

Accessori da taglio



FC-1+



FC-3+



FC-8+



FCO+



FFC-8+



FMC-14+



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+



FC Dischi per tagliare fette fino a **25mm. di spessore.**

- Dischi FC-1+ y FC-2+ per tagliare patate "chips"
- Dischi FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ y FC-25 per ottenere fette da 2 a 25mm di spessore della patata (soufflé), carote, rapa, cavolo, etc.

FCO Dischi per tagliare a fette ondulate:
- 2, 3 o 6 mm. di spessore.

Nuove griglie: Dischi interi di 360° con lame di taglio molto fini, permettono di ottenere un taglio preciso e uniforme con minor pressione sopra gli alimenti e generando così una minor quantità di liquido nel prodotto delicato.

- **FFC** Griglie per patate fritte:
- Si combinano con dischi FC.
- 8 e 10 mm. di spessore.
- **FMC** Griglie per cubettare:
- Si combinano con dischi FC.
- 8, 10, 14, 20 ó 25 mm. di spessore.

FCC Dischi curvi:

- Speciali per prodotti molli, per tagliare a fette i pomodori, arance, limoni, banane, mele, etc.
- 2, 3 o 5 mm. di spessore.

FCE Dischi per tagliare patate "fritte", "sfilacciate", julienne di carote, sedano, rapa, etc.

- 2, 4 e 8 mm. di spessore.

FR Dischi grattugia: area del taglio del disco grattugia ottimizzato, che si traduce in un basso consumo energetico.

- Per sminuzzare verdure e grattugiare formaggio, pane, noci, mandorle, etc.
- 2, 3, 4 o 7 mm. di spessore.
- FR-1/8+: Dischi per ridurre in polvere pane, formaggio, cioccolato, etc.