

# COLECCIÓN DE DISCOS

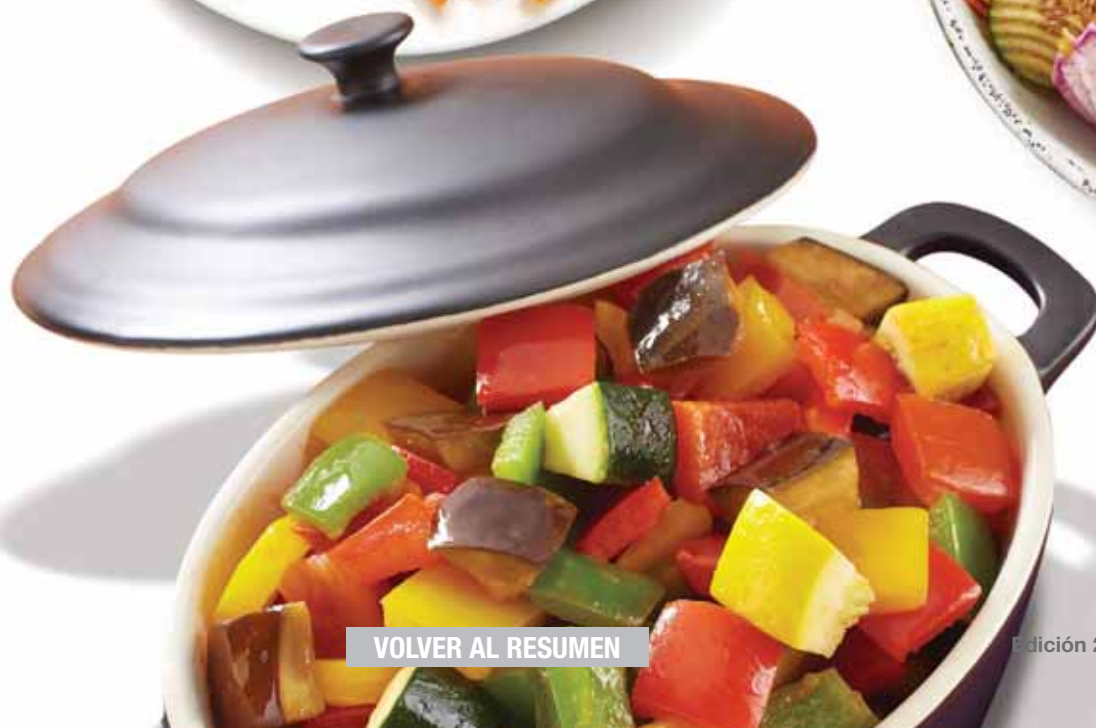


# COLECCIÓN DE DISCOS



## ¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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



## COLECCIÓN DE DISCOS



**ESENCIAL**  
Series 1-4

R 201 XL  
R 301  
R 301 Ultra  
R 401

CL 20



**ESENCIAL**  
Series 1-4

R 402  
R 402 V.V. CL 40



**EXPERT**  
Series 5-7

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

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



**EXPERT**  
Series 5-7

CL 50  
Gourmet

## DISCOS

### REBANADORES



27051  
27555  
27086  
27566  
27087  
27786

27051  
27555  
27086  
27566  
27087  
27786

Almendras 0,6 mm

28166

28166

0,8 mm

28069

28069

1 mm

28062

28062

2 mm

28063

28063

3 mm

28064

28064

4 mm

28004

28004

5 mm

28065

28065

6 mm

28196

28196

8 mm

28066

28066

10 mm

28067

28067

14 mm

28068

28068

Patatas cocidas 4 mm

27244

27244

Patatas cocidas 6 mm

27245

27245

### ONDULADOS



27621

27621

50

2 mm

27068

27068

3 mm

27069

27069

5 mm

27070

27070

### RALLADORES



27588

27588

27148

50

1,5 mm

28056

28056

27577

27577

27149

50

2 mm

28057

28057

27511

27511

27150

50

3 mm

28058

28058

27046

27046

50

6 mm

28073

28073

27632

27632

50

7 mm

28059

28059

27764

27764

57

Parmesano

28016

28016

27191

27191

85

Patatas tipo Röstis

28061

28061

27078

27078

85

Patatas crudas

27164

27164

27079

27079

85

Rábano blanco 0,7 mm

27219

27219

27130

27130

85

Rábano blanco 1 mm

28055

28055

### BASTONCITOS JULIANA



27080

27080

63

1 x 8 mm (tagliatelles)

28016

28016

27081

27081

63

1 x 26 cebolla/col

27072

27072

27599

27599

63

2 x 4 mm

28066

28066

27047

27047

63

2 x 6 mm

27067

27067

27610

27610

63

2 x 8 mm

28173

28173

27048

27048

63

2 x 10 mm (tagliatelles)

28051

28051

2,5 x 2,5 mm

28195

28195

3 x 3 mm

28101

28101

4 x 4 mm

28052

28052

6 x 6 mm

28053

28053

8 x 8 mm

28054

28054



**ESENCIAL**  
Series 1-4

R 402  
R 402 V.V.

CL 40



**EXPERT**  
Series 5-7

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




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



**EXPERT**  
Series 5-7

CL 50  
Gourmet

## DISCOS

 <b>EQUIPOS PARA MACEDONIA</b>  <b>REJILLA + REBANADOR</b>	■ 27113	5 x 5 x 5 mm	■ 28110	■ 28110
	■ 27114	8 x 8 x 8 mm	■ 28111	■ 28111
	■ 27298	10 x 10 x 10 mm	■ 28112	■ 28112
		12 x 12 x 12 mm	■ 28197	
		14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	■ 28181	■ 28181
		14 x 14 x 10 mm	■ 28179	■ 28179
		14 x 14 x 14 mm	■ 28113	
		20 x 20 x 20 mm	■ 28114	
		25 x 25 x 25 mm	■ 28115	
		50 x 70 x 25 mm (ensalada)	■ 28180	
 <b>PATATAS FRITAS</b>	▲ 27116	8 x 8 mm	▲ 28134	▲ 28134
	▲ 27117	8 x 16 mm	▲ 28159	▲ 28159
		10 x 10 mm	▲ 28135	▲ 28135
		10 x 16 mm	▲ 28158	▲ 28158
 <b>BRUNOISES</b>		2 x 2 x 2 mm		28174
		3 x 3 x 3 mm		28175
		4 x 4 x 4 mm		28176
 <b>GAUFRETTES</b>		2 mm		28198
		3 mm		28199
		4 mm		28177
		6 mm		28178

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

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

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










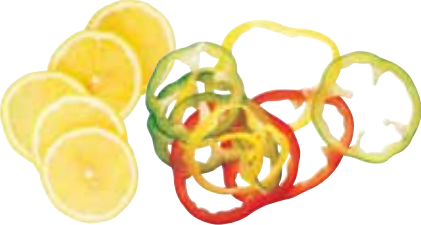


















¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

REBANADORES

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



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

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

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

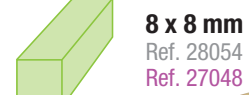
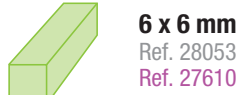
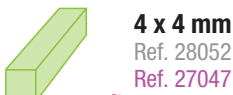
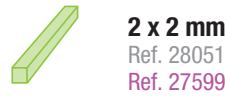
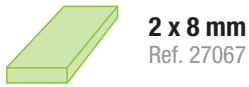
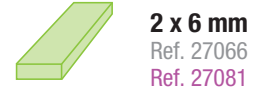
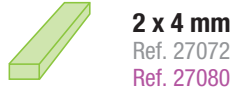
\* Salvo el CL 50 Gourmet



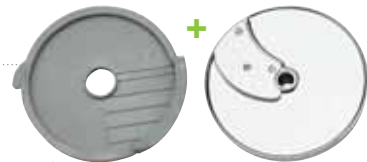
# BASTONCITOS - JULIANAS

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

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



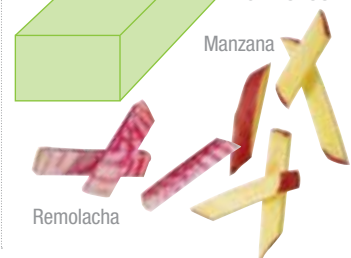
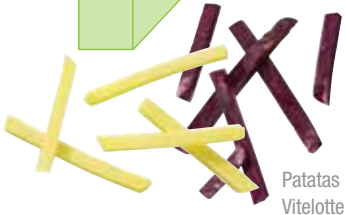
De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



# PATATAS FRITAS

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

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



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



# ¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!




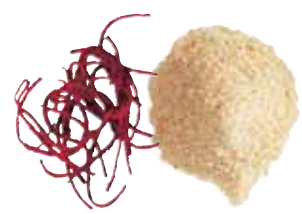




















## RALLADORES



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

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

Esencial: Especial CL 40

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

## ONDULADOS

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

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



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

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

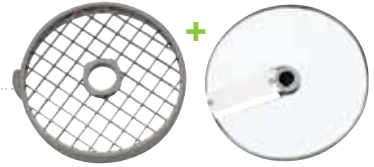
\* Salvo el CL 40



# EQUIPOS PARA MACEDONIA

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

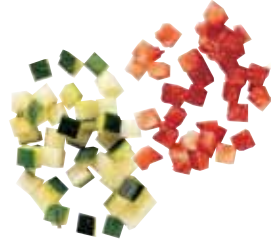
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



**5x5x5 mm**  
Ref. 28110



**8x8x8 mm**  
Ref. 28111  
Ref. 27113



**10x10x10 mm**  
Ref. 28112  
Ref. 27114



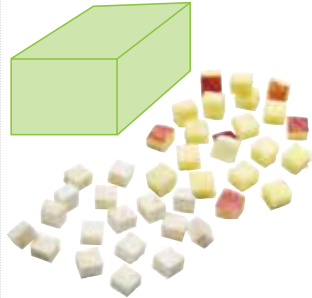
**12x12x12 mm**  
Ref. 28197  
Ref. 27298



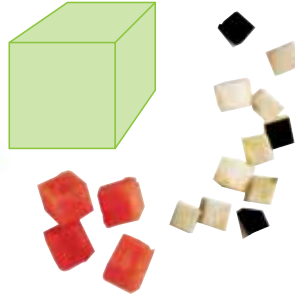
**14x14x5 mm**  
Ref. 28181



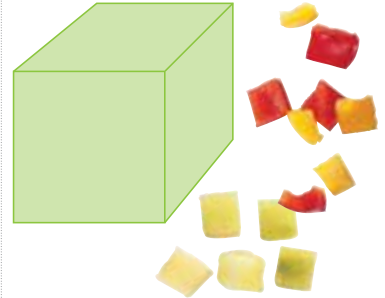
**14x14x10 mm\***  
Ref. 28179



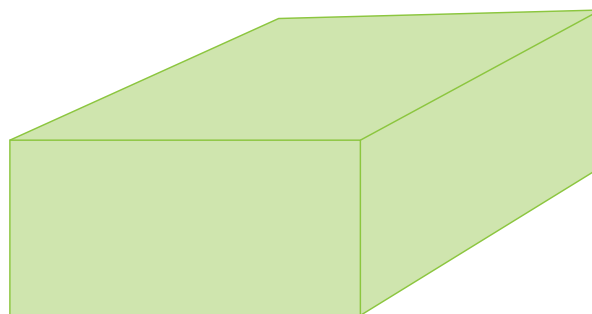
**14x14x14 mm\***  
Ref. 28113



**20x20x20 mm\***  
Ref. 28114



**25x25x25 mm\***  
Ref. 28115



**50x70x25 mm\***  
**Ensaladas**  
Ref. 28180



\* Salvo el CL 50 Gourmet

## D-CLEAN KIT



### Soporte de rejilla reversible

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



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



**Herramienta rascadora**

	Ref.
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia	39881




# CORTES ESPECIALES

## BRUNOISES



### CL50 GOURMET


CL 50 Gourmet

 **2x2x2 mm**  
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**  
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**  
Ref. 28176

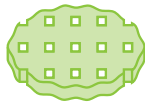


## GAUFRETTES



### CL50 GOURMET

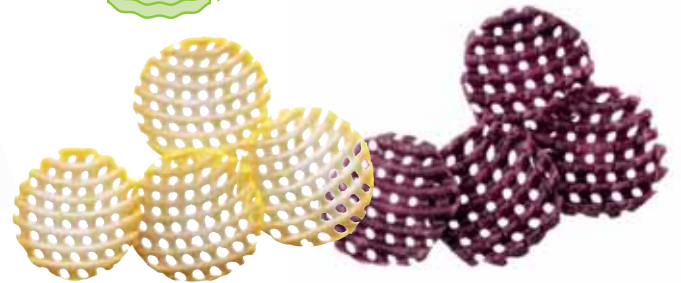
CL 50 Gourmet



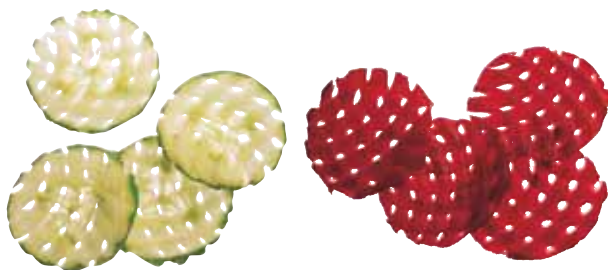
**2 mm**  
Ref. 28198



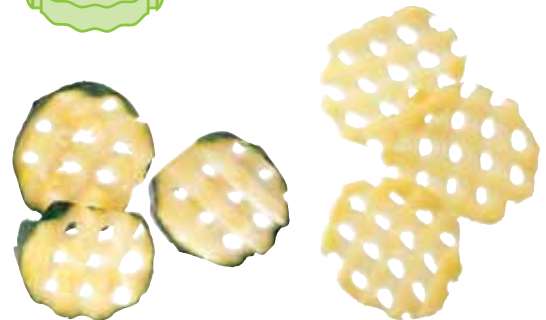
**3 mm**  
Ref. 28199



**4 mm**  
Ref. 28177



**6 mm**  
Ref. 28178



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

# ESENCIAL Series 1-4

## 4 DISCOS

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Juliana



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

Ref.

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

1953

## 4 DISCOS

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Juliana



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

Ref.

Packs de 4 discos para el CL 20

1904

## 6 DISCOS

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Juliana



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

### Macedonia



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

Ref.

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

1918

# EXPERT Series 5-7

## RESTAURACIÓN - CATERING

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Macedonia



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

### Patatas fritas



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

	Ref.
Pack Restauración / Catering	1958

## COLECTIVIDADES

### Rebanadores



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



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



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



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

### Juliana



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

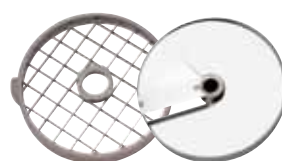


**8 x 8 x 8 mm**  
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

### Macedonia



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



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

	Ref.
Pack Colectividades	1959

# PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS

## Frutas y hortalizas de todos los tamaños y formas

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

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

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

### Rebanadores



1 mm

Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



2 mm

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



4 mm

Kiwis, tomates, champiñones, endibias, etc.



### Ralladores



1.5 mm

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



3 mm

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



### Macedonias



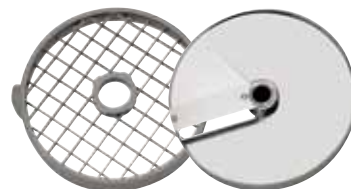
5 x 5 x 5 mm

Melones, pepinos, zanahorias, remolachas cocidas, etc.



10 x 10 x 10 mm

Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones, etc.



20 x 20 x 20 mm

Sandías, zanahorias, pepinos, apio nabo, etc.



### Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



### Juliana



2.5 x 2.5 mm

Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.



2 x 10 mm

Manzanas, zanahorias, rábanos, remolachas crudas, etc.



4 x 4 mm

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



### 4 portadiscos murales

Para 16 discos



### D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla

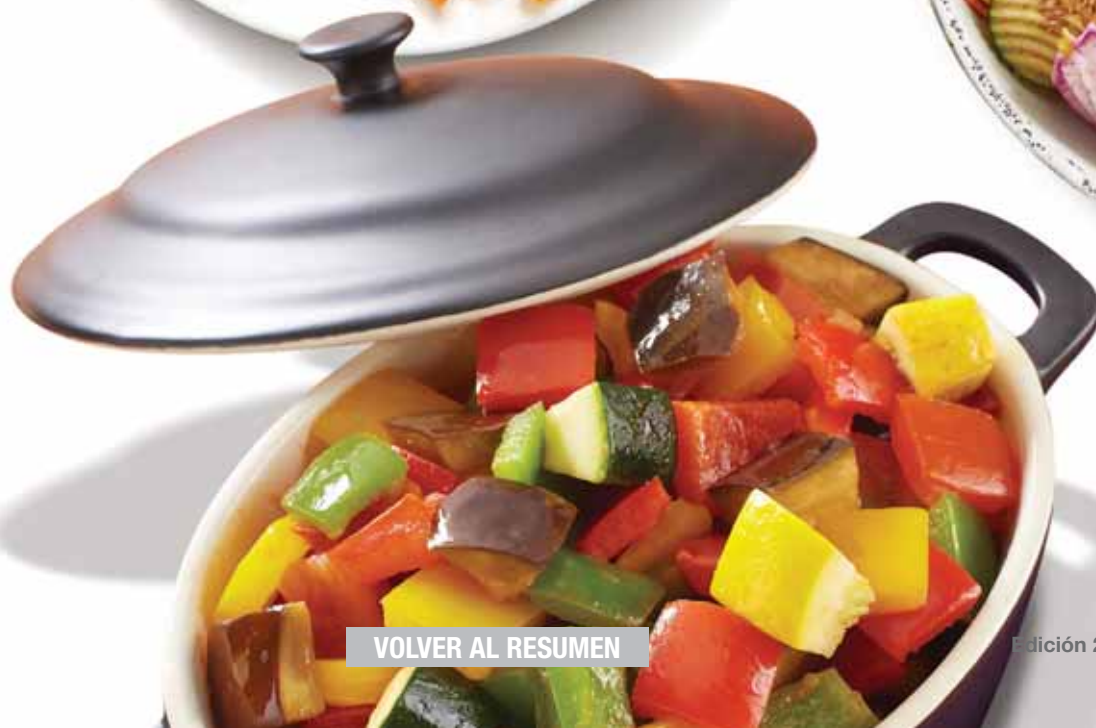


	Ref.
Pack Multicorte de 16 discos	2022

[VOLVER AL RESUMEN](#)

## ¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

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



## COLECCIÓN DE DISCOS



**ESENCIAL**  
Series 1-4

R 201 XL  
R 301  
R 301 Ultra  
R 401

CL 20



**ESENCIAL**  
Series 1-4

R 402  
R 402 V.V. CL 40



**EXPERT**  
Series 5-7

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

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



**EXPERT**  
Series 5-7

CL 50  
Gourmet

## DISCOS

### REBANADORES



27051	27051
27555	27555
27086	27086
27566	27566
27087	27087
27786	27786

### ONDULADOS



27621	27621
-------	-------

### RALLADORES



27588	27588	27148
27577	27577	27149
27511	27511	27150
27046	27046	
27632	27632	
27764	27764	
27191	27191	
27078	27078	
27079	27079	
27130	27130	

### BASTONCITOS JULIANA



27080	27080
27081	27081
27599	27599
27047	27047
27610	27610
27048	27048

Almendras 0,6 mm	28166	28166
0,8 mm	28069	28069
1 mm	28062	28062
2 mm	28063	28063
3 mm	28064	28064
4 mm	28004	28004
5 mm	28065	28065
6 mm	28196	28196
8 mm	28066	28066
10 mm	28067	28067
14 mm	28068	
Patatas cocidas 4 mm	27244	27244
Patatas cocidas 6 mm	27245	27245
2 mm	27068	27068
3 mm	27069	27069
5 mm	27070	27070
1,5 mm	28056	28056
2 mm	28057	28057
3 mm	28058	28058
4 mm	28073	28073
5 mm	28059	28059
6 mm		
7 mm	28016	28016
9 mm	28060	28060
Parmesano	28061	28061
Patatas tipo Röstis	27164	27164
Patatas crudas	27219	27219
Rábano blanco 0,7 mm		
Rábano blanco 1 mm	28055	28055
Rábano blanco 1,3 mm		
1 x 8 mm (tagliatelles)	28172	28172
1 x 26 cebolla/col	28153	28153
2 x 4 mm	27072	27072
2 x 6 mm	27066	27066
2 x 8 mm	27067	27067
2 x 10 mm (tagliatelles)	28173	28173
2 x 2 mm	28051	28051
2,5 x 2,5 mm	28195	28195
3 x 3 mm	28101	28101
4 x 4 mm	28052	28052
6 x 6 mm	28053	28053
8 x 8 mm	28054	28054



**ESENCIAL**  
Series 1-4

R 402  
R 402 V.V.

CL 40



**EXPERT**  
Series 5-7

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

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



**EXPERT**  
Series 5-7

CL 50  
Gourmet

## DISCOS

### EQUIPOS PARA MACEDONIA



### REJILLA + REBANADOR

- 27113
- 27114
- 27298

- 5 x 5 x 5 mm
- 8 x 8 x 8 mm
- 10 x 10 x 10 mm
- 12 x 12 x 12 mm
- 14 x 14 x 5 mm (mozzarella)
- 14 x 14 x 10 mm
- 14 x 14 x 14 mm
- 20 x 20 x 20 mm
- 25 x 25 x 25 mm
- 50 x 70 x 25 mm (ensalada)

- 28110
- 28111
- 28112
- 28197
- 28181
- 28179
- 28113
- 28114
- 28115
- 28180

- 28110
- 28111
- 28112
- 28181
- 28179

### PATATAS FRITAS



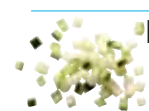
- ▲ 27116
- ▲ 27117

- 8 x 8 mm
- 8 x 16 mm
- 10 x 10 mm
- 10 x 16 mm

- ▲ 28134
- ▲ 28159
- ▲ 28135
- ▲ 28158

- ▲ 28134
- ▲ 28159
- ▲ 28135
- ▲ 28158

### BRUNOISES



- 27113

- 2 x 2 x 2 mm
- 3 x 3 x 3 mm
- 4 x 4 x 4 mm

- 28174
- 28175
- 28176

- 28174
- 28175
- 28176

### GAUFRETTES



- 27113

- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 6 mm

- 28198
- 28199
- 28177
- 28178

- 28198
- 28199
- 28177
- 28178

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

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



¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!

REBANADORES

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



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

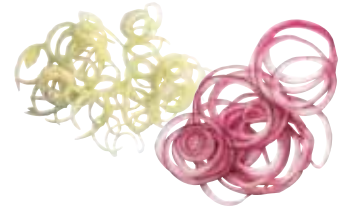
**Almendras 0,6 mm**  
 Ref. 28166



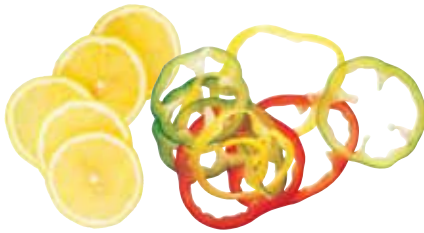
**0,8 mm**  
 Ref. 28069



**1 mm**  
 Ref. 28062  
 Ref. 27051



**2 mm**  
 Ref. 28063  
 Ref. 27555



**3 mm**  
 Ref. 28064  
 Ref. 27086



**4 mm**  
 Ref. 28004  
 Ref. 27566



**5 mm**  
 Ref. 28065  
 Ref. 27087



**6 mm**  
 Ref. 28196  
 Ref. 27786



**8 mm**  
 Ref. 28066



**10 mm**  
 Ref. 28067



**14 mm\***  
 Ref. 28068



**Patatas cocidas 4 mm**  
 Ref. 27244



**Patatas cocidas 6 mm**  
 Ref. 27245



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

\* Salvo el CL 50 Gourmet



# BASTONCITOS - JULIANAS

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

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

**1 x 8 mm**  
tagliatelles  
Ref. 28172



**1 x 26 mm**  
cebollas y coles  
Ref. 28153



**2 x 4 mm**  
Ref. 27072  
Ref. 27080



**2 x 6 mm**  
Ref. 27066  
Ref. 27081



**2 x 8 mm**  
Ref. 27067



**2 x 10 mm**  
Tagliatelles  
Ref. 28173



**2 x 2 mm**  
Ref. 28051  
Ref. 27599



**2,5 x 2,5 mm**  
Ref. 28195



**3 x 3 mm**  
Ref. 28101



**4 x 4 mm**  
Ref. 28052  
Ref. 27047



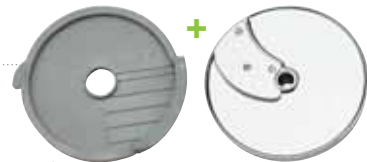
**6 x 6 mm**  
Ref. 28053  
Ref. 27610



**8 x 8 mm**  
Ref. 28054  
Ref. 27048



De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



# PATATAS FRITAS

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

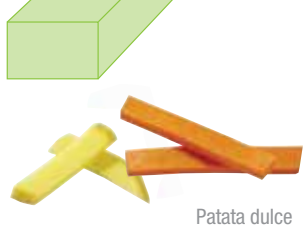
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.

**8 x 8 mm**  
Ref. 28134  
Ref. 27116



Patatas Vitelotte

**8 x 16 mm**  
Ref. 28159



Patata dulce

**10 x 10 mm**  
Ref. 28135  
Ref. 27117



Manzana

**10 x 16 mm**  
Ref. 28158



Remolacha

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1



# ¡LA MAYOR VARIEDAD DE CORTES!


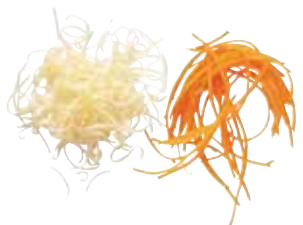

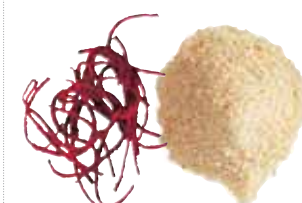




















## RALLADORES



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

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

Esencial: Especial CL 40

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

## ONDULADOS

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

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



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

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

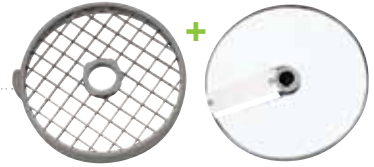
\* Salvo el CL 40



# EQUIPOS PARA MACEDONIA

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

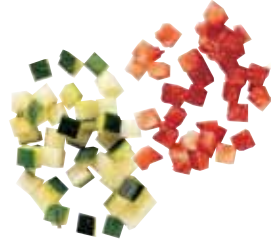
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



**5x5x5 mm**  
Ref. 28110



**8x8x8 mm**  
Ref. 28111  
Ref. 27113



**10x10x10 mm**  
Ref. 28112  
Ref. 27114



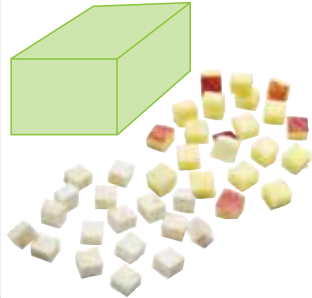
**12x12x12 mm**  
Ref. 28197  
Ref. 27298



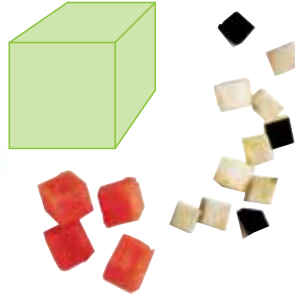
**14x14x5 mm**  
Ref. 28181



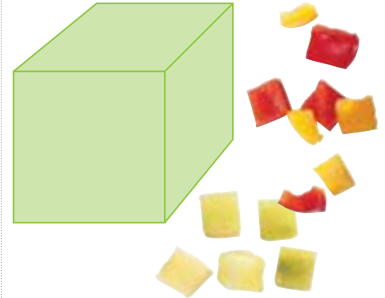
**14x14x10 mm\***  
Ref. 28179



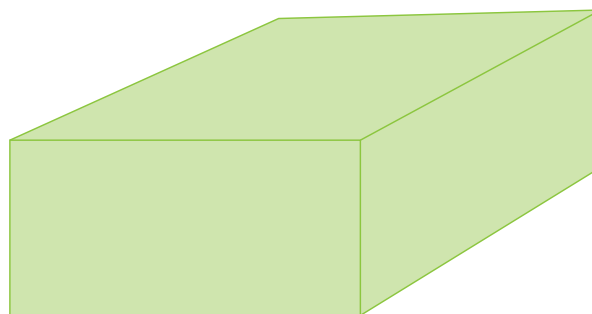
**14x14x14 mm\***  
Ref. 28113



**20x20x20 mm\***  
Ref. 28114



**25x25x25 mm\***  
Ref. 28115



**50x70x25 mm\***  
**Ensaladas**  
Ref. 28180



\* Salvo el CL 50 Gourmet

## D-CLEAN KIT



### Soporte de rejilla reversible

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



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



**Herramienta rascadora**

	Ref.
Herramienta de limpieza de la rejilla de macedonia	39881




## CORTES ESPECIALES

# BRUNOISES


CL 50 Gourmet




## CL50 GOURMET

 **2x2x2 mm**  
Ref. 28174



 **3x3x3 mm**  
Ref. 28175



 **4x4x4 mm**  
Ref. 28176

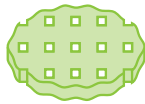


# GAUFRETTES

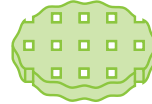
CL 50 Gourmet



## CL50 GOURMET



**2 mm**  
Ref. 28198



**3 mm**  
Ref. 28199



**4 mm**  
Ref. 28177



**6 mm**  
Ref. 28178



Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

# ESENCIAL Series 1-4

## 4 DISCOS

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Juliana



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

Ref.

€

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

1953

195

## 4 DISCOS

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Juliana



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

Ref.

€

Packs de 4 discos para el CL 20

1904

195

## 6 DISCOS

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Juliana



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

### Macedonia



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

Ref.

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

1918

# EXPERT Series 5-7

## RESTAURACIÓN - CATERING

### Rebanadores



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



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

### Ralladores



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

### Macedonia



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

### Patatas fritas



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

	Ref.	€
Pack Restauración / Catering	1958	606

## COLECTIVIDADES

### Rebanadores



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



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



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



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

### Juliana



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

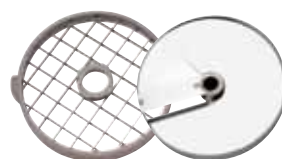


**8 x 8 x 8 mm**  
Patata, nabo, calabacín, zanahoria.

### Macedonia



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



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

	Ref.
Pack Colectividades	1959

# PACK MULTICORTE DE 16 DISCOS

## Frutas y hortalizas de todos los tamaños y formas

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

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

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

### Rebanadores



1 mm

Manzanas, coles rojas, cebollas, zanahorias, etc.



2 mm

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



4 mm

Kiwis, tomates, champiñones, endibias, etc.



### Ralladores



1.5 mm

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



3 mm

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



### Macedonias



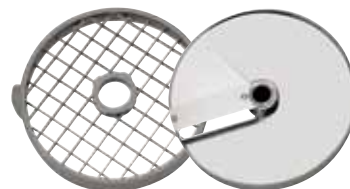
5 x 5 x 5 mm

Melones, pepinos, zanahorias, remolachas cocidas, etc.



10 x 10 x 10 mm

Manzanas, tomates, calabacines, pimientos morrones, etc.



20 x 20 x 20 mm

Sandías, zanahorias, pepinos, apio nabo, etc.



### Patatas fritas



10 x 10 mm

Patata, nabo, calabacín, zanahoria.



### Juliana



2.5 x 2.5 mm

Peras, nabos, zanahorias, calabacines, etc.



2 x 10 mm

Manzanas, zanahorias, rábanos, remolachas crudas, etc.



4 x 4 mm

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



### 4 portadiscos murales

Para 16 discos



### D-Clean Kit

Herramienta de limpieza de la rejilla



Ref.

Pack Multicorte de 16 discos

2022

[VOLVER AL RESUMEN](#)