



O cortador de legumes satisfaz todas as necessidades possíveis na preparação de vegetais, frutas e legumes. A máquina tem uma variedade de discos de corte.



La cortadora de verduras satisface todas las necesidades en la preparación de verduras, frutas y legumbres. La máquina tiene una variedad de discos de corte.



Le coupe-légumes satisfait tous les besoins dans la préparation des végétales, des fruits et des légumes. La machine dispose d'une variété de disques à couper.



The vegetable cutter satisfies every possible need in the preparation of vegetables, fruits and legumes. The machine has a variety of discs to cut.



Diam. Boca -  
155x75mm  
OVAL

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	TV 2500
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2088.710
Dimensões / Dimensions / Dimensiones	mm 220x610x520
Peso Líquido-Bruto / Poids Net-Brut / Peso Neto-Bruto / Net-Gross Weight	kg 22-24
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW 0,37
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v 230



Diam. Boca -  
155x75mm  
OVAL

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	TV 2000R	TV 2000R
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2088.706	2088.707
Dimensões / Dimensions / Dimensiones	mm 220x610x520	mm 220x610x520
Peso Líquido-Bruto / Poids Net-Brut / Peso Neto-Bruto / Net-Gross Weight	kg 22-24	kg 22-24
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW 0,37	kW 0,37
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v 230	v 400



Diam. Boca -  
147x75mm  
OVAL

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	FNT
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2088.333
Dimensões / Dimensions / Dimensiones	mm 240x450x580
Peso Líquido-Bruto / Poids Net-Brut / Peso Neto-Bruto / Net-Gross Weight	kg 18-20
Potência / Puissance / Potencia / Power	kW 0,37
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v 400



confirmar disponibilidade  
confirmer la disponibilité  
confirmar la disponibilidad  
confirm the availability





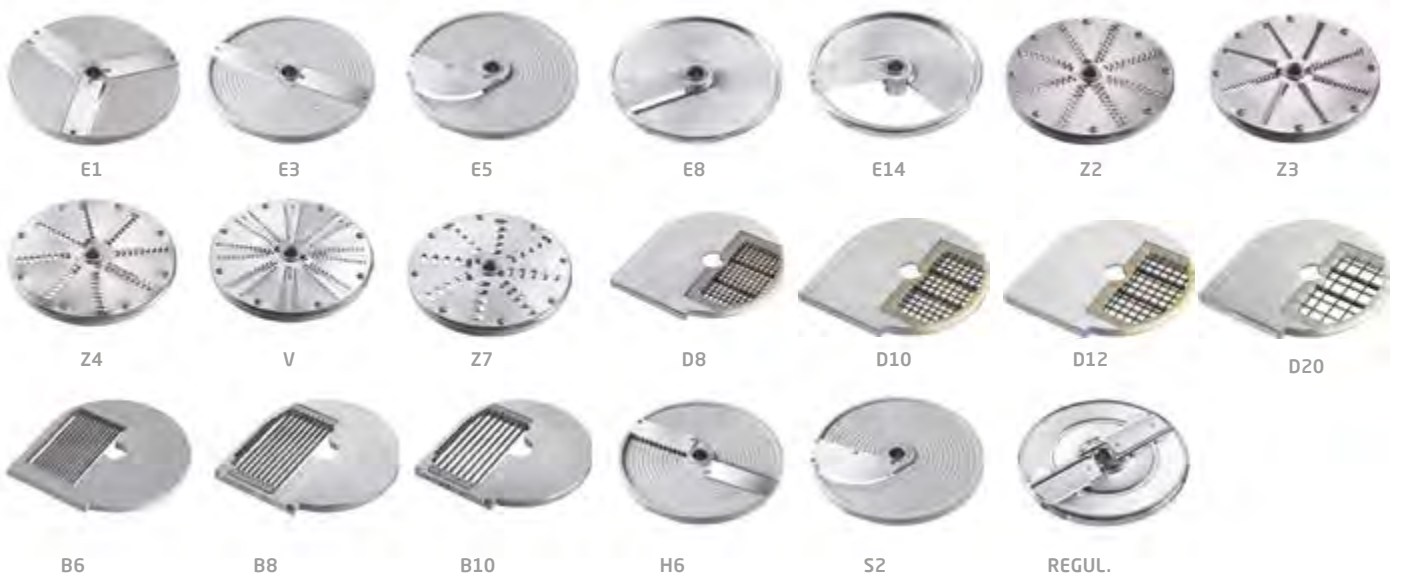
UDI

**MÁQUINAS UNIVERSAIS DE COZINHA - DISCOS**

MACHINES UNIVERSELES DE CUISINE - DISQUES

MÁQUINAS UNIVERSALES DE COCINA - DISCOS

UNIVERSAL KITCHEN MACHINES - DISCS



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E8	E10	E14	Z2	Z3	Z4	V
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2088.007	2088.040	2088.008	2088.041	2088.042	2088.009	2088.010	2088.013	2088.039	2088.043	2088.015	2088.044	2088.014

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	Z7	D8X8	D10X10	D12X12	D20X20	B6	B8	B10	H2,5	H4	H6	H8	H10
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2088.045	2088.036	2088.012	2088.030	2088.038	2088.037	2088.011	2088.049	2088.046	2088.047	2088.034	2088.035	2088.048

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	S1	S2	PORTA DISCO	REGUL 1 A 8 MM
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	2088.049A	2088.049B	2088.331	2088.005

**DISCOS PARA CORTAR EM RODELAS**  
**E1 - E2 - S1 - S2:** Batata frita doce, nabo, repolho, pepino, cenoura, cogumelos e cebolas, caldo verde (E2).  
**E3:** Maças, bananas, batatas, abobrinhas, beringelas, erva-doce e alcachofras  
**E4 - E6:** Beterraba, batatas, repolhos, nabos e cebolas  
**E5:** Tomates, limões, laranjas, maçãs, abacaxi e uva  
**E8 - E10 - E14:** Batata cozida e cenoura, beringela e beterraba

**DISCOS PARA PICAR OU RALAR**  
**Z2 - Z3:** Cenouras, apio, batatas, maçãs e nabos  
**Z4:** Beterraba, repolho roxo, rabanete, queijo gruyere e tipo de chocolate  
**V:** Queijo parmesão, pão seco, amêndoas, nozes, chocolate, avelãs.  
**Z7:** Mozzarella

**DISCOS PARA CORTE EM CUBOS**  
 A combinação dos discos D8x8 - D10 x D10 - D12 x D12 - D20 x D20 e modelos E8, E10, E14, permite obter um numero variado de cubos para saladas e sopas.

**DISCOS PARA CORTE NA FORMA DE PALITOS**  
 H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Aipo, courgettes, beterrabas, rabanetes, cenouras, batatas e nabos.  
 A combinação dos discos B6 - B8 - B10 com os discos E6 - E8 - E10 permite obter amostras com o comprimento do produto e a espessura desejada.

**DISQUES POUR COUPER EN TRANCHES**  
**E1 - E2 - S1 - S2:** Frites, céleri-rave, chou, concombres, carottes, oignons, champignons.  
**E3:** pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.  
**E4 - E6:** betteraves, pommes de terre bouillies, chou, céleris-raves, oignons.  
**E5:** tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.  
**E8 - E10 - E14:** pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

**DISQUES POUR ÉMINCER OU RÂPER**  
**Z2 - Z3:** carottes, céleri, pommes de terre  
**Z4:** betteraves, chou rouge, 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 permet d'obtenir une vaste gamme de dés pour minestrone et macédoinnes.

**DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN ALLUMETTES**  
 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 des allumettes sur toute la longueur de produit selon l'épaisseur voulue.

**DISCOS PARA CORTAR EN LONCHAS**  
**E1 - E2 - S1 - S2:** Patatas chips, nabos, repolhos, 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, ananás 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, repollo rojo, 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 permite obtener una variadísima serie de cubitos para menestras 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 con todo el largo del producto y con el espesor deseado.

**DISCS FOR SLICING**  
**E1 - E2 - S1 - S2:** Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and 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.

**DISCS FOR SHREDDING /GRATING**  
**Z2 - Z3:** Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.  
**Z4:** Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.  
**V:** Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.  
**Z7:** Mozzarella.

**DISCS FOR CUTTING IN CUBES**  
 The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

**DISCS FOR CUTTING MATCHSTICK SIZE**  
 H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips.  
 The combination of discs B6 - B8 - B10 with discs E6 - E8 - E10 obtains matchstick size pieces for the whole length of the food product with the desired thickness.

