



TV4000 - "L'ORTOLANA"



TV2000RN - "LA ROMAGNOLA"



TV3000N



TV2500

# Optional dischi tagliaverdure

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPPI

## IT DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.

E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.

E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.

E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.

E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

## DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.

Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera.

V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, nocciole.

Z7: mozzarella.

## DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

## DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.

La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

## EN SLICING DISCS

E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, 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.

## SHREDDING/GRATING DISCS

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.

Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese.

V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, hazelnuts.

Z7: mozzarella.

## CUBE CUTTING DISCS

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

## SHOESTRING CUTTING DISCS

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

## FR DISQUES A COUPER

E1 - E2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.

E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.

E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.

E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.

E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

## DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.

Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère.

V: parmesan, pain sec, amandes, noix, noisettes.

Z7: mozzarella.

## DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

## DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE

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 une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

## DE SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBEN

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.

E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.

E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.

E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.

E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

## SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.

Z4: Rote Beete, Rettich, Greizerzerkäse.

V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse.

Z7: Mozzarella.

## SCHNEIDSCHIBEN FÜR WÜRFEL

Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

## SCHNEIDSCHIBEN FÜR JULIENNESCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln,

Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

## ES DISCOS PARA REBANAR

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, 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, ananá 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, achicorias, queso tipo gruyere.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, avellanas.

Z7: mozzarella.

## DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas 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 tan largos como el producto y con el espesor deseado.

## RU СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКИ

E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.

E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.

E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

## ИЗМЕЛЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.

Z4: свекла, редис, сыр грюйер.

V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, лесные орехи.

Z7: Моцарелла.

## КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков, для минстрона и фруктовых салатов.

## ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.



E1



E3



Z2



Z3



E5



E8



Z4



Z7



E14



S2



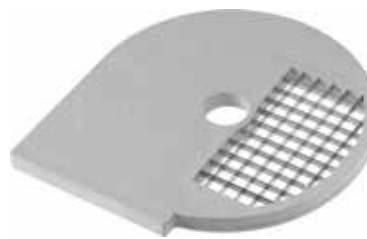
REGO



B10



V



D12



K10

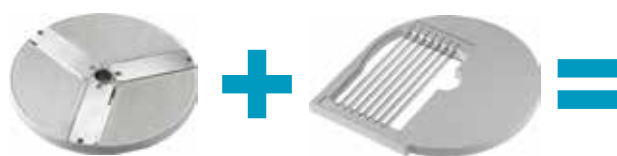
	<p>Portadischi Disk holder Porte-disques Scheibenständer Portadiscos Держатель дисков</p>	<p>Disco inox per affettare regolabile per tagli da 1 a 8 mm Adjustable stainless steel disc for cuts from 1 to 8 mm Disque réglable en acier inox pour tranches de 1 à 8 mm Einstellbare Edstahlscheibe für Schnitte von 1 bis 8 mm Disco de acero inoxidable regulable para cortes de 1 a 8 mm Диск из нерж стали для резки 1+8 мм</p>	<p>Dischi per affettare Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски</p>	<p>Dischi per sfilacciare Shredding discs Disques à effiloche Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски</p>	<p>Dischi per grattugiare Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски</p>	<p>Dischi per taglio a fiammifero Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками</p>
Mod.	PORTADISCHI	DISCO REGO	DISCO E1 - E2 - E3 - E4 - E5 E6 - E8 - E10 - E14 S1 - S2	DISCO Z2 - Z3 Z4 - Z7	DISCO V	DISCO H2,5 - H4 - H6 H8 - H10
TV4000 TV2000RN TV3000R TV2500 FNT FNT2V	54 €	245 €	80 €	80 €	80 €	102 €

	Dischi per taglio a fiammiferi Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	DISCO B6 - B8 - B10	D8x8 D10x10 DX o SX	D12x12 D20x20 DX o SX
TV2000RN TV3000 TV2500	102 €	138 €	120 €

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги
Mod.	K8x8 - K10x10 K12x12 - K20x20
TV4000	162 €

	Dischi per taglio a cubetti Cubes cutting discs Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben Discos para corte en cubitos Кубические Отрезные Круги	
Mod.	D8x8 D10x10 SX	D12x12 D20x20 SX
FNT FNT2V	138 €	120 €

Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B.  
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.  
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.  
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.  
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.  
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.



DISCO E

DISCO B

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D.  
To obtain the cube, combine disc E with disc D.  
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.  
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.  
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.  
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E

DISCO D

#### SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K.  
To obtain the cube, combine disc E with disc K.  
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.  
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.  
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.  
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.



DISCO E

DISCO K

