HP) - 3 PH
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	140 rpm	300 rpm
	120÷190 Kg/h	250÷300 Kg/h
	330 x 380 x 690(h) mm	
		
	17 Kg	15 Kg
	19 Kg	17 Kg
	430 x 400 x 800(h) mm	
	0,138 m³	
		
	1580 €	1460 €
	1600 €	1480 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €		

OPTIONAL



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





Optional tagliamozzarella

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

	Disco 4 lame ondulate 5 mm 4 blades corrugated disk 5 mm Disque 4 lames ondulées 5 mm 5 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 5 mm Диск 4 рифлёные лезвия 5 мм	Disco 4 lame ondulate 8 mm 4 blades corrugated disk 8 mm Disque 4 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 4 gewellten Messern Disco de 4 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 4 рифлёные лезвия 8 мм	Disco 2 lame ondulate 8 mm 2 blades corrugated disk 8 mm Disque 2 lames ondulées 8 mm 8 mm Scheibe mit 2 gewellten Messern Disco de 2 cuchilla onduladas de 8 mm Диск 2 рифлёные лезвия 8 мм	Disco per sfilacciare ø 4 mm circa Cutting disk for shreds of 4 mm approx Disque pour effiler ø 4 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 4 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 4 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 4 мм	Disco per sfilacciare ø 7 mm circa Cutting disk for shreds of 7 mm approx Disque pour effiler ø 7 mm environ Scheibe zum Zerkleinern, ø 7 mm zirka Disco para cortar en tiras de unos 7 mm de ø Диск для измельчения ø примерно 7 мм
Mod.	4PZ5	4PZ8	2PZ8	PZ4	PZ7
TAS	156 €	170 €	135 €	83 €	83 €

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 5 mm 5 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 5 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 5 mm Cuchilla solo para disco NPD de 5 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 5 мм
Mod.	NPD 5 mm	P5
TAC	8 x 8 x 5 mm 10 x 10 x 5 mm 12 x 12 x 5 mm 16 x 16 x 5 mm 20 x 20 x 5 mm	-
€	135 €	110 €

	Dischi Disks Disques Scheiben DiscoS Диск	Coltello solo per disco NPD altezza 8 mm 8 mm high knife for the NPD disks series only Couteau uniquement pour disque NPD hauteur 8 mm Messer nur für Scheibe NPD, Höhe 8 mm Cuchilla solo para disco NPD de 8 mm de alto Нож только для диска NPD высотой 8 мм
Mod.	NPD 8 mm	P8
TAC	8 x 8 x 8 mm 10 x 10 x 8 mm 12 x 12 x 8 mm 16 x 16 x 8 mm 20 x 20 x 8 mm	-
€	135 €	110 €



TAS-2PZ8



TAS-4PZ8



TAS-PZ4



TAS-PZ7



TAC-P5




TAC-NPD8X8

MODELLO TAS / ONLY MODEL TAS

Può utilizzare anche i dischi della serie E-H-Z-V.
May also be used with the discs of the series E-H-Z-V.
Peut également utiliser les disques de la série E-H-Z-V.
Kann auch die Scheiben der Serie E-H-Z-V verwenden.
Pueden usarse también los discos de la serie E-H-Z-V.
Можно также использовать диски серии E-H-Z-V.

CUTTER

MODELO	litros	R.P.M.	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 CUTTER GFL-3	3	1.400	23 20 40	0,75	230V F+N	1.340€
CUTTER GFL-5	5	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	1.875€
CUTTER GFL-8	8	1.400	31 27 47	1,5	400V 3F+N	2.165€

Doble velocidad 700/1400 rpm

310€


Doble velocidad 1400/2800 rpm

620€

Con freno motor, de serie

Versión monofase en modelo 5 y 8 sin coste adicional. Doble velocidad (opcional sólo en modelos 5 y 8 trifase)

CORTAHORTALIZAS

MODELO	Kg/h	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
 ROBOT CUCOJET-F	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	1.545€
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>					
ROBOT CUCOJET-F+6 DISCOS (E2-E10-D10-10-H10-Z3-Z7)	18,5	49 28 53	0,8	230V F+N	2.112€
<i>Carenado, tapa y cubeta de corte en acero inox 304. Motor ventilado. Transmisión por correa. En dotación disco expulsor</i>					



DISCO CORTE

E rodajas finas

E1-E2...E14

117€



DISCO CORTE

S Medias rodajas

S1-S2

117€



DISCO CORTE

H Tiras curvadas

H4-H6-H8-H10

155€



DISCO CORTE

Z Corte tipo "juliana" y rallado

Z2-Z3-Z4-Z7

99€



DISCO CORTE

V Rallado pan y queso curado

Sólo 1 modelo

99€



DISCO FIJO

B Combinado con E corta rodajas en tiras

B6-B8-B10

155€



DISCO CORTE

D Combinado con E corta rodajas en cubos

8*8-10*10-16*16-20*20

175€



DISCO CORTE REGULABLE Rodajas

Regulable de 1 a 8 mm

288€



EXPULSOR

No corta Sólo Expulsa

(en dotación. Plástico)

59€

Todos los discos, excepto el expulsor, en aluminio con cuchillas inox

GRANITA

SERIE CH



CH-60



CH-65



- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado, especial para el contacto con alimentos.

- Micro en la tapa y en la palanca de acuerdo a las normas de seguridad.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Corta y ralla diferentes clases de verduras y hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.

- En la dotación estándar se incluyen 3 discos Z3, Z5, Z7 y dos de rodajas E2 y E4, además del expulsor.

CH-60: dispone de una boca semicircular para piezas con forma irregular y otra boca cilíndrica para puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en dados y fritas.**

CH-65: dispone de una boca circular grande para piezas enteras como lechugas, repollos, acelgas, queso... y otra boca cilíndrica pequeña para hacer rodajas y rallar puerros, zanahorias, pepinos, etc. **Ideal para corte en rodajas.**

- Nuestra enorme variedad de discos permite más de 70 cortes diferentes. Para cualquier duda consulten.

CORTADORAS SERIE CHEF y CHEF-VE		P.V.P.
7605150	CH-60 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos	905 €
7605155	CH-65 - 230V / 50Hz / 1 con 5 discos	1.010 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CH-60	CH-65
Diámetro de los discos (mm)	205	205
Producción hora (Kg)	150 / 300	200 / 400
Medidas (mm) boca ovalada / circular	80 x 160 / Ø53	Ø170 / Ø53
Potencia (W)	550	750
Dimensiones totales (mm)	655 x 315 x 535	655 x 325 x 535
Peso neto (Kg)	24,5	26

SERIE CHEF



CHEF-300



CHEF-VE300

- Fabricadas en Italia.
- Construidas en acero inoxidable y aluminio anodizado especial para el contacto con alimentos.
- Micro en palanca y en la tapa.
- Alta capacidad y versatilidad.
- Corta y ralla diferentes clases de verduras y hortalizas.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- CHEF-300: boca ovalada para hortalizas irregulares y boca redonda independiente para zanahorias, pepinos, puerros..
- CHEF-VE300: boca redonda de Ø190 mm para coles, lechugas, acelgas... enteras y otra cilíndrica para puerros, zanahorias, pepinos...
- **Los cabezales son intercambiables.**
- **Nuestra enorme variedad de discos permite más de 70 cortes diferentes. Para cualquier duda consulten.**

CORTADORAS SERIE CHEF y CHEF-VE		P.V.P.
7605120	CHEF-300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor	1.238 €
7605140	Cabezal de CHEF VE300 - opcional	498 €
7605130	CHEF-VE300 - 230V / 50Hz / 1 con expulsor	1.377 €
7605142	Cabezal de CHEF 300 - opcional	359 €



Cabezal CHEF-VE300



Cabezal CHEF-300

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CHEF-300	CHEF-VE300
Diámetro de los discos (mm)	205	205
Producción hora (Kg)	150 / 300	200 / 400
Medidas (mm) boca ovalada / circular	75 x 170 / Ø53	Ø190 / Ø53
Potencia (W)	400	400
Dimensiones totales (mm)	570 x 240 x 650	570 x 240 x 650
Peso neto (Kg)	23	23

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.

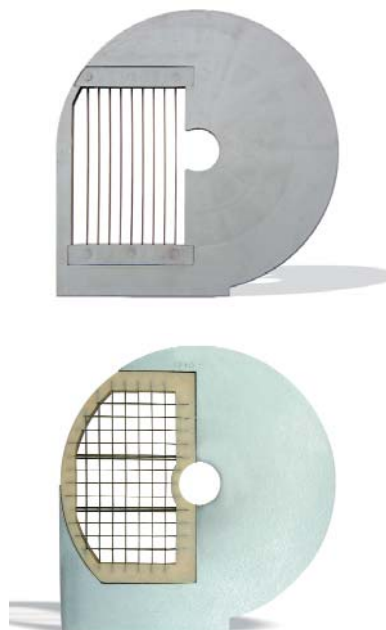
Discos H para corte cerilla, paja, frita y juliana



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.



CORTADORAS MANUALES DE HORTALIZAS		P.V.P.
7607000	CF-200 completo (incluye los 4 kits)	196 €
7607003	CF-200 con kit rejilla de 7x7 mm	120 €
7607005	CF-200 con kit rejilla de 9x9 mm	120 €
7607006	CF-200 con kit rejilla de 13x13 mm ¡NOVEDAD!	120 €
7607007	Kit rejilla 7x7 mm	32 €
7607009	Kit rejilla 9x9 mm	32 €
7607013	Kit rejilla 13x13 mm	32 €
7607030	Kit para cortar gajos	36 €

- Fabricadas en aleación de aluminio y acero inoxidable.
- Se pueden fijar a la mesa o a la pared.
- Dimensiones: 181 x 352 x 450 mm.
- La forma alargada de la palanca permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.
- La prensa expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.
- 4 rejillas intercambiables.
- Pueden cortar patatas fritas en tiras de 7x7, 9x9 ó 13x13 mm de sección, y diferentes tipos de frutas y hortalizas en forma de gajos.



CRH-4

- Rebanadoras de acción manual.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- CRH-4 para grosor de 4 mm y CHR-5,5 para grosor de 5,5 mm.
- El modelo CRH-4 dispone de 13 cuchillas y el CRH-5,5 de 10 cuchillas.
- Cuchillas desmontables.
- Disponen de protector para las manos.
- Patas antideslizantes.
- Válidas para otras hortalizas y frutas (consultar).

CORTADORAS REBANADORAS DE TOMATES		P.V.P.
7607100	CRH-4 para grosor de de 4 mm	170 €
7607200	CRH-5,5 para grosor de de 5,5 mm	160 €

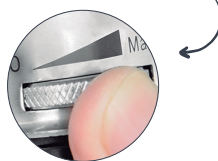
↓ OFERTA ↓

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CRH-4	CRH-5,5
Grosor de la rodaja (mm)	4	5,5
Número de cuchillas	13	10
Dimensiones totales (mm)	430 x 200 x 210	430 x 200 x 210
Peso neto (Kg)	5,2	5,1

Incluye un destornillador para desmontar la cuchilla y una práctica piedra afiladora
Screwdriver for removing the blade and a practical sharpening stone included



Regulador del grosor de corte
(Ajustable de 0 a 8 mm)
Adjustable slicing thickness
(from 0 to 8 mm)



Potente, silencioso e higiénico
Corta sin esfuerzo y con una gran precisión
Powerful, quiet and clean
Effortless and high precision cutting

Incluye dos cuchillas
LISA y DENTADA
Includes two blades
SMOOTH and SERRATED



DC Professional use

Cortador de Kebab

Couteau à Kebab
Kebab-Schneider
Kebab cutter
Cortador de Kebab

Ref	€	W	U.Venta
69230	159,90	80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cuchilla/Blade	Esp. corte./Thickness	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69230	220-240 V / 50-60 Hz	80 W	2.800 r.p.m.	Ø100 mm	0 - 8 mm	19,9x11,4x18,4 cm	1,20 Kg



5 cortes con 5 colores para tus vegetales, frutas, quesos, nueces y chocolate

5 coupes avec 5 couleurs pour vos légumes, fruits, fromages, noix et chocolat
5 Schneiden mit 5 Farben für Ihr Gemüse, Obst, Käse, Nüsse und Schokolade
5 cuts and 5 colours for your vegetables, fruit, cheeses, walnuts and chocolate
5 cortes com 5 cores para os seus vegetais, frutas, queijos, nozes e chocolate

5 cuchillas de colores
5 colored blades



AC Household use

Corta vegetales

Hachoir légumes
Gemüseschneider
Vegetables cutter
Corta vegetales

Ref	€	U.Venta
69115	61,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchillas/Blades	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69115	220-240 V / 50-60 Hz	150 W	5	24,5x22,5x19,5 cm	1,89 Kg

▶ MÁQUINAS DE CORTE

Inox



Aumenta la productividad disminuyendo el tiempo de trabajo frente a sistemas convencionales

Gama de Corte Profesional con 4 modelos de corte manual. Con un diseño robusto y ergonómico, gracias a sus cuchillas de acero inoxidable (resistentes a la corrosión), aseguran un corte uniforme y de gran calidad. Ideales para cualquier cocina Industrial, su fácil manejo permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.

Augmente la productivité et diminue le temps de travail par rapport aux systèmes conventionnels

Gamme de Coupe Professionnelle avec 4 modèles de coupe manuelle. Avec une conception robuste et ergonomique, notamment grâce aux lames en acier inoxydable (résistantes à la corrosion), ils garantissent une coupe uniforme et de grande qualité. Ils s'adaptent parfaitement aux différents types de cuisine industrielle et la facilité de manipulation permet d'obtenir un rendement optimal avec le moindre effort.

Erhöht im Vergleich zu konventionellen Systemen die Produktivität bei geringerer Arbeitszeit

Profi-Allerschneidern mit 4 Modelle im Bereich Handschneidemaschinen. Robustes und ergonomisches Design; seine Edelstahlklingen (rostresistent) garantieren einen gleichmäßigen, präzisen Schnitt. Ideal für jede Industrieküche, da die einfache Bedienung optimale Leistung bei minimalem Aufwand erlaubt.

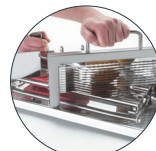
Increases productivity by reducing working time when compared to conventional systems

Range of Professional Cutting Utensils with 4 new manual cutting models. With a robust and ergonomic design, its stainless steel (corrosion resistant) blades ensure a smooth and high quality cut. Ideal for any Industrial kitchen, their ease of use enables optimum performance with minimum effort.

Aumenta a produtividade reduzindo o tempo de trabalho em comparação com os sistemas convencionais

Gama de Corte Profissional com 4 novos modelos de corte manual. Com um design robusto e ergonómico, graças às suas lâminas de aço inoxidável (resistentes à corrosão), asseguram um corte uniforme e de grande qualidade. Ideais para qualquer cozinha industrial, o seu fácil manejo permite obter um ótimo rendimento com o mínimo esforço.

10 cuchillas de corte
10 cutting blades



Asa de gran robustez para transportar la máquina
10 cuchillas para un perfecto laminado
Bandeja recoge alimentos
Ventosas de sujeción

Anse extrêmement robuste pour transporter la machine
10 lames pour une plastification parfaite
Plateau destiné au ramassage des aliments
Préhension ventouses

Extrem robuster Tragegriff
10 Klingeneine für perfekte Laminierung
Servierplatte
Greif Saugnäpfe

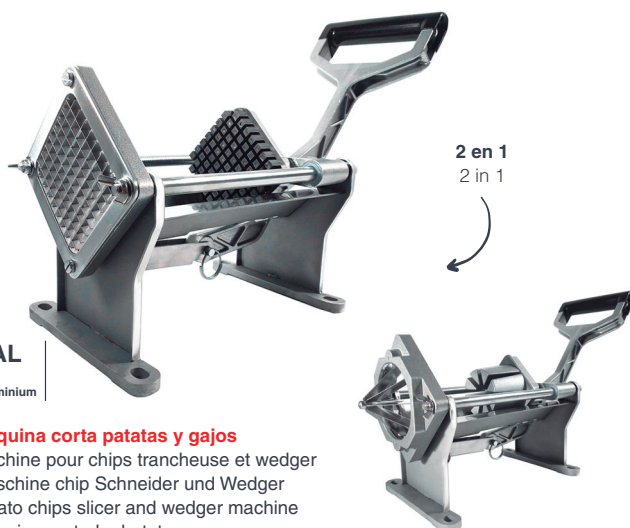
Robust handle for carrying the machine
10 blades for a perfect lamination
Food collection tray
Gripping suckers

Asa de grande robustez para transportar a máquina
10 lâminas para uma laminação perfeita
Bandeja recolhadora de alimentos
Ventosas de sujeción

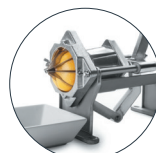
Máquina corta tomates

Machine pour couper tomates
Maschine Schneidt Tomaten
Tomato cutter machine
Máquina cortador tomate

Ref	€	Espesor (mm) / Nº rodajas	cm	Kg	U.Venta
60510	199,70	5,5 / 9 rodajas	43x20x21	5,20	1



2 en 1
2 in 1



Colóquelo donde quiera (mesa-pared-tabla)
4 cuchillas diferentes; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 gajos
Estructura desmontable y fácil limpieza

Placer où (table-mur-table)
4 lames différentes; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 coins
Structure démontable et facile à nettoyer

Legen Sie sie, wo immer (Tabelle-Wand-Bohle)
4 verschiedenen Klingen; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 Scheiben
Leicht zu reinigende auseinandermontierbare Struktur

Place it wherever (table-wall-board)
4 different blades; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 wedges
Collapsible structure and easy cleaning

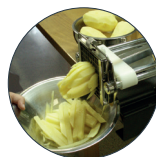
Coloque-o onde quer (tabela - parede-tabela)
4 lâminas diferentes; 7x7 mm / 10x10 mm / 15x15 mm / 8 cunhas
Estrutura desmontável e de fácil limpeza

AL
Aluminium

Máquina corta patatas y gajos

Machine pour chips trancheuse et wedger
Maschine chip Schneider und Wedger
Potato chips slicer and wedger machine
Máquina cortador batatas e gomos

Ref	€	Dados (mm)	Gajos	cm	Kg	U.Venta
60513	183,40	7x7 / 10x10 / 15x15	8	26x26x42	8,0	1



Colóquelo donde quiera (mesa-encimera-tabla)
3 cuchillas diferentes; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
Estructura desmontable y fácil limpieza

Placer où (table-worktop-table)
 3 lames différentes; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
 Structure démontable et facile à nettoyer

Legen Sie sie, wo immer (Tabelle-Arbeitsplatte -Bohle)
 3 verschiedenen Klingen; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
 Leicht zu reinigende auseinandernontierbare Struktur

Place it wherever (table-worktop-board)
 3 different blades; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
 Collapsible structure and easy cleaning

Coloque-o onde quer (tabela- bancada-tabela)
 3 lâminas diferentes; 6x6 mm / 8x8 mm / 10x10 mm
 Estrutura desmontável e de fácil limpeza

Corta patatas chip 3 cortadores

Coupe-Frites 3 Lames
 Pommes Frites-Schneider, 3 Klingen
 Potato Chips Cutter 3 Blades
 Corta-batatas chip 3 cortadores

Ref.	€	Dados (mm)	U.Venta
60343	172,00	6x6 / 8x8 / 10x10	1



Amortiguadores para evitar golpes al cortar los alimentos
Asa empujador robusta para un mejor manejo
Patas de goma para una mejor sujeción

Amortisseurs pour éviter les coups pendant la coupe des aliments
 Poignée pousseur robuste pour une meilleure manipulation
 Pieds en caoutchouc pour une saisie optimale

Stoßdämpfer für geschmeidigeres Schneiden
 Robuster Restehalter für einfache Bedienung
 Antirutsch-Gummifüße

Shock absorbers to prevent any knocks when cutting food
 Robust pusher handle for better handling
 Rubber feet for better grip

Amortecedores para evitar golpes ao cortar os alimentos
 Asa de empurrar robusto para um melhor manejo
 Patas de borracha para melhor sujeição

AL

Aluminium

Máquina corta patatas vertical

machine pour chips trancheuse vertical
 Vertikale Maschine chip Schneidt
 Vertical chips slicer machine
 Máquina cortador batatas vertical

Ref.	€	Dados (mm)	cm	Kg	U.Venta
60511	145,20	10x10	20x20x48	6,0	1

CORTADORES ESPIRAL

Inox

AT
TPR
Plastic

Dishwasher

BPA free

Healthy
Cooking



Corta frutas y verduras en forma de tallarines
Ideal para calabacín, zanahoria, nabo, patata, remolacha etc.
Alimentación saludable y baja en hidratos de carbono
Se utiliza del mismo modo que un sacapuntas
Cuchillas de acero inoxidable

Coupe les fruits et les légumes en forme de tagliatelles
Idéal pour les courgettes, carottes, navets, pommes de terre, betteraves, etc.
Alimentation saine et faible en hydrates de carbone
S'utilise comme un taille-crayon
Lames en acier inoxydable

Zum Gemüsebandnudeln Schneiden von Obst und Gemüse
Ideal für Zucchini, Karotten, Rüben, Kartoffeln, Rote Beete, usw.
Gesunde Ernährung, arm an Kohlehydraten
Es wird in gleicher Weise wie ein Anspitzer verwendet
Messer aus rostfreiem Stahl

Slice fruit and vegetables into noodleshapes
Ideal for courgettes, carrots, turnips, potatoes, beetroot, etc.
Healthy and low carbohydrate food
Works just like a pencil sharpener
Stainless steel blades

Corta frutas e verduras em forma de talharins
Ideal para courgette, cenoura, nabo, batata, beterraba, etc.
Alimentação saudável e baixa em hidratos de carbono
Utiliza-se como um afiador de lápis
Lâminas de aço inoxidável



Cortador en espiral spaghetti

Coupe en spirale
RSpiralschneider
Spiral cutter
Cortador em espiral

Ref	€	Ø Int. (cm)	Cuchilla L (cm)	U.Venta
60529	3,20	8	5,5	6

Tallarines de verduras **100% naturales**
100% natural vegetable noodles



Cortador en espiral manual

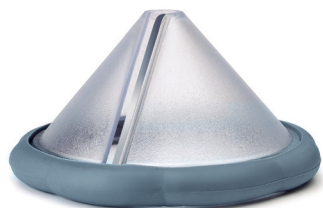
Coupe en spirale manuelle
Manueller Spiralschneider
Manual spiral cutter
Cortador em espiral manual

Ref	€	Ø (cm)	ml	U.Venta
60524	15,20	9x22	400	1

Incluye un contenedor-empujador
Includes a pusher container



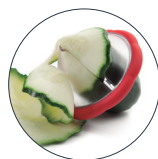
Cubiertos
Cutlery



Cortador en espiral liso

Coupe en spirale lisse
Spiralschneider, glatt
Plain spiral cutter
Cortador em espiral liso

Ref	€	Ø Int. (cm)	Cuchilla L (cm)	U.Venta
60528	3,20	8	5,5	6



Cortador en espiral dentado

Coupe en spirale dentée
Spiralschneider, gezähnt
Serrated spiral cutter
Cortador em espiral dentado

Ref	€	Ø Int. (cm)	Cuchilla L (cm)	U.Venta
60527	3,20	8	5,5	6

CORTADORES



Pica y corta alimentos en segundos
It chops and slices foods in seconds



3 cuchillas ultra-resistentes
3 ultra-strong blades

5 cuchillas ultra-resistentes
5 ultra-strong blades



Cortador manual SHARP

Coupe manuel
Manuelle Schneider
Manual cutter
Cortador manual

	Ref	€	Ø (cm)	L	U.Venta
A	60299	18,00	12x11	0,5	1
B	60499	19,10	13x14	1,0	1 <i>New</i>

Picadora de mecanismo manual que pica todo tipo de alimentos, como verduras, frutas, jengibre, ajo, cebolla, frutos secos y hierbas
Corta con precisión y homogéneamente
Potentes cuchillas ultra-resistentes de acero inoxidable
Ocupa poco espacio ya que su asa-tirador se pliega sobre la tapa
Base antideslizante para facilitar la tarea y evitar desplazamientos
Pequeño, compacto, cómodo y fácil de manejar

Hachoir à mécanisme manuel qui hache tout type d'aliments tels que les légumes, les fruits, le gingembre, l'ail, l'oignon, les fruits secs et les herbes
Coupe avec une grande précision et de façon homogène
Puissantes lames ultrarésistantes en acier inoxydable
Prend peu de place car sa poignée se replie sur le couvercle
Base antidérapante pour faciliter le travail et éviter le déplacement de l'appareil
Petit, compact, pratique et facile à utiliser

Handschneider zum Zerkleinern von Gemüse, Obst, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Dörrobst, Kräutern usw.
Schneidet präzise und gleichmäßig
Äußerst widerstandsfähigen Messern aus Edelstahl
Kurbelgriff lässt sich platzsparend in den Deckel klappen
Müheloses und sicheres Arbeiten dank rutschfester Standfläche
Klein, kompakt und leicht zu bedienen

This is a manual chopper that chops all foods, including vegetables, fruit, ginger, garlic, onion, dried fruit, and herbs
It cuts uniformly and with precision
Powerful ultra-strong stainless steel blades
It takes up very little space as its pull handle folds onto the lid
It has a non-slip base in order to make the task easier and to prevent it from moving about
It is small, compact, convenient and easy to use

Picadora de mecanismo manual, que pica todo o tipo de alimentos, como verduras, frutas, gengibre, alho, cebola, frutos secos e ervas aromáticas
Core homogéneo e de grande precisão
Potentes lâminas ultra-resistentes em aço inoxidável
A sua asa-puxador dobra-se sobre a tampa, ocupando pouco espaço
Base antideslizante para maior facilidade de utilização
Pequena, compacta, prática e fácil de utilizar



Alto rendimiento
Girar la manivela equivale a cortar 12 veces
High performance
Turn of the crank is the same as cutting 12 times

Cuchillas de acero inoxidable de alta calidad
High quality wear resistant stainless steel blades



Cortador de verduras SAFECUT

Couper de légumes
Gemüseschneidemaschine
Vegetables cutter
Cortador de verdura

	Ref	€	cm	Cuchilla	U.Venta
	60298	35,90	26x13x29	3	1



2 en 1
2 in 1



Utensilio para facilitar la separación de las hojas del tallo y cortarlas
Insertar el tallo en el agujero que mejor se adapte y deslizar la rama en dirección contraria

Los agujeros pequeños para deshojar hierbas aromáticas como el romero, orégano, tomillo estragón, etc.

Los agujeros más grandes para separar el tallo más duro que tienen algunas verduras de la hoja como las acelgas, espinacas, col rizada, etc.

Gracias a la parte más aguda, se pueden cortar las hojas con el mismo utensilio

Utensil for easily separating leaves from stalks and cutting them
Put the stalk into the hole where it fits best and pull the herb in the opposite direction.

The small holes are for stripping leaves from aromatic herbs like rosemary, oregano, thyme, tarragon, etc.

The bigger holes are for separating harder stalks found in some leafy vegetables like chards, spinach, kale, etc.

With the sharp end you can use the same utensil to cut leaves







Deshojador de hierbas aromáticas

Effeuilleuse à herbes aromatiques
Entblätterer für gewürzkräuter
Aromatic herb stripper
Desfolhador de ervas aromáticas

	Ref	€	cm	U.Venta
	61359	5,30	16,5x7,5x2	1

CORTADORA VEGETALES (VEGETABLE CUTTER)



					
REFERENCIA	POTENCIA	VOLTAJE	VELOCIDAD	MEDIDAS	PVP
MQCORTAVE	500 W	220V	300	670x340x580 mm	820 €

CARACTERÍSTICAS FEATURES



- Especial para corte de verduras y legumbres como patatas, zanahoria, cebolla.
- Permite cortar tanto duro como blando en diferentes tipos de corte según la cuchilla que se use: en dados, en bastón, en forma ondulada.
- Construida en aluminio anodizado y pulida, lo que ofrece mayor durabilidad y resistencia al aluminio.
- Incluye 5 discos.
- Trabaja silenciosamente.
- Disco 1 rodaja 4mm.
- Disco 2 rodaja 8mm.
- Disco 3 tiras/cabello de ángel 3x3mm.
- Disco 4 queso mozzarella.



- Special for cutting vegetables and legumes such as potatoes, carrots, onions.
- Allows cutting both hard and soft in different types of cut according to the blade that is used: in dice, in cane, in wavy form.
- Built in anodized and polished aluminum, which offers greater durability and resistance to aluminum.
- Includes 5 discs.
- Work silently.
- Disk 1 slice 4mm.
- Disk 2 slice 8mm.
- Disk 3 strips / angel hair 3x3mm.
- Disk 4 mozzarella cheese.





CORTADORA DE PATATAS MANUAL (POTATO CUTTER MANUAL)

REFERENCIA **MS8100**

REFERENCE

**NUEVO
PRODUCTO**



 PESO WEIGHT	4,5 Kg
 JUEGO DE CUCHILLAS KNIVES	1
 CAPACIDAD/DÍA CAPACITY	300 Kg/ día
 MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	333x140x641 mm





196 €

REFERENCIA **MS8101**

REFERENCE

**NUEVO
PRODUCTO**



 PESO WEIGHT	4,5 Kg
 JUEGO DE CUCHILLAS KNIVES	5
 CAPACIDAD/DÍA CAPACITY	300 Kg/ día
 MEDIDAS EXTERNAS EXTERNAL MEASURES	380x195x240 mm

210 €

CARACTERÍSTICAS FEATURES



- Cortadora de patatas manual con rejilla de 9 mm en dotación.
- Diseñada para colgar en pared o fijarse en una mesa, de fácil manejo.
- Puede cortar además de patatas, cebollas, pimientos, zanahorias y tomates para ensaladas.
- Construida en acero inox y aluminio.



- Manual potato slicer with 9 mm grid supplied.
- Designed to hang on the wall or fixed on a table, easy to use.
- You can also cut potatoes, onions, peppers, carrots and tomatoes for salads.
- Build in stainless steel and aluminum.



Elite • Cutter de Verduras • FAMA

Totalmente desmontable sin necesidad de herramientas • Cambio de disco muy rapido y simple • Amplia selección de discos • Carrocería de acero inoxidable 304 • Tapa de acero inoxidable y la bandeja de corte extraíble para una limpieza fácil y completa • Boquilla de descarga inclinada para una mayor productividad • Mango ergonómico con la función de arranque / parada y bloqueo en posición de carga • Todas las partes en contacto con los alimentos están hechos de acero inoxidable o de plástico alimentario • Teclado digital con señales luminosas LED • Regulador de impulsos para una mayor precisión de corte • Motor potente y ventilación adecuada para un uso intensivo

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 250-450 kg/h **Medidas exteriores:** 280x490x530 mm **Potencia motor:** 580 W 0,80 Hp. **Tensión:** 220 V - 240V 50Hz

Ref.0222-SD	Elite sin discos.....	1.199 €
Ref.0222-2D	Elite con 2 discos (E2/Z3).....	1.324 €
Ref.0222-6D	Elite con kit de 6 discos (E2/E10/D10/H10/Z3/Z7).....	1.624 €

Corte productos delicados



Ref. **X** 232 €
Regulable de 1 a 8 mm



Ref. **S1, S2**92 €



Ref. **E3, E4, E6** 92 €



Ref. **E1, E2, E5** 92 €

Ralladores



Ref. **Z2, Z3, Z4, Z7, V** 71 €

Corte en tiras curvas



Ref.: **H4, H6, H8, H10** 122€

* **Porte no incluido (discos sin maquina)**

Corte en tiras



Ref.: **B6, B8, B10** 116 €

En combinación con: E6/E8/E10

Ref.: **E6, E8, E10** 92 €

Corte en cubitos



Ref.: **D8X8, D10X10, D12X12**

D20X20 140 €

En combinación con: E8/E10/E12/E14

Ref.: **E8, E10, E12, E14** 92 €



Totalmente desmontable



GS

GS • Ralladoras de queso • FAMA

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aproximadamente. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 230 V. Mn. **Medidas base de apoyo:** GS 380x220 mm. **Características:** Puede rallar los tipos de queso indicados y pan.

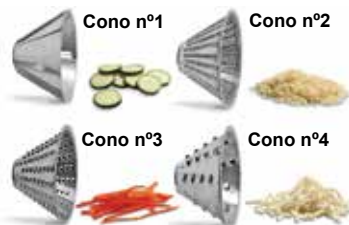
Ref.0103-GS	GS Tipo Polvo (FGS 107).....	794 €
-------------	------------------------------	-------



TMC

TMC • Ralla Mozzarella y Cuter Verdura • FAMA

Carenado: Acero inoxidable. **Producción:** 50 Kg/hora aprox. **Potencia motor:** 1 Hp. **Tensión:** 220 V - 240V 50Hz **Medidas base de apoyo:** 220x220 mm. **Medidas totales:** 420x220x440 mm. **Dotación:** cono de 7mm. (Ref. 2103C4) **Características:** Puede rallar quesos blandos como n°4, verduras como n°3, quesos duros como n°2 y laminar verduras como n°1.



Ref. 2103	TMC Cuter verdura y talla mozzarella.....	936 €
Ref. 2103C1	C1 Cono laminador verdura* 2 mm.....	94 €
Ref. 2103C2	C2 Cono rallador de quesos duros* 2,5 mm.....	94 €
Ref. 2103C3	C3 Cono ralla verduras* 4 mm.....	94 €
Ref. 2103C4	C4 Cono rallador de quesos blandos, mozzarella* 7 mm.....	94 €
* Porte incluido solo junto al envío de la máquina		



Mod. TSC 500

TSC 500 • Ablandador / Cortadora de tiras • LA MINERVA

Tapa extraíble para fácil limpieza • Cuba plástica de recolección • Amplia y práctica zona carga del producto a procesar • Fácil cambio del grupo de corte • Cuchillas desmontables para facilitar la limpieza.

Potencia motor: 0,37 Kw Mn. 0,55 Kw Tf.
Ancho rodillos: 170 mm.
Tensión: 220V-240V / 50Hz Mn.

Tensión: 230V-400V / 50Hz Tf.
Peso neto: 24 Kg
Boca de carga: 30x170 mm.

Ref. C500T	TSC 500 Trifásica	1.882 €
Ref. C500M	TSC 500 Monofásica	1.955 €
Opciones:		
Ref. C5AB	Grupo cuchillas ablandador	969 €
Ref. C5C5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm carnes.....	1.015 €
Ref. C5C10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm carnes.....	798 €
Ref. C5C15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm carnes.....	741 €
Ref. C5P5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm verduras y pescado.....	684 €
Ref. C5P10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm verduras y pescado.....	604 €
Ref. C5P15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm verduras y pescado.....	558 €
Ref. C5X	Cubeta en acero inoxidable	46 €



Mod. TSC 700



TSC 700 • Ablandador / Cortadora de tiras • LA MINERVA

Tapa extraíble para fácil limpieza • Cuba plástica de recolección • Amplia y práctica zona carga del producto a procesar • Fácil cambio del grupo de corte • Cuchillas desmontables para facilitar la limpieza.

Potencia motor: 0,55 Kw Mn. 0,75 Kw Tf.
Ancho rodillos: 255 mm.
Tensión: 220V-240V / 50Hz Mn.

Tensión: 230V-400V / 50Hz Tf.
Peso neto: 34 Kg
Boca de carga: 30x250 mm.

Ref. C700T	TSC 700 Trifásica	2.227 €
Ref. C700M	TSC 700 Monofásica	2.268 €
Opciones:		
Ref. C7AB	Grupo cuchillas ablandado.....	1.197 €
Ref. C7C5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm carnes.....	1.254 €
Ref. C7C10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm carnes.....	969 €
Ref. C7C15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm carnes.....	855 €
Ref. C7P5	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 5 mm verduras y pescado.....	969 €
Ref. C7P10	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 10 mm verduras y pescado.....	798 €
Ref. C7P15	Grupo cuchillas corte en tiras/bandas 15 mm verduras y pescado.....	684 €
Ref. C7X	Cubeta en acero inoxidable	69 €



TOOLLIO • Robot Multifunción • TRESPADE

El primer robot profesional que combina diferentes funciones con el mismo cuerpo, de muy fácil montaje y con un diseño ergonómico para trabajar cómodamente en todas sus modalidades.

**Ralladora de queso duro - Ralladora de mozzarella - Ablandador de bistecs
Triturador de tomate - Cutter de verdura - Picadora de carne - Embudidora**



Motor: 1Hp
Tensión: 220-240V / 50 Hz / 1Ph+N+PE
Potencia absorbida: 750 W

Grupo reductor de aceite con engranajes forjados
Dimensiones 390x400x340h mm.
Peso 19 kg

Ref. T033M Mod. Toollio completo.....1.700 €

TS-12



TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1 Hp. (750 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 70 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 150 Kg/h.
Medidas: 370x220x440 mm.
Peso neto: 19 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0035A **TS-12** con boca Inox. (FTS127).....906 €

TS-22



TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. (1.100 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 200 Kg/h.
Medidas: 440x240x510 mm.
Peso neto: 22 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0235A **TS-22** con boca Inox (FTS137).....1.100 €

TI-22



TI-22 R • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2 Hp. (1.500 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 400 Kg/h.
Medidas: 450x260x530 mm.
Peso neto: 31 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 2200 **TI-22R** con boca inox (FTI136R).....1.570 €

TI-32



TI-32 RS • Picadora Boca-32 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. (1.600 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 98 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 500 Kg/h.
Medidas: 510x260x525 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 3200 **TI-32 RS** con boca inox (FTI138RS).....1.702 €

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS /
MANUAL FOOD PROCESSORS /
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS /
MANUELLE KÜCHENMASCHINEN



Reduzca el tiempo de mano de obra /
Reduce labor time /
Réduisez le temps de travail /
Reduzieren Sie Ihre Arbeitszeit



* **VELOCIDADES / SPEEDS /**
VITESSES / GESCHWINDIGKEITEN

	3x	3x	5x	11x	2,5x	3x	3x	5x
Limones / Lemons Citrons / Zitronen					✓	✓	✓	
Limas / Limes Citrons verts / Limonen					✓	✓	✓	
Naranjas / Oranges Oranges / Orangen					✓	✓	✓	
Tomates / Tomatoes Tomates / Tomaten	✓	✓				✓	✓	✓
Cebollas / Onions Oignons / Zwiebeln	✓	✓	✓		✓			
Apio / Celery Céleri / Stangensellerie	✓	✓						
Pimientos / Peppers Poivrons / Paprikaschoten	✓	✓						
Patatas / Potatoes Pommes de terre / Kartoffeln	✓	✓			✓	✓	✓	
Manzanas / Apples Pommes / Äpfel	✓ 4x	✓ 4x				✓	✓	
Peras / Pears Poires / Birnen	✓ 4x	✓ 4x				✓	✓	
Lechuga / Lettuce Laitue / Kopfsalat			✓	✓				
Pimientos / Bell peppers Poivrons / Paprikaschoten	✓		✓					
Pepino / Cucumbers Concombres / Gurken			✓					

* **Veces más rápido que cortar a mano.**
Faster than cutting by hand.
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.
Schneller als das Schneiden von Hand.



55457 Cortador-Rebanador de sobremesa grande / Big size tabletop dicer & slicer /
Grand Coupe légumes en tranches et cubes / Grösser Tisch Würfelschneider und -hobel für Arbeitsflächen

NSF **InstaCut™ 5.0** **Sobremesa / Tabletop / À poser / Arbeitsflächen**



REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
55457		6,4 ●	334,20	1
55458		9,5	333,55	1
55459		12,7	333,35	1
REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB				
55460		6,4 ●	358,00	1

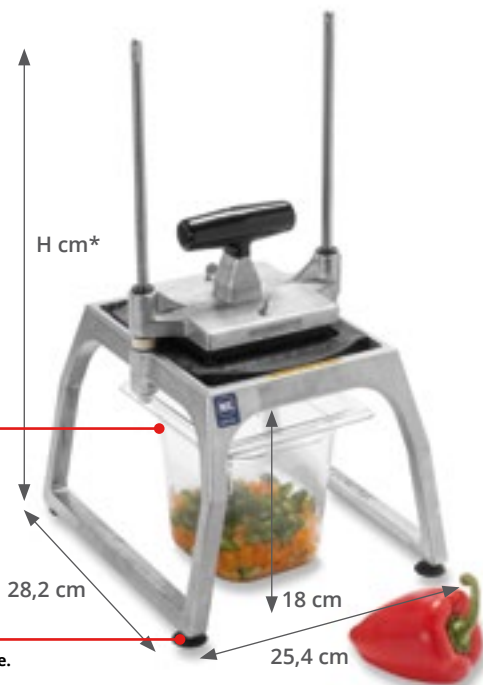
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos /
Items marked with the same coloured dot are compatible with each other /
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles /
Die mit den einzelnen Farbpunkten gekennzeichneten Artikel sind miteinander kombinierbar.

● ●

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / geeignet für

Dentro / Inside / Dans / Innerhalb (max)
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Fuera / Outside / Extérieur / Außerhalb (max)
1/1 200 mm



*H 50,8 cm **Abierto / Open / Ouvert / Offen**
*H 47 cm **Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen**

3X Más rápido / Faster

4X Más rápido / Faster

Con ventosas de agarre en la base.
With suction base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.
Mit Saugfüßen.

Asa en T, bloque de empuje y cuchilla /
T-handle, pusher block and blade /
Poignée en T, bloc de poussée et lame /
T-griff, druckblock und messer

TIPO/TYPE	REF	mm	€/u
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN			
	● 55483	6,4	237,45
	● 55484	9,5	239,25
	● 55485	12,7	230,80

REBANADA / SLICE / TRANCHES / SCHEIB			
	● 55486	6,4	270,60

SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK			
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER			
	● 55490	6	221,95
	● 55491	8	221,65
	● 55492	10	221,95
	● 55493	12	221,95

SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER			
	● 55494	6	224,65
	● 55495	8	220,25

Sólo cuchilla de reemplazo /
Replacement blade only /
Lame de rechange seule /
Nur ersatzmesser

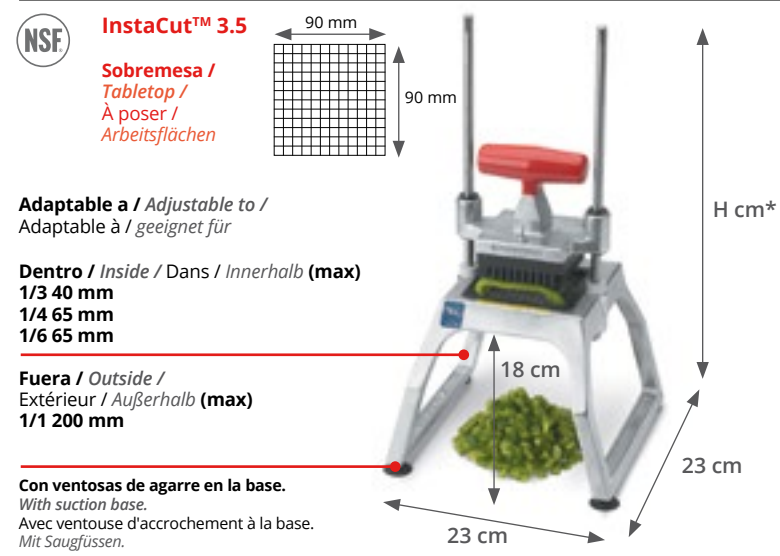
REF	€/u
● 55470	140,75
● 55471	138,75
● 55472	144,15

● 55473	163,75
---------	--------

● 55477	137,15
● 55478	137,35
● 55479	137,35
● 55480	137,35

● 55481	169,25
● 55482	169,45

15000 Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño / Small size tabletop dicer & slicer /
 Coupe légumes en tranches et cubes de table / Kleiner Tisch Würfelschneider und - hobel für Arbeitsflächen

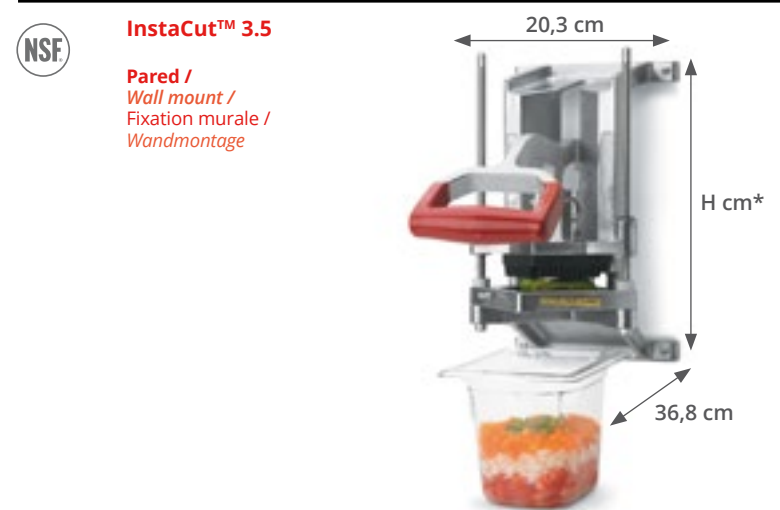


REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	📦
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
15000		6,4	337,55	1
15001		9,5	337,55	1
15002		12,7	302,20	1
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
15005		6	303,35	1
15006		8	337,55	1
15007		10	304,50	1

*H 45,7 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *H 43,5 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen



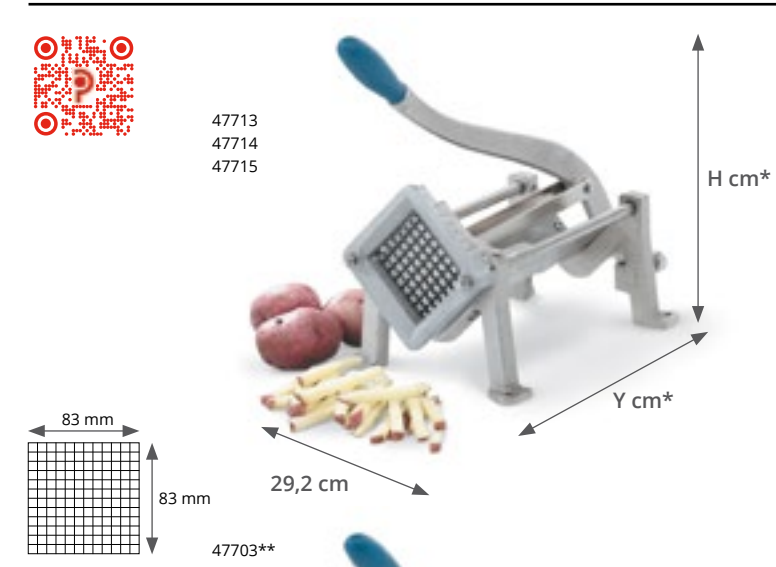
15016 Cortador-Rebanador de pared / Wall mount dicer & slicer /
 Coupe légumes fixation murale / Tischwürfelschneider und - hobel zur Wandmontage



REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	📦
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
15016		6,4	441,45	1
15017		9,5	441,35	1

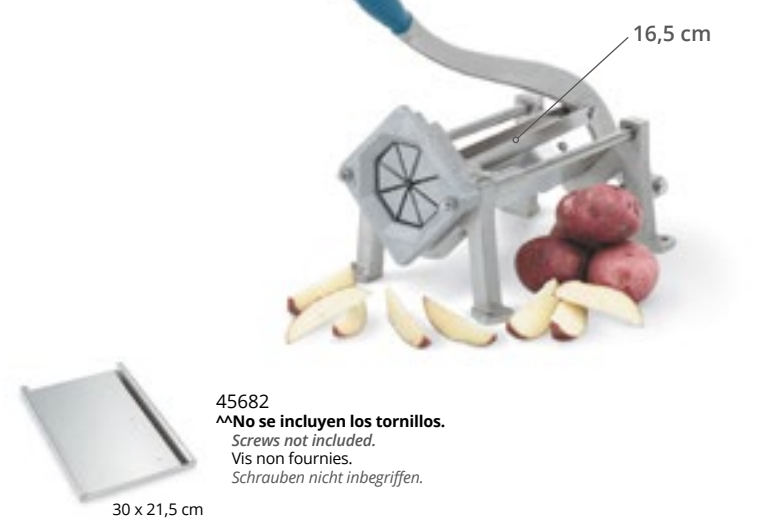
Asa en T, bloque de empuje y cuchilla / T-handle, pusher block and blade / Poignée en T, bloc de poussée et lame / T-griff, druckblock und messer				Sólo cuchilla de reemplazo / Replacement blade only / Lame de rechange seule / Nur ersatzmesser	
Ref. 15000 - 15010				Ref. 15016 - 15024	
TIPO / TYPE	REF	mm	€/u	REF	€/u
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN					
	15059	6,4	206,60	15081	178,25
	15060	9,5	206,50	15082	178,15
	15061	12,7	206,75	15083	178,40
	15085	6,4 x 12,7	207,45	-	-
SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK					
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER					
	15050	4	207,65	15073	179,20
	15052	6	210,35	-	-
	15053	8	210,80	15076	179,50
	15054	10	211,55	-	-
	15055	12	210,80	15078	179,90
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
	15058	8	226,95	-	-

47713 Cortador de patatas / Potato cutter /
 Coupe-pommes de terre / Pommes-Frites-Schneider



REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	📦
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
47713		7	295,40	1
47714		10	295,40	1

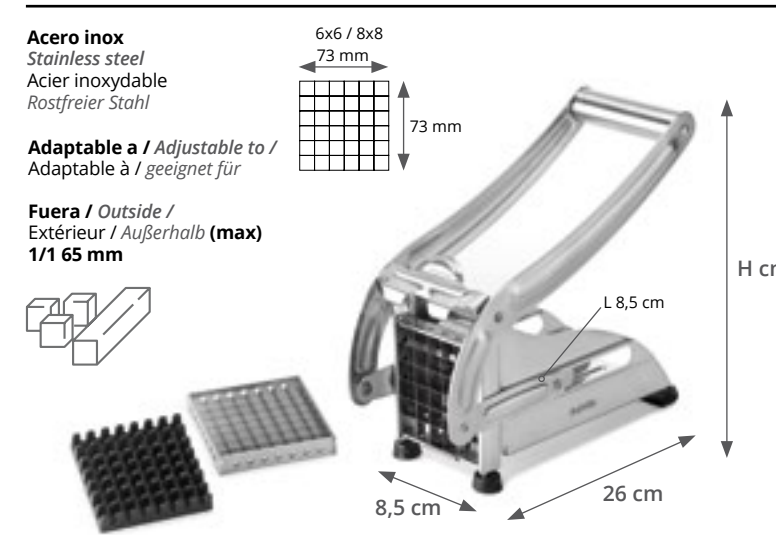
*Y 87,6 cm H 58,4 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *Y 45,0 cm H 35,6 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen



Sólo cuchilla de reemplazo / Replacement blade only / Lame de rechange seule / Nur ersatzmesser				
REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	📦
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
45751-1		7	42,60	1
45749-1		10	42,60	1

Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
 Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
 Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.
 Schraubenlöcher im Boden der Standfüße zur dauerhaften Befestigung an Tisch oder Wand.
****Se ofrecen cuchillas y piezas adicionales.**
 Extra blades and parts available.
 Lames et pièces supplémentaires disponibles.
 Zusätzliche Messer und Teile erhältlich.

P975 Cortador de patatas fritas / French fry cutter / Coupe frites / Pommeschneider



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€/u	📦
P975.000	12 / 9	36 / 64	52,25	1

*H 30 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *H 13 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Sólo cuchilla de reemplazo / Replacement blade only / Lame de rechange seule / Nur ersatzmesser				
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€/u	📦
RE 975.001	12	36 (6 x 6)	7,60	1
RE 975.002	9	64 (8 x 8)	7,70	1

400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider



LETTUCE KING® I

REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	AGUJEROS / HOLES / TROUS / LÖCHER	€/u	📦
400N		4,8	37	698,85	1
402NC		9,5	19	681,55	1

*Y 48,3 cm H 45,7 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *Y 59,1 cm H 43,5 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Conjunto de cuchillas / Blade assembly /
Jeu de lames / Messereinheit

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN					
435	400N	4,8	37	116,05	1
485	403N	6,4	28	107,95	1
484C	402NC	9,5	19	106,90	1

Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
 Cut a quarter head of lettuce at a time.
 Coupez un quart de tête de laitue à la fois.
 Schneidet jeweils ein Salatkopfviertel.

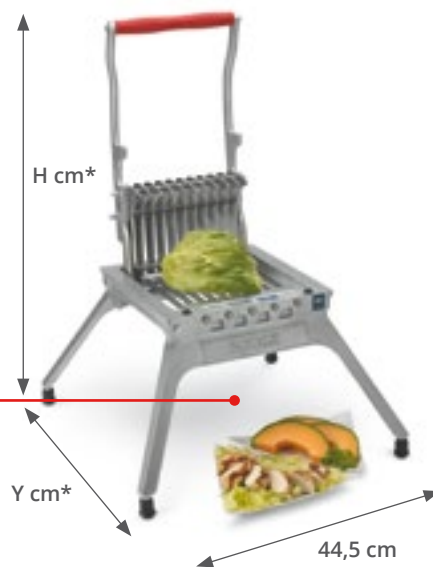
5X Más rápido / Faster



Adaptable a /
Adjustable to /
Adaptable à /
Geeignet für (max)
1/1 100 mm
1/2 150 mm



434
17 x 15 cm



4400N Cortador de lechuga / Salad cutter / Coupe-Salade / Salatschneider



LETTUCE KING® IV

REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	📦
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
4400N		25,4 x 25,4	821,00	1

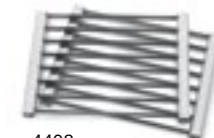
*Y 43,2 cm H 81,3 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *Y 47 cm H 54,9 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Conjunto de cuchillas / Blade assembly /
Jeu de lames / Messereinheit

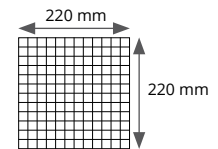
REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	📦
DADOS - BASTONCILLOS / DICE & STICKS / CUBES ET BÂTONNETS / WÜRFEL UND STÄBCHEN				
4408		25,4 x 25,4	117,40	1

No oscurece la lechuga.
 Does not bruise the lettuce.
 N'abîme pas la laitue.
 Vermeidet Verletzungen der empfindlichen Salatblätter

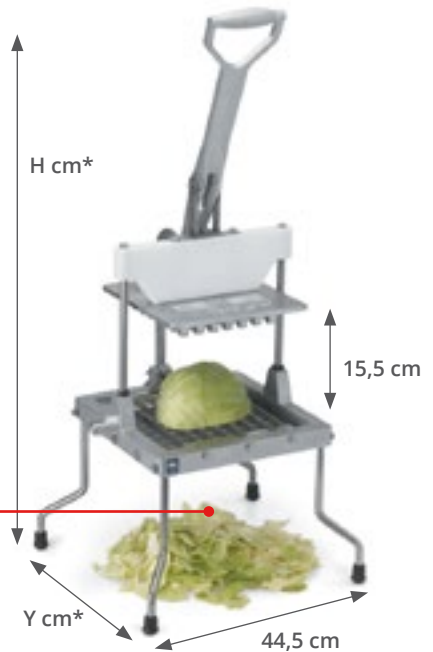
5X Más rápido / Faster



4408



Adaptable a /
Adjustable to /
Adaptable à /
Geeignet für (max)
1/1 200 mm
1/2 200 mm



403NH Rebanadora de frutas y verduras / Fruit & vegetable slicer / Coup-fruit et légumes / Obstschneider



REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
403NH		6,4	28	746,55	1

*Y 33,6 cm H 50,8 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *Y 55,7 cm H 23,3 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Sólo cuchilla de reemplazo / Replacement blade only /
Lame de rechange seule / Nur ersatzmesser

REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
485		6,4	28	107,95	1

Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
 Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
 Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.
 Großer 12,5-cm-Schneidbereich eignet sich optimal für große Obstsorten.

No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
 Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
 N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.
 Verhindert Quetschverletzungen am Obst beim Schneiden und reduziert die Verschwendung.

Adaptable a /
Adjustable to /
Adaptable à /
Geeignet für (max)
1/2 65 mm



485



500N Cortador de cebollas / Onion cutter / Coupe-onions / Zwiebelschneider



ONION KING®

REF	TIPO / TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
SACACORAZONES / CORE / ÉVIDOIR / ENTKERNER					
500N		4,8	13	617,15	1
501N		6,4	11	555,85	1

*H 49 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *H 39,4 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Conjunto de cuchillas / Blade assembly /
Jeu de lames / Messereinheit

REF	PARA / FOR / POUR / FÜR	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
509	500N	4,8	13	71,85	1
511	501N	6,4	11	68,90	1

Espesor de rebanada exacto / Exact slice thickness.
 Épaisseur de tranches exacte / Exakte Scheibendicke.

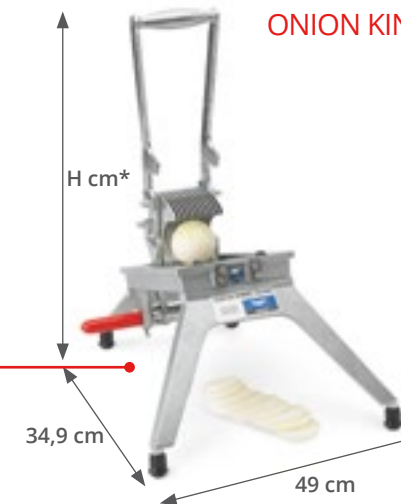
2,5X Más rápido / Faster



Adaptable a / Adjustable to /
Adaptable à / Geeignet für (max)
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm



P510
13 x 6 cm



15604 Cortador cebollas en flor / Bloom onion cutter / Coupe onion en fleur / Zwiebelschneider in Blumenform



INSTABLOOM® II

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€/u	📦
15604	24	1.258,60	1

*H 76,2 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *H 48,3 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Conjunto de cuchillas / Blade assembly /
Jeu de lames / Messereinheit

REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€/u	📦
15601	24	149,85	1

Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
 Constructed from heavy duty cast aluminum.
 En aluminium coulé ultra-robuste.
 Aus stark belastbarem Aluminiumguss.

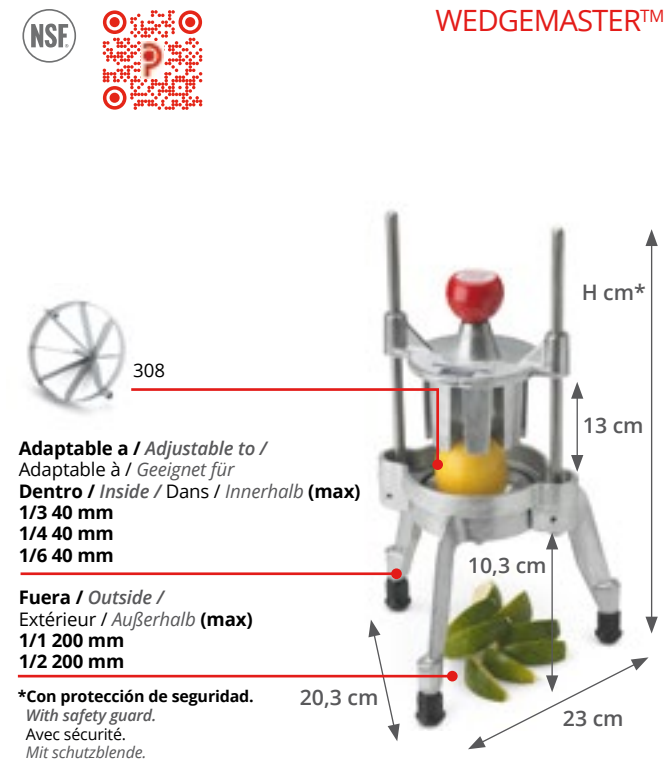
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
 Features precision edged stainless steel blades.
 Lames inox de précision.
 Mit präzisionsgefertigten Edelmessern.

Con ventosas de agarre en la base.
 With suction cup base.
 Avec ventouse d'accrochement à la base.
 Mit Saugfüßen.



15601

606N Cortador seccionador de tomates y cítricos / *Tomato and lemon wedger /*
 Diviseur à tomates et agrumes / *Wedger Schneider*



REF	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	SE VENDE CON CUCHILLAS / SHIPS WITH BLADES / DESCRIPTION DE LA COUPE / MESSER IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN	€/u	📦
606N	6	P306/P336	273,40	1
808N	8	P308/P338	273,40	1

Conjunto de cuchillas / Blade assembly /
Jeu de lames / Messereinheit

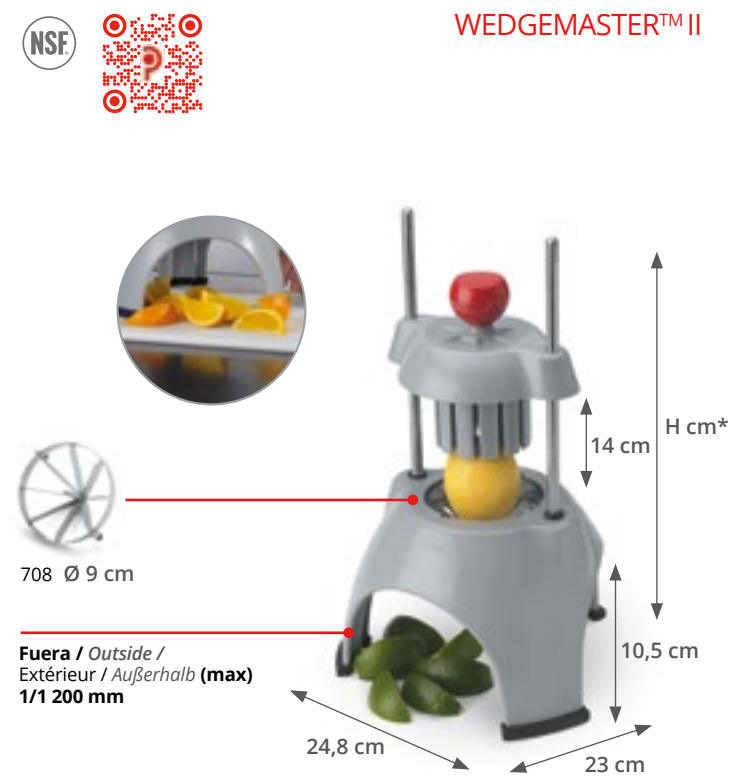
REF	TIPO / TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€/u	📦
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
306		6	49,10	1
308		8	52,40	1

*H 40,6 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *H 40,3 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

3X Más rápido / Faster



700-1 Cortador seccionador de tomates y cítricos / *Tomato and lemon wedger /*
 Diviseur à tomates et agrumes / *Wedger Schneider*



REF	TIPO / TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€/u	📦
700-1		6	208,20	1
700-4		8	225,65	1

Conjunto de cuchillas / Blade assembly /
Jeu de lames / Messereinheit

REF	TIPO / TYPE	SECCIONES / SECTION / QUARTIERS / STÜCK	€/u	📦
GAJOS / WEDGE / QUARTIERS / ZERTEILER				
704		4	49,35	1
706		6	48,80	1
708		8	50,15	1
712		12	51,15	1

*H 40,6 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *H 38,7 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
 Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
 En polycarbonato qui passe au lave-vaisselle.
 Aus spülmaschinenfestem Polycarbonatmaterial hergestellt.

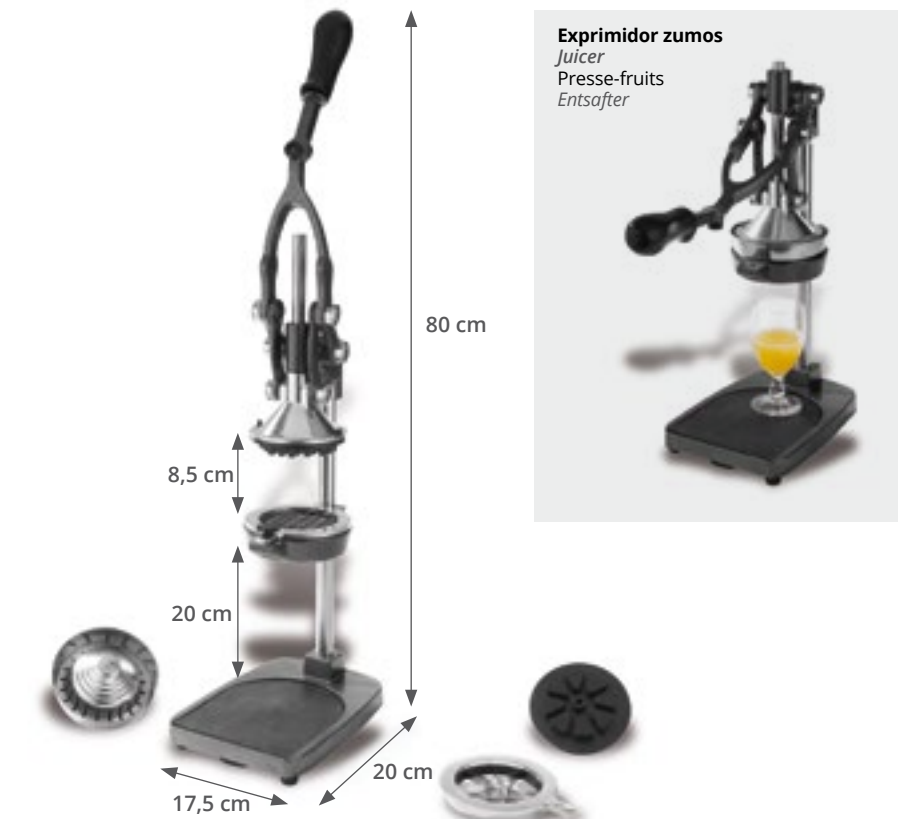
Compatible / Kompatibel



3X Más rápido / Faster



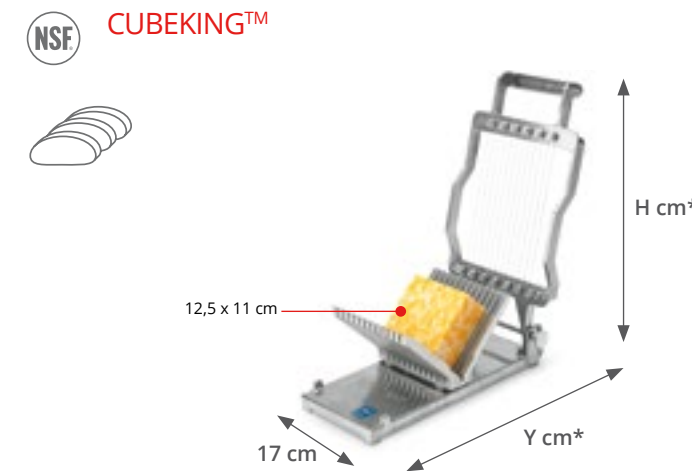
P937 Máquina multi-usos / *Versatil machine /* Machine universel / *Universelle Maschine*



REF	H cm	€/u	📦
P937.000	80	135,20	1

REF	H cm	€/u	📦
RE937.001		17,20	1
RE937.002		17,20	1
RE937.003		17,20	1

1811 Cortador en cubos / *Cube cutter /* Coupe en cubes / *Würfelschneider*



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	€/u	📦
1811	19,1	304,20	1
1812	9,5	308,95	1

*Y 33 cm *H 34 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
 *Y 32 cm *H 11 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Juego de alambres de repuesto / Replacement wire kit /
Kit de fil de rechange / Draht-ersatzkit

REF	€/u	📦
1823	62,90	1

Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
 Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
 Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.
 Erzeugen Sie einheitlich große Käsewürfel, Stäbchen und quadratische oder rechteckige Blöcke.



P9759 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



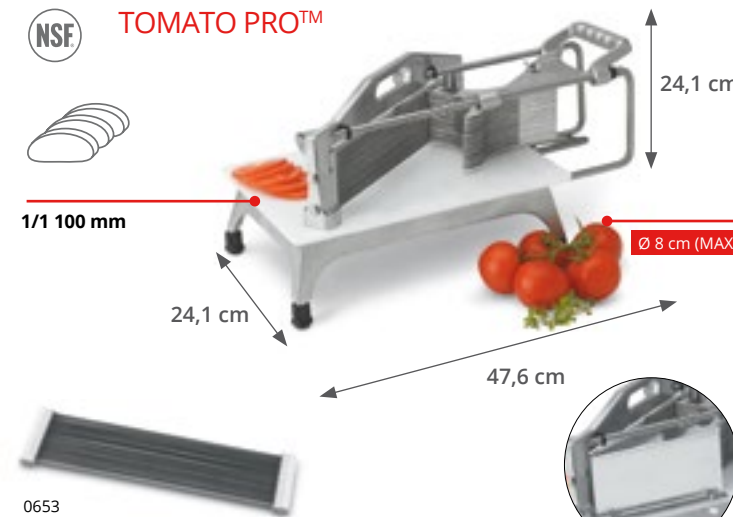
REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	cm	€/u	📦
P975.900	6,4	39 x 21,5 x 20	183,40	1
RE975.901	6,4	25 x 6,8	50,35	1

5X Más rápido / Faster



RE975.901
Cuchilla / Blade / Lame / Klingen

0643N Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
0644N**	6,4	11	572,90	1
0644SGN**^	6,4	11	516,15	1

Cuchilla de reemplazo / Replacement blade item /
Lame de recharge / Ersatzmesser

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
*0653	4,8	15	52,00	1
**0654	6,4	11	53,70	1

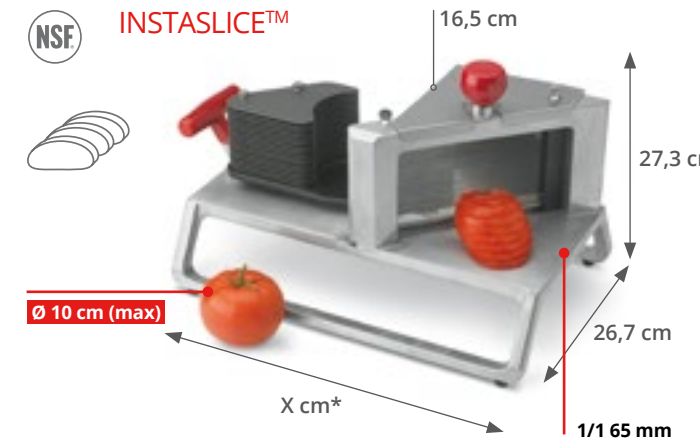
^ Con protección de seguridad.
With safety guard.
Avec sécurité.
Mit Schutzblende.

Permite sujeción a la mesa.
Holds firmly on countertop.
Fixation ferme sur la table.
Hält fest auf dem Tisch.

5X Más rápido / Faster



15105 Cortador de tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider



REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
15105^		4,8	16	571,65	1
15103^		6,4	12	570,85	1

*X 44,5 cm Abierto / Open / Ouvert / Offen
*X 40,6 cm Cerrado / Closed / Fermé / Geschlossen

Cuchilla de reemplazo / Replacement blade item /
Lame de recharge / Ersatzmesser

REF	TIPO/TYPE	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
15115^		4,8	16	93,65	1
15209^^		4,8	16	91,20	1
15113^		6,4	12	92,45	1
15114^		9,5	8	93,20	1

Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
"Pop-in pop out" blade assemblies for easy replacement.

Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.
Messer lassen sich zum einfachen Auswechseln leicht einsetzen und herausnehmen.

5X Más rápido / Faster



Resistente a la corrosión.
Corrosion resistant.
Résistant à la corrosion.
Korrosionsbeständig.

P9640 Abrelatas industrial acero inoxidable / St/Steel can opener /
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable / Industrieller Edelstahl Dosenöffner



REF	H cm	€/u	📦
P964.001	60	131,40	1

Cuchilla de recambio / Knife (spare part) /
Couteau (pièce de rechange) / Austauschklinge

REF	€/u	📦
RE964.100	10,00	1

Rodillo de recambio / Wheel (spare part) /
Rouleau (pièce de rechange) / Austauschrad

REF	€/u	📦
RE964.200	23,20	1

55 cm
Altura máxima de las latas.
Maximum height of cans.
Hauteur maximale des boîtes.
Maximale Höhe der Dosen.

P390 Cortahuevos guitarra de acero inox /
St/Steel egg slicer /
Coupe-oeuf en acier inox /
Eierschneider rostfrei



REF	cm	€/u	📦
P390.000	7,7 x 9,4	12,25	1

P3901 Cortahuevos doble uso /
2 way egg cutter /
Coupe-oeuf 2 utilisations /
2 Weg Eierschneider



REF	cm	€/u	📦
P390.100	11,5 x 9,5 x 3,5	11,90	1

P610 Cortador y descorazonador manzanas /
Apple cutter & corer /
Vide et coupe pommes /
Apfelschneider und Enthirzer



Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
St/Steel blades with cast aluminium frame
Lames inox et manche en aluminium foncé
Messer aus rostfreiem Stahl und Rahmen aus Aluminiumguss

REF	Ø cm	€/u	📦
P610.000	8,5	6,50	1

P938 Prensa ajos / Garlic Press /
Presse-ail / Knoblauchpresse



Aluminio fundición
Cast aluminium
Fonté d'aluminium
Aluminiumguss

REF	€/u	📦
P938.000	7,55	1

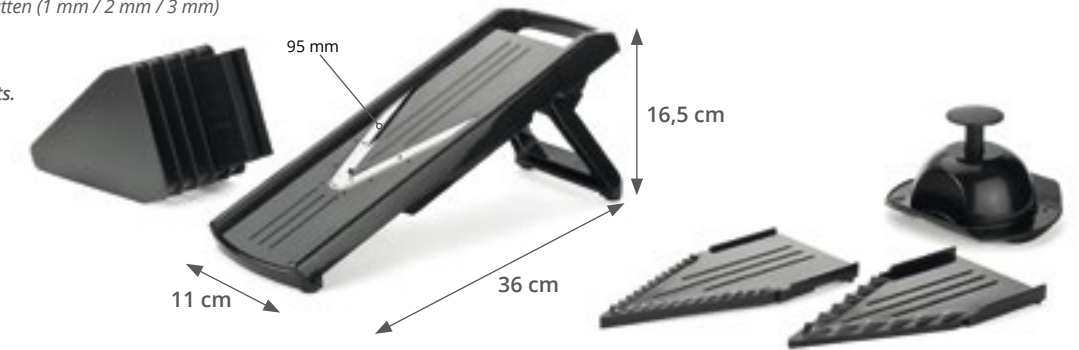
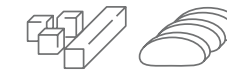
P9755 Mandolina corte "V" / "V" shaped mandoline slicer /
"V" mandoline / "V" Gemüsehobel

PLÁSTICO / PLASTIC /
PLASTIQUE / PLASTIK

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
P975.500	4 / 7	24 / 12	32,10	1

Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm) /
Inklusiv: 2 Klängen + 3 Schneideplatten (1 mm / 2 mm / 3 mm)

Pies goma antideslizantes.
Non-slip rubber feet.
Pieds en caoutchouc antidérapants.
Rutschfeste GummifüÙe.



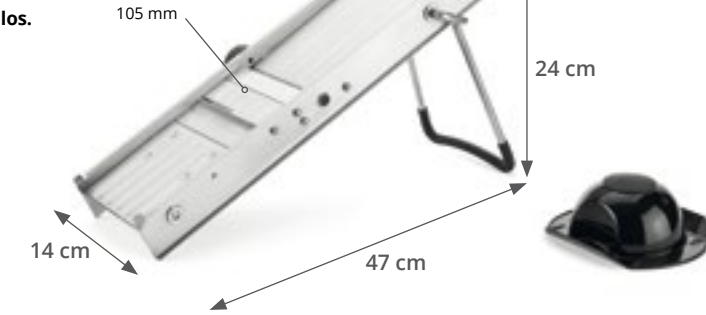
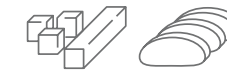
9756 Mandolina / Mandoline / Mandoline / Mandoline

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL /
ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL

REF	CORTE / CUT COUPE / SCHNITT mm	CUCHILLAS / BLADES / LAMES / MESSER	€/u	📦
P975.600	4 / 9	23 / 11	90,50	1

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm) /
Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm) /
Comprend: lames tournantes + régulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm) /
Inklusiv: drehbare Klinge + Breitenregulierer (3, 6 und 9 mm)

Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Slice, wavy slice and sticks.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.
Scheib, crinkle scheid und stäbchen.



1400 Descorazonador de tomates / Tomato corer /
Permet d'ôter le coeur de la tomate / Tomatenentkerner

TOMATO KING®



REF	€/u	📦
1400	2,60	144

Dientes de acero inoxidable.
Stainless steel teeth.
Dents en inox.
Edelstahlzähne.

Paquete a granel /
Bulk pack /
Paquet en vrac /
GroÙpackung

15149 Gel lubricante sanitario / Sanitary gel lubricant /
Gel lubrifiant sanitaire / Medizinisches Gleitgel

PETROL GEL



REF	ml	€/u	📦
15149	118	18,40	1

CORTA-HORTALIZAS



LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES

Gracias a la gama de corta-hortalizas, ahorrará varias horas de trabajo cada día, realizando cortes de rebanadas, rallados, bastoncitos, macedonias, patatas fritas, brunoises y gaufrettes e incluso puré



CORTA-HORTALIZAS DE MESA

Tolva de gran volumen

Permite la introducción de hortalizas grandes, de tipo coles, calabacines, etc., y una carga optimizada de las otras hortalizas.



Bisagra con pasador

Permite desmontar inmediatamente la tapa para una limpieza más fácil.

Bloque del motor
de acero inoxidable



Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.

Expulsión lateral

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Escanee este código QR para ver el combinado en acción.

Más de 50 discos opcionales para hacer rebanadas, cortes ondulados, rallados bastoncitos, julianas, macedonias y patatas fritas.

INNOVACIÓN

EMPUJADOR EXACTITUBE

¡El secreto de los cortes excepcionales!
Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Los corta-hortalizas de Robot-Coupe disponen de más de 50 discos para realizar cortes de hortalizas y frutas así como queso o salchichones.





EL SELLO CASERO GRACIAS A ROBOT-COUCPE

Transforme las patatas y saque provecho del concepto “Casero” o “Hecho en casa”



Robot-Coupe cuenta con muchas soluciones para preparar patatas de forma casera, con o sin piel, por ejemplo:

¡La mayor variedad de patatas fritas!



8 x 8 mm



8 x 16 mm



10 x 10 mm



10 x 16 mm

Patatas Ralladas



2 x 2 mm

Patatas paja



4 x 4 mm



6 x 6 mm

Chips de rejilla



2 x 2 mm

Patatas salteadas



14 x 14 mm o 20 x 20 mm

Patatas chips



1 o 2 mm

Patatas Panaderas



5 mm

Puré



FUNCIÓN PASAPURÉ

CL 50, CL 52, CL 55, CL 60

- **Volumen y rapidez**

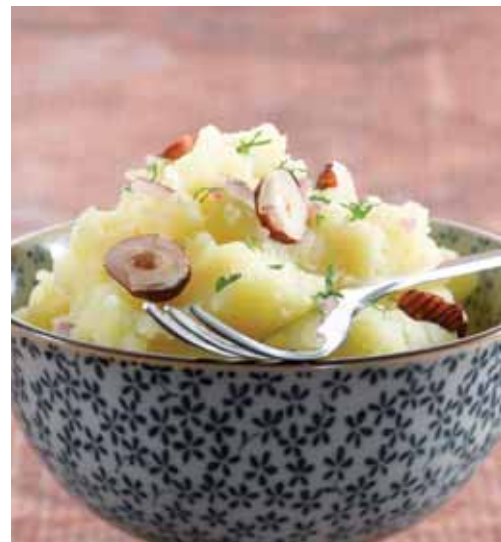
Para realizar en 2 minutos hasta 10 kg de un puré fresco y sabroso.

- **Ergonomía**

Una tolva grande ergonómica permite introducir de manera continua las patatas, lo que limita las manipulaciones.

- **Polivalencia**

Aproveche el pasapuré, una función adicional en el corta-hortalizas, además de los 50 cortes de frutas y hortalizas.



Tolva de introducción
(CL 50 y CL 50 Ultra únicamente)

Accesorio pasapuré



Paleta
Rejilla para puré:
3 mm o 6 mm
Disco expulsor especial para puré

Equipo pasapuré



Escanee este código QR para ver la función pasapuré en acción.

El accesorio pasapuré consta de:

- una tolva de introducción para facilitar la carga de patatas (para los CL 50 y CL 50 Ultra únicamente),
- una paleta,
- una rejilla especial de Ø 3 mm o 6 mm,
- un disco expulsor especial para puré

	Ref.	€
Accesorio pasapuré de Ø 3 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28207 264
Equipo pasapuré de Ø 3 mm	2	28208 187
Accesorio pasapuré de Ø 6 mm (CL 50 y CL 50 Ultra)	1 + 2	28209 264
Equipo pasapuré de Ø 6 mm	2	28210 183

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Rendimiento práctico/h: Hasta 50 kg



Hasta 50 kg



Hasta 150 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

+ BRUNOISE y GAUFRETTE

+ PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

CL 50 Gourmet



OPCIONAL
53
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 velocidad

CL 50 Ultra



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

CL 20



OPCIONAL
23
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 40



OPCIONAL
28
DISCOS

- Monofásico
- 1 velocidad

CL 50



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- Accesorio pasapuré*

*Accesorios opcionales



Hasta 250 kg

Vea todos los modelos de suelo en la página 66



CL 50 Ultra Pizza



CL 50 Ultra Restauración / Catering



Pack Restauración Catering disponible para los modelos CL 40, CL 50 (excepto el Gourmet) y CL 52.

CL 52



- Monofásico o trifásico
- 1 o 2 velocidades
- Equipo pasapuré*



CL 50 Ultra Colectividades



Pack Colectividades, disponible para los modelos CL 40, CL 50 (excepto el Gourmet) y CL 52.

CORTA
HORTALIZAS

[VOLVER AL RESUMEN](#)

CORTA-HORTALIZAS DE MESA



Superficie 104 cm²



CL 20

Motor asíncrono	✓
Potencia	400 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	1500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Material compuesto
Bloque del motor	Material compuesto
Discos	Rebanador de 3 mm + Rallador de 1,5 mm
	Incluidos

Elija su modelo:

CL 20 - 6 discos		Ref.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493	910
Packs de 4 discos		1904	195
CL 20		Ref.	€
CL 20 230V/50/1 - 2 discos		2493	910



Superficie 104 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 45 ”

CL 40

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	500 rpm
Tolvas	Tolva en media luna Tolva cilíndrica de Ø 58 mm
Tapa y cuba	Tapa de material compuesto y cuba inoxidable
Bloque del motor	Metálico
Discos	No incluidos

CL 40 - 6 discos		Ref.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 125
Packs de 6 discos		1918	355
CL 40 sin disco		Ref.	€
CL 40 230V/50/1		24570	1 125

Colección completa de discos en la página 38





CL 50 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Material compuesto
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

CL 50 - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Trifásico 1V 400V/50/3	24446	1 225
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Monofásico - 1V 230V/50/1	24440	1 195
CL 50 Trifásico - 1V 400V/50/3	24446	1 225

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 **robot coupe** 57

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



Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 50 Ultra - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 50 Ultra - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra - 1V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Monofásico - 1V 230V/50/1	24465	1 285
CL 50 Ultra Trifásico - 1V 400V/50/3	24473	1 300

Colección completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49212	27
Accesorio pasapuré de 3 mm	28207	264
Accesorio pasapuré de 6 mm	28209	264



Superficie 139 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 50 Ultra - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	600 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

CL 50 Ultra - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 50 Ultra - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 50 Ultra - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 50 Ultra - 2V sin disco	Ref.	€
CL 50 Ultra Trifásico - 2V 400V/50/3	24476	1 455

CL 50 Ultra todos los modelos



CL 50 Ultra Pizza

¡Nuestro perfecto pack para pizza!

1 disco rebanador de 4 mm
tomates, berenjenas, etc.



1 disco rebanador de 2 mm
calabacines, champiñones,
pimientos morrones,
cebollas, etc.



1 disco rallador de 7 mm
Mozzarella o queso especial
para pizzas.



Superficie 139 cm²



CL 50 Ultra Pizza

Motor asíncrono	✓
Potencia	550 W
Voltaje	Monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,2 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	Rebanador de 2 mm, Rebanador de 4 mm + Rallador de 7 mm - Incluidos

Elija su modelo:

CL 50 Ultra Pizza	Ref.	€
CL 50 Ultra Pizza 230V/50/1 - 3 discos	2027	1 550

Colección completa de discos en la página 38



CL 50 Ultra Pizza

Opción	Ref.	€
Equipo de macedonia 10x10x10 mm para bruschetta	28112	195
Equipo de macedonia 14x14x5 mm para mozzarella	28181	195
Disco para parmesano	28061	85



CL 50 GOURMET

La elección de la excelencia



*58 mm con inserto
*68 mm con inserto

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

calidad de corte son excepcionales...



3 Brunoises

2 mm - 3 mm - 4 mm



CL 50 Gourmet

Motor asíncrono	✓
Potencia	500 W o 600 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 2,1 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 68 mm
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

Elija su modelo:

CL 50 Gourmet	Ref.	€
CL 50 Gourmet 230V/50/1	24453	1 740
CL 50 Gourmet 400V/50/3	24459	1 770

Colección completa de discos en la página 38



Brunoises

Opciones	Ref.	€
Brunoise 2 x 2 x 2 mm	28174	163
Brunoise 3 x 3 x 3 mm	28175	163
Brunoise 4 x 4 x 4 mm	28176	163

... en Brunoises y Gaufrettes



4 Gaufrettes

2 mm - 3 mm - 4 mm - 6 mm



Gaufrettes

Opciones	Ref.	€
Gaufrette 2 mm	28198	139
Gaufrette 3 mm	28199	139
Gaufrette 4 mm	28177	139
Gaufrette 6 mm	28178	139

KIT PARA PEREJIL Y HIERBAS AROMÁTICAS

¡Gran cantidad de tabulé en un abrir y cerrar de ojos!



Kit para perejil plano y hierbas aromáticas

2 insertos



Kit para perejil y hierbas aromáticas 1 mm

compuesto por: 1 rebanador de 1 mm y 2 insertos para mantener las hierbas durante el corte.

	Ref.	€
Kit para perejil, 1 mm	28194	139

Kit Tabulé compuesto por: 1 rebanador 1 mm, accesorio para macedonia 10 x 10 mm, 1 disco para brunoise 4 x 4 mm y 3 insertos.

	Ref.	€
Kit para tabulé	28192	481

CL 52

Previsto para cortar grandes volúmenes de hortalizas en un momento.



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la penosidad



EXTRA PRECISO

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.

EXTRA ANCHO

El volumen XL de la tolva permite procesar en una sola operación hasta 15 tomates.



EXTRA POTENTE

El bloque del motor es de acero inoxidable para facilitar su limpieza. Motor industrial ultra potente y silencioso de 750 W.



INNOVACIÓN



ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y obtener una mayor productividad.

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.

Herramienta especial para coles y para facilitar la expulsión.





Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 52 - 1V

Motor asíncrono	✓
Potencia	750 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm
Tolvas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

CL 52 - 2V

Motor asíncrono	✓
Potencia	900 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva de media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidable
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 52 - 1V Restauración Catering	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 - 1V Colectividades	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 - 1V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 - 1V sin disco	Ref.	€
CL 52 Monofásico - 1V 230V/50/1	24490	1 855
CL 52 Trifásico - 1V 400V/50/3	24498	1 885

CL 52 - 2V Restauración Catering	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 52 - 2V Colectividades	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 52 - 2V Pack Multicorte	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255
Pack Multicorte - 16 discos	2022	1 579
CL 52 - 2V sin disco	Ref.	€
CL 52 - 2V 400V/50/3	24501	2 255

Colectión completa de discos en la página 38



Elija sus opciones:

Opción	Ref.	€
Empujador Exactitube adicional	49221	32
Equipo pasapuré de 3 mm	28208	187
Equipo pasapuré de 6 mm	28210	183

CL 52 todos los modelos

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 63

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

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO

Soluciones estudiadas especialmente para la preparación de grandes cantidades.

EXTRAPRECISO

Tolva cilíndrica

- Ø 58 mm, corte uniforme de los productos alargados.
- Ø 39 mm, corte de frutas y hortalizas pequeñas, como pimientos, pepinillos encurtidos, embutidos, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc., gracias al empujador Exactitube.

EXTRAANCHO

El volumen XL de la tolva permite procesar en una sola operación hasta 15 tomates.

EXTRA POTENTE

Motor industrial de 1100 W, ultra potente y silencioso para un uso intensivo. El bloque del motor es de acero inoxidable para facilitar su limpieza.

INNOVACIÓN

ERGONOMÍA EXCEPCIONAL

Palanca con movimiento asistido para reducir los esfuerzos del usuario y obtener una mayor productividad.



- Comodidad de trabajo
- Prevención de los TME
- Reducción de la penosidad

EXPULSIÓN LATERAL

Ahorro de espacio y comodidad de empleo.



Tolva automática CL 55



Tolva de palanca CL 55
(superficie 227 cm²) con tubo integrado



Tolva de 4 tubos CL 55
2 tubos de Ø 50 mm y
2 tubos de Ø 70 mm



Tolva de 2 tubos CL 55
Tubo recto y tubo inclinado

¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

Los corta-hortalizas de suelo de Robot-Coupe, eficaces, robustos, fáciles de utilizar y de limpiar, están destinados a las colectividades, las cocinas centrales, los caterings y la industria agroalimentaria.



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Rendimiento práctico/h:



400 kg

RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 55 Con palanca

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 2 tolvas

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré*

CL 55 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico
- 2 velocidades
- Equipo pasapuré

Vea todos los modelos de suelo en la página 54

*Accesorios opcionales



RALLADO / REBANADO / ONDULADO / JULIANA

+ MACEDONIA + PATATAS FRITAS

CL 60 Con palanca



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 2 tolvas



OPCIONAL
+
50
DISCOS

- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré*

CL 60 Workstation

OPCIONAL
+
50
DISCOS



- Trifásico o monofásico
- 2 velocidades o velocidad variable
- Equipo pasapuré



CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”



Superficie 227 cm²

“ Descubra todos los packs de discos en la página 46 ”

CL 55 Con palanca

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Discos	No incluidos	

Elija su modelo:

CL 55 Con palanca Restauración Catering	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 55 Con palanca 400V/50/3	2214	4 410
CL 55 Con palanca 230V/50/1	2245	4 535

CL 55 2 tolvas

Motor asíncrono	✓	
Potencia	750 W	1100 W
Voltaje	Monofásico 230 V	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos	
Tapa y cuba	Metálicos	
Bloque del motor	Inoxidable	
Base móvil	Inoxidable - Equipado con 2 ruedas con freno	
Discos	No incluidos	

CL 55 Restauración Catering	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 55 Colectividades	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 55 sin disco	Ref.	€
CL 55 2 tolvas 400V/50/3	2211	6 135
CL 55 2 tolvas 230V/50/1	2244	6 260

Colección completa de discos en la página 38



ACCESORIOS CL 55



Tolva automática
Ref. 28170 - 1 726 €



Tolva de palanca con tubo integrado
(superficie 227 cm²)
Ref. 39673 - 1 107 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28161 - 1 311 €



Tolva con tubo recto y tubo inclinado
Ref. 28155 - 1 487 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



Empujador Exactitube
CL 52 - CL 55 - CL 60
Ref. 49221 - 32 €



Carrito ajustable
de 3 alturas GN 1/1
Entregado sin recipiente
Ref. 49128 - 746 €



Soporte para guardar accesorios,
con cabida para 16 discos,
8 equipos y 3 tolvas, suministrado
con un recipiente GN 1/1
(sin accesorios)
Ref. 49132 - 1 294 €



CL 55 Workstation

Solución completa

Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora

175 mm

59 mm

Superficie 227 cm²

CARRITO AJUSTABLE 3 alturas

Para transportar y cargar fácilmente las hortalizas y las frutas y guardar los accesorios.



CL 55 Workstation

Motor asíncrono	✓
Potencia	1100 W
Voltaje	Trifásico 400 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Tapa y cuba	Metálicas
Bloque del motor	Inoxidables
Accesorios	Base móvil de acero inoxidable - Equipada con 2 ruedas con freno - Incluidas Carrito ajustable GN 1/1, 3 alturas + 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Equipo pasapuré de 3 mm - Incluido
Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido

CL 55 Workstation	Ref.	€
CL 55 Workstation 400V/50/3	2287	8 465

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).



Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Tolva de palanca

Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Pack Multicorte

16 discos incluidos.



1 mm

2 mm

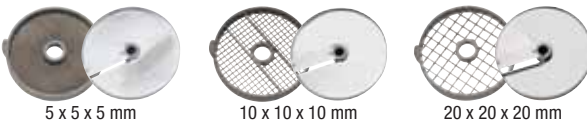
4 mm

1.5 mm

3 mm

Rebanadores

Ralladores

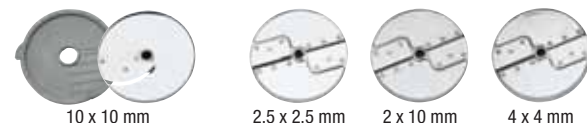


5 x 5 x 5 mm

10 x 10 x 10 mm

20 x 20 x 20 mm

Macedonias



10 x 10 mm

2.5 x 2.5 mm

2 x 10 mm

4 x 4 mm

Patatas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

D-Clean Kit

Carrito ajustable GN 1/1

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios.

2 recipientes GN 1/1 suministrados.



Método de producción

Modo de ordenamiento

VOLVER AL RESUMEN

Edición 2021 robot coupe® 71

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

CORTA-HORTALIZAS DE SUELO



CL 60 Con palanca

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva en media luna de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Discos	No incluidos

Elija su modelo:



Escanee este código QR para ver el corta-hortalizas en acción.

CL 60 Con palanca Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 Con palanca Colectividades	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 Con palanca sin disco	Ref.	€
CL 60 Con palanca 400V/50/3	2319	6 930

Colección completa de discos en la página 38



CL 60 2 tolvas CL 60 V.V. 2 tolvas

Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,4 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos
Cuba	Inoxidable
Bloque del motor	Inoxidable
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte
Discos	No incluidos

CL 60 Restauración Catering	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 V.V. 2 tolvas	Ref.	€
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	9 775
Pack Restauración / Catering - 7 discos	1958	606
CL 60 Colectividades	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 V.V. 2 tolvas 230v/50/1	2329	9 775
Pack Colectividades - 11 discos	1959	1 010
CL 60 sin disco	Ref.	€
CL 60 2 tolvas 400V/50/3	2325	8 955
CL 60 V.V. 2 tolvas 230V/50/1	2329	9 775



Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A.

ACCESORIOS CL 60



Tolva automática
con bandeja de
alimentación
Ref. 39681 - 2 208 €



Tolva de palanca
Ref. 39680 - 1 442 €



Tolva de 4 tubos
2 tubos de Ø 50 mm
2 tubos de Ø 70 mm
Ref. 28162 - 1 363 €



**Tolva con tubo recto
y tubo inclinado**
Ref. 28157 - 1 549 €



Equipo pasapuré
Ref. 28208 Ø 3 mm - 187 €
Ref. 28210 Ø 6 mm - 183 €



Empujador Exactitube
Ref. 49221 - 32 €



Carrito Ergo móvil
Entregado sin recipiente.
Previsto para recibir
3 recipientes GN 1x1.
Ref. 49066 - 1 020 €



**Soporte para guardar
accesorios**, con cabida para
16 discos, 8 equipos y 3 tolvas,
suministrado con un recipiente
GN 1/1 (sin accesorios)
Ref. 49132 - 1 294 €



CL 60 Workstation

Solución completa



Hasta
1200 kg
de hortalizas
por hora

SOPORTE PARA GUARDAR ACCESORIOS



Pie ajustable
para adaptarse a los
diferentes niveles de suelo.

CL 60 Workstation


Motor asíncrono	✓
Potencia	1500 W
Voltaje	Trifásico 400 V o monofásico 230 V
Velocidad	375 rpm - 750 rpm o de 100 a 1000 rpm
Tolvas	Tolva automática inoxidable Tolva de palanca de luna llena de 4,9 l Tolva cilíndrica de Ø 58 mm y Ø 39 mm, empujador Exactitube - Incluidos 4 tubos 2 tubos de Ø 50mm y 2 tubos de Ø 70mm

Tapa y cuba	Metálicos
Bloque del motor	Inoxidables
Equipado con	1 pie ajustable para todo tipo de suelo 2 ruedas, 1 recipiente inoxidable para las herramientas de corte

Accesorios	Accesorios Carrito Ergo móvil con 3 recipientes GN 1/1 - Incluidos Soporte para guardar accesorios con 1 recipiente GN 1/1 - Incluido Equipo pasapuré 3 mm - Incluido
-------------------	--

Discos	Pack Multicorte de 16 discos - Incluido
---------------	--

CL 60 Workstation	Ref.	€
CL 60 Workstation 400V/50/3	2300	14 280
CL 60 V.V. Workstation 230V/50/1	2301	15 095

 Requiere una conexión con un
disyuntor diferencial de tipo A.



Escanee este código QR
para ver el corta-
hortalizas en acción.

¡UNA COLECCIÓN COMPLETA DE ACCESORIOS INCLUIDOS!

Tolva automática

Para todas las hortalizas a granel (tomates, cebollas, patatas, etc.).



Tolva de palanca

Especial para hortalizas voluminosas, como la col o el apio.



Tolva con 4 tubos

Especial para hortalizas alargadas como pepinos y calabacines.



Empujador Exactitube

Para cortar ingredientes de calibre reducido: pimientos, pepinillos encurtidos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.



Equipo pasapuré de Ø 3 mm

Para realizar fácilmente un puré fresco, de calidad y buen gusto en gran cantidad.



Soporte para guardar accesorios

¡Para almacenar y transportar todos los accesorios Pack Multicorte! Bandeja para 16 discos y 8 equipos. Recipiente GN1X1 para los utensilios de cocina.



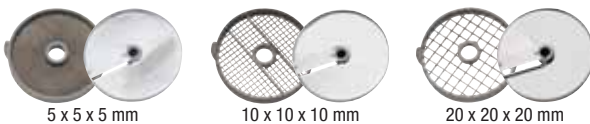
Pack Multicorte

16 discos incluidos.

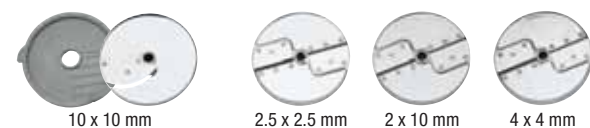


Rebanadores

Ralladores



Macedonias



Patas fritas

Bastoncitos



4 portadiscos murales para 16 discos

D-Clean Kit

Carrito Ergo móvil

Para transportar y cargar los productos y guardar los accesorios. 3 recipientes GN 1/1 suministrados.








Cortadora de patatas fritas manual

Máquina industrial para cortar patatas fritas



Ideal para restaurantes y cocinas colectivas, permite obtener una producción de 100-150 Kg./h.

- ▶ Permite obtener un **corte limpio y uniforme**, sin roturas ni desperdicios.
- ▶ Juegos de **grilla-prensa intercambiables** para obtener cortes con espesores de 8, 10 ó 12 mm.
- ▶ La **palanca alargada** permite obtener un rendimiento óptimo con el mínimo esfuerzo.
- ▶ Equipada con **resortes** situados en la parte de atrás que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- ▶ Cuerpo de aleación ligera inoxidable, ligero y resistente.
- ▶ Mando y tornillería de acero inoxidable.
- ▶ Patas equipadas con ventosas para fijar la máquina a la superficie de trabajo.
- ▶ Homologado por NSF International.
- ▶ Muy fácil de limpiar.

 <p>Elevada producción.</p>	 <p>Máxima comodidad.</p>	 <p>Versatilidad: grillas-prensas intercambiables.</p>
--	---	--



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.



		PVP
1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 08 mm)	311€
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	311€
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)	311€

Incluido
· 1 juego de grilla-prensa

Opcional
· Juegos de grilla-prensa de distintas medidas
· Recipiente para la recogida de la patata cortada. (Consultar cubetas gastronorm, máximo cubeta de 1/1 de 150mm)

ACCESORIOS

Juegos de grilla prensa

Para la cortadora manual de fritas CF-5

Permiten obtener cortes de distintos tamaños dependiendo de las necesidades del usuario: 8x8/10x10/12x12mm.



		PVP
1020065	Juego grilla-prensa 8 x 8 CF-5	66€
1020070	Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5	66€
1020075	Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5	66€



Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto: calidad, producción, ergonomía

Máquina Cortadora de verduras industrial con una capacidad de producción de hasta 1000 Kg/h según modelo.



Un corte perfecto

- ▶ Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.
- ▶ Distintos tipos de bloques motor y cabezales.
- ▶ Garantía de un corte uniforme con el mínimo esfuerzo, sin deterioro del alimento y generándose menos líquido.
- ▶ Permiten alcanzar una producción de hasta 1.000 Kg/h.

Diseñados para un uso profesional y continuado

- ▶ Los motores permiten un trabajo continuo.
- ▶ Paneles de mandos electrónicos, estancos y de uso muy intuitivos.
- ▶ Diseñados teniendo en cuenta factores ergonómicos y los flujos de trabajo más habituales.

Amplio abanico de cortes

- ▶ Pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas.
- ▶ Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ▶ Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- ▶ Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, corte de corriente.
- ▶ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ▶ 100% tested.



	CA-21	CA-2V	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
GUÍA DE SELECCIÓN							
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	100 - 450	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS							
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	89cm ²	89cm ²	136cm ²	286cm ²	273cm ²	136cm ²	286cm ²
VELOCIDAD MOTOR	1500rpm	300-1000rpm	365rpm	365rpm	365-730rpm	300-1000rpm	300-1000rpm
POTENCIA							
MONOFÁSICA	800W	1100W	550W	550W	--	1500W	1500W
TRIFÁSICA	--	--	370W	550W	750W	--	--
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
PESO NETO	15.3Kg	13Kg	21Kg	24Kg	29.5Kg	24Kg	27Kg



CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA COMPACT

Formato compacto para un rendimiento profesional

- ▶ Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.
- ▶ Salida del producto orientable.
- ▶ Provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- ▶ Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.
- ▶ Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.

Notas:

- ▶ **Certificación NSF en proceso (marzo 2021)**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad**



novedad

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-21

Cortadora de hortalizas compacta. 1 velocidad.

Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact.

		PVP
1050940	Cortadora CA-21 230/50/1	925€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de 1 velocidad. · Cabezal cortadora. 	<ul style="list-style-type: none"> · Caldero cutter. · Rotor con cuchillas microdentadas. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas.



novedad

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-2V

Cortadora de hortalizas compacta. Velocidad variable y tecnología Brushless: máxima eficiencia.

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact.

		PVP
1050962	Cortadora CA-2V 230/50-60/1	1.521€

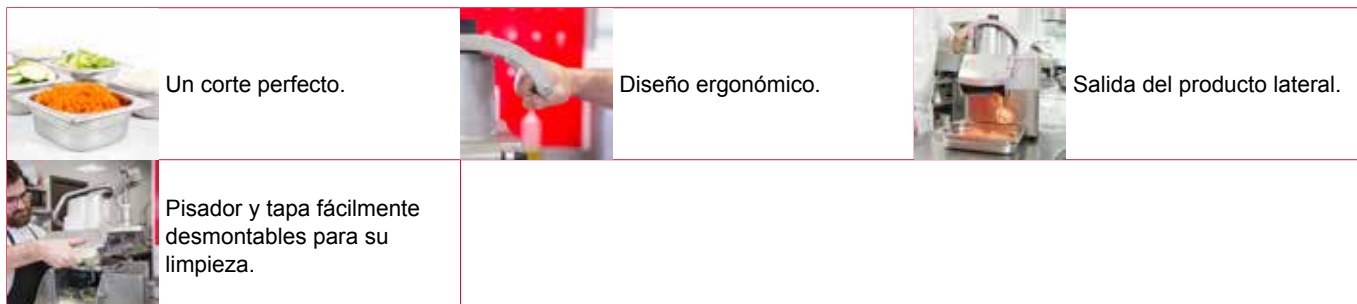
Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Cabezal cortadora. 	<ul style="list-style-type: none"> · Caldero cutter. · Rotor con cuchillas microdentadas. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas.



CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA ACTIVE

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de una o dos velocidades.

- ▶ Motor asíncrono de gran potencia.
- ▶ Fabricación en acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos.
- ▶ Bloque motor + boca adaptada a la reducción ofrecida.
- ▶ Series 3/4: modelos de una velocidad.
- ▶ Seria 6: cortadora de dos velocidades.



Un corte perfecto.

Diseño ergonómico.

Salida del producto lateral.

Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-31

Cortadora de verduras. Producción hasta 450 Kg/h.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal universal.

		PVP
1050701	Cortadora CA-31 230-400/50/3N	1.111€
1050700	Cortadora CA-31 230/50/1	1.137€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.

Opcional

- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-41

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal de gran capacidad.

- ▶ Corte uniforme y de altísima calidad.
- ▶ Diseño ergonómico.
- ▶ Cabezal con cuchilla en un lateral: corta y distribuye productos dentro de la boca y distribuye productos enteros como la berza.
- ▶ Expulsor alto: desplaza más cantidad de producto, obteniendo una elevada producción sin perjudicar a la calidad del producto final.
- ▶ Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.
- ▶ Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- ▶ Homologado por NSF International.

		PVP
1050721	Cortadora CA-41 230-400/50/3N	1.747€
1050719	Cortadora CA-41 230/50/1	1.790€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-62



Cortadora de verduras de gran producción, hasta 1000 Kg/h.

Bloque motor de 2 velocidades + tolva semiautomática de gran producción.

		PVP
1050738	Cortadora CA-62 400/50/3	3.197€

Incluido

- Bloque motor de dos velocidades.
- Tolva semiautomática de gran producción.

Opcional

- Cabezal de gran capacidad.
- Cabezal de tubos.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.









CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA ULTRA

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de velocidad variable.

Equipado con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes.

- ▶ Fabricación en acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos.
- ▶ Bloque motor de velocidad variable + boca de alimentación adaptada a la producción ofrecida.
- ▶ Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- ▶ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ▶ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ▶ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.

	Un corte perfecto.		Diseño ergonómico.		Salida del producto lateral.
	Tecnología Brushless: máxima eficiencia.		Velocidad variable.		Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-3V

Cortadora de verduras. Producción hasta 500 Kg/h.

Bloque motor de velocidad variable+ cabezal universal.

Equipado con tecnología "brushless".

		PVP
1050784	Cortadora CA-3V 230/50-60/1	2.045€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.

Opcional

- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.





CORTADORA DE HORTALIZAS CA-4V

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h

Bloque motor de velocidad variable + cabezal de gran producción.

Equipado con tecnología “brushless”.

		PVP
1050796	Cortadora CA-4V 230/50-60/1	2.521€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.

ACCESORIOS

Caldero cutter (gama Compact)



Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact

		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	239€

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.

Rotor con cuchillas (gama Compact)



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto

		PVP
2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4	140€
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4	140€
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4	140€

- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.



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

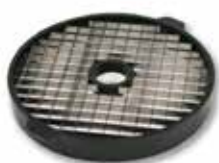


Rejillas para fritas.

- ▶ 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.

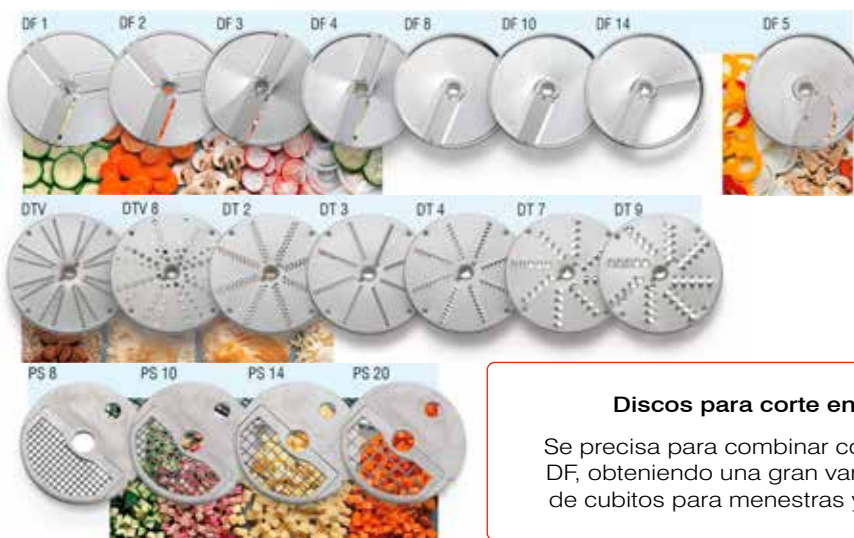
TM2 Inox

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.