

Discos E para cortar rodajas rectas



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

- 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	
Gama disponible sólo para el modelo CHEF-VE	
7605223	VE3 Rodajas de 3 mm de grosor
7605226	VE6 Rodajas de 6 mm de grosor
7605228	VE8 Rodajas de 8 mm de grosor

- **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	
7605403	E3o Rodajas onduladas 3 mm de grosor
7605404	E4o Rodajas onduladas 4 mm de grosor
7605406	E6o Rodajas onduladas 6 mm de grosor

- 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

7605301	E1s Rodajas de 1 mm de grosor
7605302	E2s Rodajas de 2 mm de grosor
7605305	E5s Rodajas de 5 mm de grosor

- 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

7605602	Z2 Rallador de 2 mm de grosor
7605603	Z3 Rallador de 3 mm de grosor
7605604	Z4 Rallador de 4 mm de grosor
7606410	Z5 Rallador de 5 mm de grosor
7605607	Z7 Rallador de 7 mm de grosor
7605608	V Rallador de 1 mm de grosor
7605654	PZ4 Rallador de queso 4 mm de grosor
7605657	PZ7 Rallador de queso 7 mm de grosor

- 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

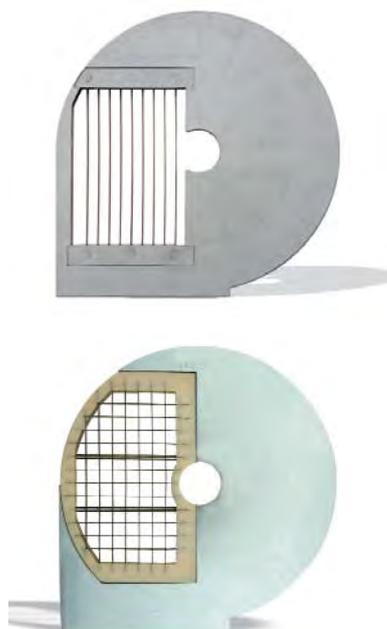


Discos H para cortes juliana, cerilla, paja, etc.

7605501	4PZ5 Para sopa "juliana"
7605502	H2,5 Bastoncillos de 2,5 x 2,5 mm
7605504	H4 Bastoncillos de 4 x 4 mm
7605506	H6 Bastoncillos de 6 x 6 mm
7605508	H8 Bastoncillos de 8 x 8 mm
7605510	H10 Bastoncillos de 10 x 10 mm

- 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	
7605706	B6 Rejilla para fritas de 6 mm de lado
7605708	B8 Rejilla para fritas de 8 mm de lado
7605710	B10 Rejilla para fritas de 10 mm de lado
7605808	D8x8 Dados de 8 mm de lado
7605810	D10x10 Dados de 10 mm de lado
7605816	D16x16 Dados de 16 mm de lado
7605820	D20x20 Dados de 20 mm de lado

- 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	
7605900	GMC 0,75 Disco granulador de 0,75 mm
7605905	GMC 1 Disco granulador de 1 mm
7605910	GMC 1,5 Disco granulador de 1,5 mm
7605915	TMC 0,75 Disco fileteador de 0,75 mm
7605920	TMC 1 Disco fileteador de 1 mm
7605925	TMC 1,5 Disco fileteador de 1,5 mm
7605930	2TPMC Para combinar GMC y TMC

- 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	
7605955	Disco expulsor bajo CHEF
7605980	Disco expulsor alto CHEF
7605985	Disco expulsor CH

- Sirven para expulsar el producto procesado.