HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Accesorios cortadora

FC-1+

FC-3+

FC Discos para cortar rodajas de **hasta 25mm. de espesor.**

- Discos FC-1+ y FC-2+ para cortar patatas "chips".
- Discos FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ y FC-25+ para obtener rodajas de 2 a 25 mm de grosor de patata (soufflé), zanahoria, remolacha, col, etc.

FC-8+

FCO+

FCO Discos para cortar rodajas onduladas:

- 2, 3 ó 6 mm. de espesor.

FFC-8+

Nuevas rejillas: rejillas enteras de 360º de corte con cuchillas más finas, permitiendo obtener un corte preciso y uniforme con menor presión sobre los alimentos y generando un menor cantidad de líquido en productos delicados.

- **FFC** Rejillas para fritas:
  - Se combinan con discos FC.
  - 8 y 10 mm. de espesor.
- **FMC** Rejillas para cubos:
  - Se combinan con discos FC.
  - 8, 10, 14, 20 ó 25 mm. de espesor.

FMC-14+ FMC-25+

FCC-2+ FCC-5+

FCC Discos curvados:

- Especiales para productos blandos, para cortar en rodajas, tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.
- 2, 3 ó 5 mm. de espesor.

FCE-4+ FCE-8+

FCE Discos para cortar partatas "fritas", "paja", tiras de zanahoria, apio, remolacha, etc.

- 2, 4 u 8 mm. de espesor.

FR-3+ FR-7+

FR Discos ralladores: área de corte de discos ralladores optimizado, lo cual se traduce en una menor potencia absorbida.

- Para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.
- 2, 3, 4 ó 7 mm. de espesor.
- FR-1/8+: Discos para reducir a polvo pan, queso, chocolate, etc.

FR-1+ FR-8+