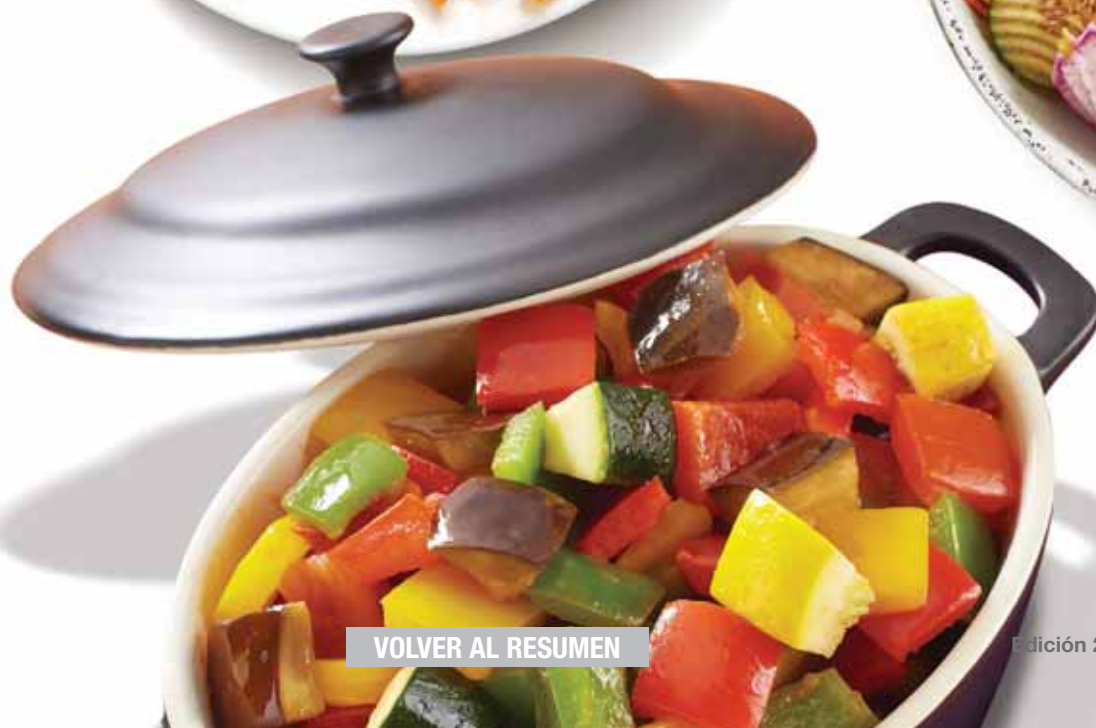


COLECCIÓN DE DISCOS



¡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

RALLADORES

27588
27577
27511

27588 27148
27577 27149
27511 27150



27046

27046

27632

27632

27764

27764

27191

27191

27078

27078

27079

27079

27130

27130

1,5 mm

28056

28056

2 mm

28057

28057

3 mm

28058

28058

4 mm

28073

28073

5 mm

28059

28059

6 mm

28016

28016

7 mm

28060

28060

9 mm

28061

28061

Parmesano

28061

28061

Patatas tipo Röstis

27164

27164

Patatas crudas

27219

27219

Rábano blanco 0,7 mm

28055

28055

Rábano blanco 1 mm

28055

28055

Rábano blanco 1,3 mm

28055

28055

BASTONCITOS JULIANA



27080

27080

27081

27081

27599

27599

27047

27047

27610

27610

27048

27048

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



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

28174
28175
28176

GAUFRETTES



2 mm
3 mm
4 mm
6 mm

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

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!

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

REBANADORES

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

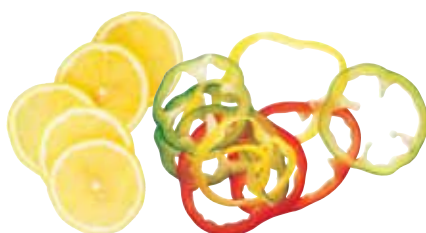
Ref. 27051



2 mm

Ref. 28063

Ref. 27555



3 mm

Ref. 28064

Ref. 27086



4 mm

Ref. 28004

Ref. 27566



5 mm

Ref. 28065

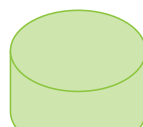
Ref. 27087



6 mm

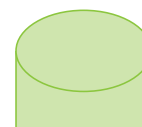
Ref. 28196

Ref. 27786



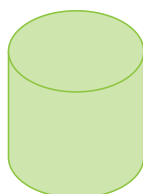
8 mm

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

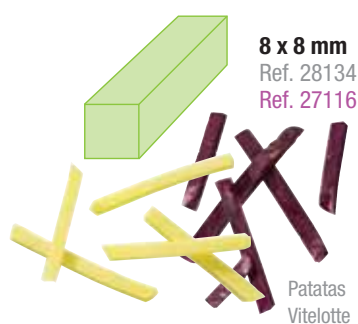
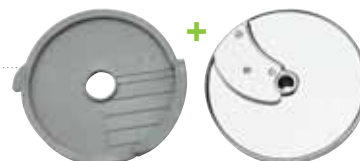


PATATAS FRITAS

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.

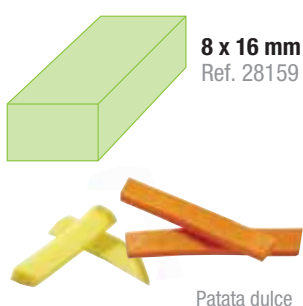
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.

De 1 x 8 mm a 8 x 8 mm



8 x 8 mm
Ref. 28134
Ref. 27116

Patatas
Vitelotte



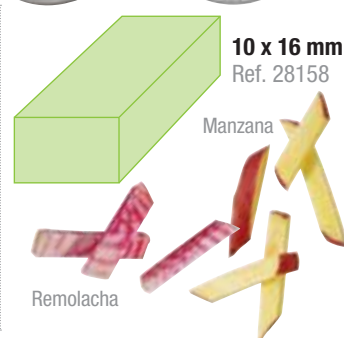
8 x 16 mm
Ref. 28159

Patata dulce



10 x 10 mm
Ref. 28135
Ref. 27117

Manzana



10 x 16 mm
Ref. 28158

Manzana

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.

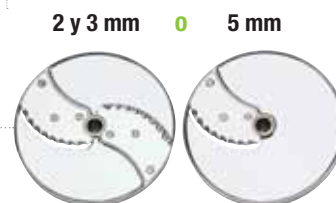
Esencial: Especial CL 40

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

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.



 2 mm Ref. 27068 Ref. 27621	 3 mm Ref. 27069	 5 mm Ref. 27070
--	--	--

Las ilustraciones verdes están en escala 1:1

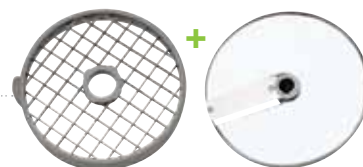
* Salvo el CL 40



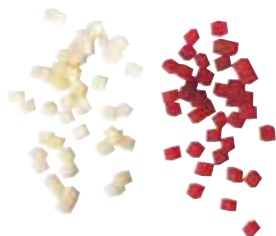
EQUIPOS PARA MACEDONIA

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.

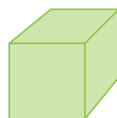
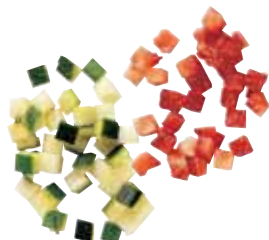
Esencial: CL 40, R 402, R 402 V.V.



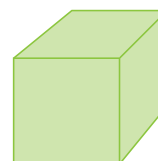
5x5x5 mm
Ref. 28110



8x8x8 mm
Ref. 28111
Ref. 27113



10x10x10 mm
Ref. 28112
Ref. 27114



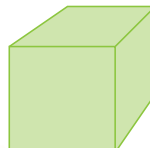
12x12x12 mm
Ref. 28197
Ref. 27298



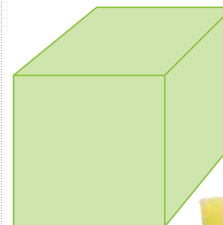
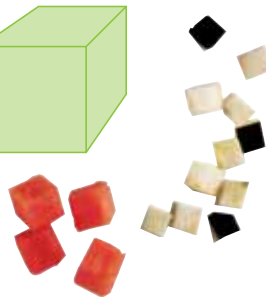
14x14x5 mm
Ref. 28181



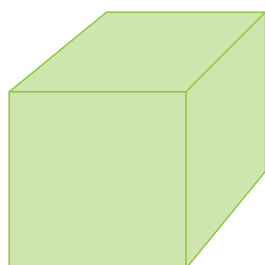
14x14x10 mm*
Ref. 28179



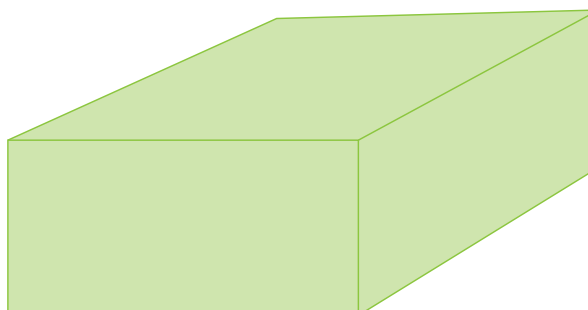
14x14x14 mm*
Ref. 28113



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



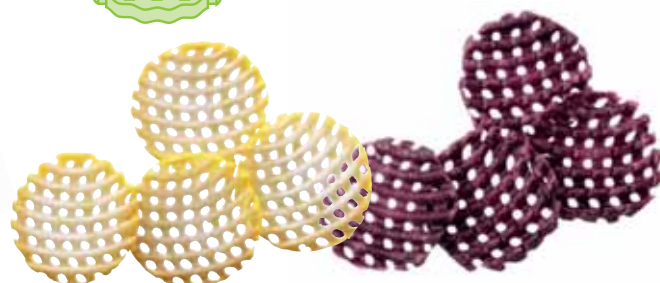
CL50 GOURMET



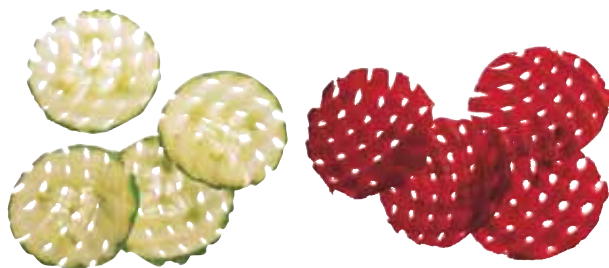
2 mm
Ref. 28198



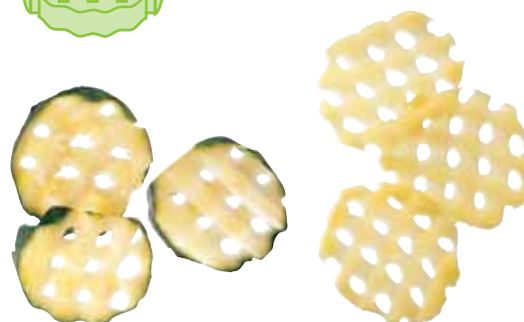
3 mm
Ref. 28199



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

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



5 mm
Limonas, 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
Limonas, pimientos
morrones, puerros,
patatas dulces, etc.



5 mm
Limonas, pimientos
morrones, puerros,
patatas dulces, etc.



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

Juliana



4 x 4 mm
Pera, nabos,
zanahorias,
calabacines, etc.

Patatas fritas

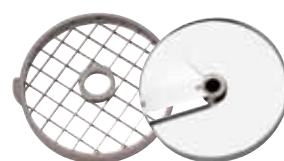


8 x 8 x 8 mm
Patata, nabo, calabacín,
zanahoria.

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



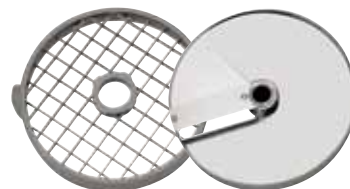
5 x 5 x 5 mm

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

Perras, 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](#)