

Abbinati Cutter/Tagliaverdure

Avete bisogno di un abbinato cutter-tagliaverdure?

Quanti coperti avete?	$\frac{-}{20}$	$\frac{10}{30}$	$\frac{10}{80}$	$\frac{20}{100}$	$\frac{30}{300}$	$\frac{50}{400}$
oppure						
Volete produrre anche i cubetti?	NO	NO	NO	SI	SI	SI
Avete la tensione trifase 400V?	NO	NO	NO	NO	SI	SI
Questo è il modello che vi serve!	R101 XL	R201 XL ultra	R301 ultra	R402	R502	R652
						



Abbinati Cutter/Tagliaverdure

In funzione CUTTER

In funzione TAGLIAVERDURE

TRITI GROSSOLANI

FETTE

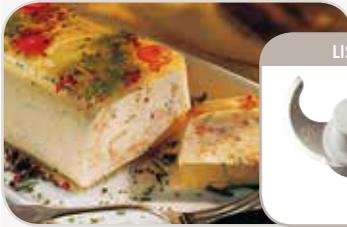


LISCIO

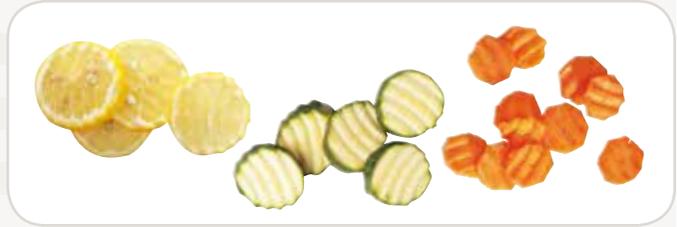
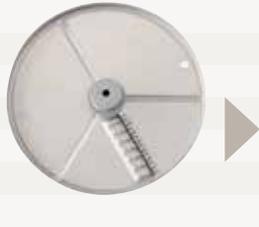


EMULSIONI

FETTE ONDULATE



LISCIO



TRITI FINI

JULIENNE



DENTATO



OMOGENEIZZATI SALSE

LISTELLI



LISCIO



IMPASTI

CUBETTI

R402 R502 R602



DENTATO FINE



FRANTUMAZIONI

PATATINE FRITTE

R402 R502 R602



DENTATO FINE



Abbinati Cutter/Tagliaverdure



Possibilità di lavorazioni

Con questa macchina è possibile sfilacciare le verdure per la preparazione di insalate e guarnizioni, produrre listelli per fare patatine o qualsiasi altra pietanza con verdure, cubetti per il battuto, la macedonia di frutta, le patate al forno, sfilacciare o cubettare la mozzarella e tutte le verdure per arricchire la pizza, grattugiare il formaggio, il pane, le spezie, ecc. Tutte queste operazioni sono velocemente realizzabili con estrema pulizia.



R101 XL Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore, vasca estraibile da 1,9 litri e coperchio tramoggia XL in ABS più ampio con capacità di carico fino a 6 pomodori per una maggiore produttività. Gruppo coltelli liscio estraibili con lame inox. Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsivi. Produzione massima 20 coperti. Corredato di due dischi da taglio delle verdure: julienne e fetta da 2 mm. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 23 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina frita). **Questa macchina non può cubettare.**

Disco fette 2 mm _____ Disco julienne 2 mm _____ Coltello liscio fine _____



robot coupe®

1,9
litri



R101 XL

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.22580	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R101 XL	1.500	20	220 x 300 x 450	10	0,45	230/50/1

Abbinati Cutter/Tagliaverdure



Abbinati Cutter/Tagliaverdure

2,9
litri



R201 XL ULTRA

R201 XL Ultra > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore in ABS, vasca estraibile da 2,9 litri e coperchio tramoggia XL in ABS più ampio con capacità di carico fino a 6 pomodori per una maggiore produttività. Gruppo coltelli lisci estraibili con lame inox. Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsi. Produzione massima 20 coperti. Corredato di due dischi da taglio delle verdure: julienne e fetta da 2 mm. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 23 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina frita). **Questa macchina non può cubettare.**



Disco fette 2 mm



Disco julienne 2 mm



Coltello liscio

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.22590	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R201 XL ULTRA	1.500	20	220 x 280 x 495	11,2	0,55	230/50/1

Abbinati Cutter/Tagliaverdure

R301 Ultra > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco con blocco motore in ABS, vasca in inox estraibile da 3,7 litri e coperchio in policarbonato trasparente. Motore monofase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare e granulare. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in ABS. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia per le verdure più voluminose ed da un alimentatore cilindrico con pestello per verdure lunghe e fragili. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 23 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, a julienne, a listello, listello patatina frita). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione e non può cubettare.**

robot coupe®



3,7 litri

R301 ULTRA



Disco fette 2 mm

Disco julienne 2 mm

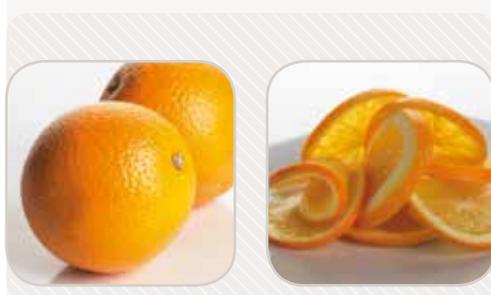
Disco listelli 2x2 mm

Coltello liscio

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2547	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R301 ULTRA	1.500	80	325 x 300 x 550	17	0,65	230/50/1

Dischi e coltelli per R101 XL - R201 XL Ultra - R301 Ultra

Codice	Descrizione	Euro	Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm	60,00	MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm	60,00	MX60.27764	Disco grattugiatore pane e formaggio
MX60.27086	Disco fette da 3 mm	60,00	MX60.27191	Disco per taglio patate tipo ROSTI
MX60.27566	Disco fette da 4 mm	60,00	MX60.27078	Disco granulatore radici da 0,7 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm	60,00	MX60.27079	Disco granulatore radici da 1 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm	60,00	MX60.27130	Disco granulatore radici da 1,3 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm	60,00	MX60.27599	Disco listelli da 2x2 mm
MX60.27588	Disco julienne da 1,5 mm	60,00	MX60.27080	Disco listelli da 2x4 mm
MX60.27577	Disco julienne da 2 mm	60,00	MX60.27081	Disco listelli da 2x6 mm
MX60.27511	Disco julienne da 3 mm	60,00	MX60.27047	Disco listelli da 4x4 mm
MX60.27046	Disco julienne da 6 mm	60,00	MX60.27610	Disco listelli curvi da 6x6 mm
			MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8x8 mm



Codice	Descrizione
MX60.27055	Coltelli lisci per mod. R 101 XL e R 201 XL Ultra
MX60.27138	Coltelli dentati per mod. R 101 XL e R 201 XL Ultra
MX60.27061	Coltelli dentati fini per mod. R 101 XL e R 201 XL Ultra
MX60.27286	Coltelli lisci per mod. R301 Ultra
MX60.27288	Coltelli dentati per mod. R301 Ultra
MX60.27287	Coltelli dentati fini per mod. R301 Ultra

Abbinati Cutter/Tagliaverdure



FORNITO SENZA DISCHI



Coltello liscio R402



4,5 litri

R 402 ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore monofase in alluminio, vasca in inox estraibile da 4,5 litri e coperchio cutter in ABS alimentare. Motore monofase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare e cubettare in 3 formati 8 /10 /12mm. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. 2 velocità 500 e 1500giri/min. Comando ad impulsi. Produzione da 20 a 100 coperti. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in inox e ABS. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia (superficie cm² 104, volume di carico 1,56lt) per le verdure più voluminose ed da un alimentatore cilindrico (Ø 58mm) con pestello per verdure lunghe e fragili.

Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 28 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina frita, 3 misure di taglio a cubetti). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.**



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2453	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R402	500 - 1.500	100	320 x 304 x 590	20,5	0,75	230/50/1

Dischi, coltelli per R402

Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm
MX60.27086	Disco fette da 3 mm
MX60.27566	Disco fette da 4 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27588	Disco julienne da 1,5 mm
MX60.27577	Disco julienne da 2 mm
MX60.27511	Disco julienne da 3 mm
MX60.27046	Disco julienne da 6 mm
MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27764	Disco grattugiatore pane e formaggio
MX60.27191	Disco per taglio patate tipo ROSTI
MX60.27078	Disco granulatore radici da 0,7 mm
MX60.27079	Disco granulatore radici da 1 mm
MX60.27130	Disco granulatore radici da 1,3 mm
MX60.27599	Disco listelli da 2x2 mm
MX60.27080	Disco listelli da 2x4 mm
MX60.27081	Disco listelli da 2x6 mm
MX60.27047	Disco listelli da 4x4 mm
MX60.27610	Disco listelli curvi da 6x6 mm
MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8x8 mm
MX60.27116	Disco listelli dritti (patate fritte) 8x8 mm
MX60.27117	Disco listelli dritti (patate fritte) 10x10 mm



Codice	Descrizione
MX60.27344	Coltelli lisci per mod. R402
MX60.27346	Coltelli dentati per mod. R402
MX60.27345	Coltelli dentati fini per mod. R402

Abbinati Cutter/Tagliaverdure

R502 ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore in alluminio, vasca in inox estraibile da 5,5 litri e coperchio cutter in policarbonato trasparente. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in pressofusione di alluminio. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia per le verdure più voluminose ed da un alimentatore cilindrico con pestello per verdure lunghe e fragili. Motore trifase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare e cubettare in 10 formati. Velocità da 750 a 1500 giri/min. e comando ad impulsi. Produzione da 30 a 300 coperti. Capacità litri vasca 5,5. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine).

Collezione completa di 50 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, a julienne, a listello, listello patatina fritta, 10 misure di taglio a cubetti). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.**

5,5 litri



R502

FORNITO SENZA DISCHI



Coltello liscio R502



Disco cubetti per R502



Disco patate fritte per R502



robot coupe®

R652 ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe R 652 trifase dotato di blocco motore in alluminio, vasca in inox estraibile da 7 litri e coperchio cutter in policarbonato trasparente. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in pressofusione di alluminio. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia di carico extra-large dotata di una maniglia ergonomica per esercitare la dovuta pressione sul prodotto inserito garantendo uno sforzo ridotto per l'operatore, è inoltre presente un alimentatore cilindrico con pestello per verdure lunghe e fragili. Motore trifase per affettare, sfilacciare, listellare,grattugiare,granulare e cubettare in 10 formati. 2 velocità 750 e 1500 giri al minuto. Produzione da 30 a 400 coperti. Produttività da 50 a 400 coperti. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 50 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina fritta, 10 misure di taglio a cubetti). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.**

7 litri



R652

FORNITO SENZA DISCHI



Coltello liscio R652



Disco cubetti per R652



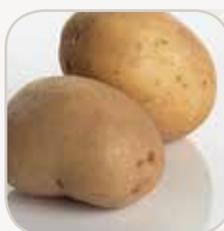
Disco patate fritte per R652

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2483	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R502	750 / 1.500	300	380 x 350 x 665	30	0,75	400/50/3
MX14.2136	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R652	750 / 1.500	400	426 x 481 x 880	33,4	1,20	400/50/3



Dischi, griglie e coltelli per R502 - R652

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
MX60.28166	Disco fette da 0,6 mm	MX60.28110	Kit disco fetta e griglia cubetti 5x5x5 mm
MX60.28069	Disco fette da 0,8 mm	MX60.28111	Kit disco fetta e griglia cubetti 8x8x8 mm
MX60.28062	Disco fette da 1 mm	MX60.28112	Kit disco fetta e griglia cubetti 10x10x10 mm
MX60.28063	Disco fette da 2 mm	MX60.28197	Kit disco fetta e griglia cubetti 12x12x12 mm
MX60.28064	Disco fette da 3 mm	MX60.28113	Kit disco fetta e griglia cubetti 14x14x14 mm
MX60.28004	Disco fette da 4 mm	MX60.28181	Kit disco fetta e griglia cubetti 14x14x5 mm [mozzarella]
MX60.28065	Disco fette da 5 mm	MX60.28179	Kit disco fetta e griglia cubetti 14x14x10 mm
MX60.28196	Disco fette da 6 mm	MX60.28114	Kit disco fetta e griglia cubetti 20x20x20 mm
MX60.28066	Disco fette da 8 mm	MX60.28115	Kit disco fetta e griglia cubetti 25x25x25 mm
MX60.28067	Disco fette da 10 mm	MX60.28180	Kit disco fetta e griglia cubetti 50x70x25 mm [insalata]
MX60.28068	Disco fette da 14 mm	MX60.28134	Disco patate fritte 8x8 mm
MX60.27244	Disco fette patate cotte da 4 mm	MX60.28135	Disco patate fritte 10x10 mm
MX60.27245	Disco fette patate cotte da 6 mm	MX60.28158	Disco patate fritte 10x16 mm
MX60.27068	Disco fette taglio ondulato da 2 mm	MX60.27121	Coltelli dentati per mod. R502
MX60.27069	Disco fette taglio ondulato da 3 mm	MX60.27120	Coltello liscio supplementare per mod. R502
MX60.27070	Disco fette taglio ondulato da 5 mm	MX60.27125	Coltelli dentati per mod. R652
MX60.28056	Disco julienne da 1,5 mm	MX60.27352	Coltelli dentati fini speciale prezzemolo per R652
MX60.28057	Disco julienne da 2 mm	MX60.27124	Coltelli lisci per mod. R652
MX60.28058	Disco julienne da 3 mm		
MX60.28073	Disco julienne da 4 mm		
MX60.28059	Disco julienne da 5 mm		
MX60.28016	Disco per sfilacciare da 7 mm		
MX60.28060	Disco per sfilacciare la mozzarella da 9 mm		
MX60.28061	Disco grattugiatore pane e formaggio		
MX60.27164	Disco per taglio patate tipo ROSTI		
MX60.27219	Disco per taglio patate crude		
MX60.28055	Disco granulatore radici da 1 mm		
MX60.28172	Disco listelli da 1x8 mm		
MX60.28153	Disco listelli da 1x26 mm [speciale per cipolla]		
MX60.28195	Disco listelli da 2,5x2,5 mm		
MX60.28054	Disco listelli da 8x8 mm		
MX60.28051	Disco listelli da 2x2 mm		
MX60.27072	Disco listelli da 2x4 mm		
MX60.27066	Disco listelli da 2x6 mm		
MX60.27067	Disco listelli da 2x8 mm		
MX60.28101	Disco listelli da 3x3 mm		
MX60.28052	Disco listelli da 4x4 mm		
MX60.28053	Disco listelli da 6x6 mm		



Abbinati Cutter/Tagliaverdure

3 macchine in 1: cutter + emulsionatore + tagliaverdure per tagliare, affettare, grattugiare, amalgamare, tritare, emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi. Facilmente e velocemente modificabile da tagliaverdure a cutter e viceversa senza attrezzi. Tutte le parti a contatto con il cibo sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie. "Inclly system" per cambiare l'inclinazione della base motore (20°) e facilitare le operazioni di carico e scarico quando si utilizza la funzione tagliaverdure. Motore industriale asincrono adatto agli usi più intensi. Pannello comandi piatto e resistente all'acqua, dotato di tasto ON/OFF, comando ad impulsi e velocità variabile (da 300 a 3700 giri al minuto).

► **FUNZIONE TAGLIAVERDURE:** tramoggia verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nell'ampia tramoggia (215cm²), a forma di 3/4 di luna, in acciaio inox e di forma arrotondata. Leva ergonomica in acciaio inox progettata per operatori sia destri che mancini. L'ampia zona di scarico permette di usare contenitori GN più profondi (fino a 20 cm di altezza). Funzione start/stop automatica che arresta l'apparecchio quando la leva della tramoggia viene alzata e lo riavvia quando viene abbassata.

► **FUNZIONE CUTTER-MIXER:** vasca da 5,5 litri in acciaio inox adatta sia per piccole che grandi quantità di prodotto. L'esclusivo tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (fino al 75% della capacità nominale). Coperchio trasparente per poter controllare la consistenza del cibo e aggiungere eventuali ingredienti senza doverlo aprire. Il coperchio, incernierato, quando viene sollevato rimane aperto per consentire un rapido e facile controllo delle preparazioni. Raschiatore ergonomico, facilmente smontabile, in materiale composito per uso intensivo. Lame microdentate in acciaio AISI 420. Vari dispositivi di sicurezza garantiscono che l'apparecchio funzioni solo quando il coperchio è perfettamente chiuso e tutte le parti sono posizionate correttamente.

In dotazione:

- tramoggia a leva in acciaio inox
- vasca cutter da 5,5 litri in acciaio inox
- coperchio trasparente
- raschiatore
- gruppo coltelli a lama microdentata.

Produttività tagliaverdure 550 kg/h, per 100-400 coperti per servizio al tavolo, fino a 800 pasti per servizio catering.

Capacità di lavoro cutter-mixer da 100 g a 2,5 kg, per 50-100 pasti per servizio.



5,5 litri

DITO SAMA



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Cap. vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
DT603720	Combinato cutter/emulsionatore/tagliaverdure	DTRK55VVE	300 - 3.700	5,5	252 x 485 x 505	27,4	1,30	200...240/50-60/1



Accessori per DTRK55VVE

Codice	Descrizione	Mod.
DT653581	Gruppo coltelli lama liscia	SBRK55
DT653665	Gruppo coltelli lama liscia specifico per emulsioni	SBRE55
DT653582	Gruppo coltelli lama microdentata	MBRK55
DT650040	Gruppo coltelli lama microdentata per emulsioni	MBRE55
DT653590	Vasca Inox	BXK55
DT653591	Coperchio e raschiatore vasca	LBSK55
DT653772	Disco espulsore	EJTRS
DT653773	Disco julienne inox 2 mm	J2X
DT653776	Disco julienne inox 7 mm	J7X
DT653777	Disco julienne inox 9 mm	J9X
DT653778	Disco grattugia inox per canederli e pane	KX
DT653779	Disco grattugia inox per parmigiano e pane	PX
DT653743	Disco bastoncini inox con lama a "S" 2x2 mm	AS2X
DT653744	Disco bastoncini inox con lama a "S" 3x3 mm	AS3X
DT653745	Disco bastoncini inox con lama a "S" 4x4 mm	AS4X
DT653746	Disco bastoncini inox con lama a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte)	AS6X
DT653747	Disco bastoncini inox con lama a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte)	AS8X
DT653748	Disco bastoncini inox con lama a "S" 10x10mm (adatto anche per patatine fritte)	AS10X
DT653728	Disco fette inox con lame a "S" 0,6 mm	C06S
DT653729	Disco fette inox con lame a "S" 1 mm	C1S
DT653730	Disco fette inox con lame a "S" 2 mm	C2S
DT653731	Disco fette inox con lame a "S" 3 mm	C3S
DT653732	Disco fette inox con lame a "S" 4 mm	C4S
DT653733	Disco fette inox con lame a "S" 5 mm	C5S
DT653735	Disco fette inox con lame a "S" 6 mm	C6S
DT653737	Disco fette inox con lame a "S" 6 mm	C8S
DT653734	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 5 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C5PS
DT653736	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 6 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C6PS
DT653738	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 8 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C8PS
DT653739	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 10 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C10PS
DT653741	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 12 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C12PS
DT653742	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 13 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C13PS
DT653740	Disco fette lama a "S" + spessore 10mm mozzarella (per affettare o da abbinare alle griglie)	C10PSM
DT653749	Disco inox con lama ondulata a "S" 2 mm	C2WS
DT653750	Disco inox con lama ondulata a "S" 3 mm	C3WS
DT653751	Disco inox con lama ondulata a "S" 6 mm	C6WS
DT653752	Disco inox con lama ondulata a "S" + spessore 8 mm	C8WP
DT653753	Disco inox con lama ondulata a "S" + spessore 10 mm	C10WP
DT653566	Griglia cubetti inox 5x5 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT05T
DT653567	Griglia cubetti inox 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT08T
DT653568	Griglia cubetti inox 10x10 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT10T
DT653569	Griglia cubetti inox 12x12 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT12T
DT653570	Griglia cubetti inox 20x20 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT20T
DT653571	Griglia Listelli - Patatine 6x6 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	FT06
DT653572	Griglia Listelli - Patatine 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	FT08
DT653573	Griglia Listelli - Patatine 10x10 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	FT10
DT653786	Set gastro(C2S, C5S, J2X, AS4X, C10PS, MT10T)	SCREQX
DT653283	Carrello in acciaio inox con piani ribaltabili e rastelliera porta dischi per cod. 603418	WT



SBRE55



AS4X



C6S



C10PSM



C6WS



C8WP