



V-CUT

tagliaverdure vegetable cutters



- Tagliaverdure completo e potente, in grado di operare qualsiasi tipo di taglio con qualsiasi tipo di frutta o di verdura.
- Fette, cubetti, sfilacci, fiammifero, julienne e il micro cubetto cosiddetto brunoise, sono oggi facili da realizzare in velocità e precisione.
- Utilizzando il tubo di introduzione girevole, i nuovi dischi DB permettono di tagliare cubetti fino ad un minimo di 4x4 mm, senza rovinare il prodotto.
- Pratica e ampia bocca di introduzione prodotto
- Spingitore che permette un carico maggiore e una maggiore tenuta sul prodotto
- Tubo di introduzione rotante per il taglio brunoise
- Coperchio facilmente rimovibile per una pulizia veloce e approfondita
- Comandi in acciaio inox IP 67 sicuri e affidabili
- Massima sicurezza con microinterruttore codificato e centralina di controllo sul coperchio

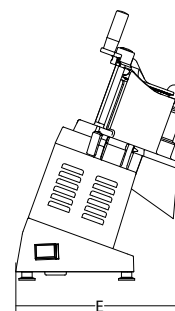
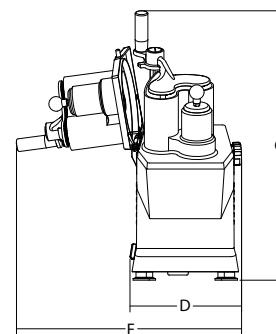
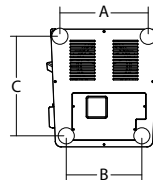
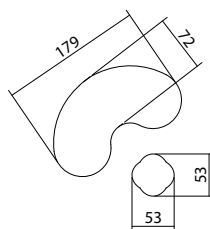
Opzionale

- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.
- Stampo pulizia dischi PS
- Porta dischi
- Scivolo per scarico continuo

- *This complete and powerful vegetable cutter allows you to fully customize the cut of any product (fruit or vegetable)*
- *Slices, cubes, frays, matchsticks, juliennes and micro cube (the so-called brunoise) are now easy to make quickly and precisely.*
- *Using the rotating introduction tube, the new DB discs allow you to cut cubes up to a minimum of 4x4 mm, without ruining the product.*
- *Practical and wide product introduction feed hopper*
- *Product pusher which allows a greater load and greater hold on the product*
- *Rotating introduction tube for brunoise cutting*
- *Completely removable lid for quick cleaning*
- *Safe and reliable IP 67 stainless steel controls*
- *Maximum safety with coded microswitch and control unit on the lid*

Optional

- Large number of discs available for every purpose
- Cleaner for PS discs
- Discs holder
- Chute for continuous product ejection



				A	B	C	D	E	F	G	KG		
	watt/Hp	1ph/3ph	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
V-CUT	515/0.7	1ph/3ph	300	225	195	255	280	418	566	678	22	570x750x1050	36

Accessori opzionali / *Optional accessories*

TM / TM-TG / V-CUT

Dischi fette PIRANHA *PIRANHA slices discs*

DF 0,6-1 P DF 2 P DF 3 P DF 4 P DF 6 - 8 P DF 10 P DF 14 P DF 5 P

Solo con PS
Only with PS**Disco regolabile** *Adjustable disc*

DF 1 - 7

**Dischi fette** *Slices discs*

DF 0,6-1 DF 2 DF 3 DF 4 DF 6 / DF 8 DF 10 DF 14 DF 5

Solo con PS
Only with PS**Disco onde** *Waves/Wafer disc*

DW 2 / 4 V - DW 2 / 4

DW 2 / 4 V = V-Cut
DW 2 / 4 = TM / TM-TG**Dischi bastoncini** *Discs sticks*

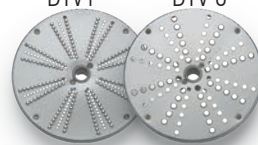
DQ 4 DQ 6 / DQ 8 DQ 10

**Dischi per sfilacciare** *Discs for shredding*

DT 2 DT 3 DT 4 DT 7 DT 9

**Dischi grattugia** *Grating discs*

DTV1 DTV 8

**Dischi cubetti** *Dicing discs*

PS 5 PS 8 PS 10-12 PS 14 PS 20



Dischi PS da usare solo in abbinata con i DF PS discs only use with DF

Dischi cubetti *Dicing discs*

PS 20G PS 14G PS 10G PS 8G

**Dischi brunoise** *Brunoise discs*

DB 4

DB 4 = 4x4x4
DB 4.2 = 4x2x2
DB 4.3 = 4x3x3
DB 4.5 = 4x5x5**Dischi cubetti** *Dicing discs*

PS 20G PS 14G PS 10G PS 8G

Pulitore dischi PS
Cleaner PS discsPorta dischi
Discs holderScivolo per scarico continuo
Chute for continuous product
ejection**PIRANHA BLADES™**

Migliorare le performance di taglio dei dischi per tagliaverdure non era cosa semplice ma le Piranha Blades™ riescono ad accontentare anche gli chef più esigenti, in quanto progettate per garantire un taglio deciso e preciso fin dal primo contatto con il prodotto.

Grazie alla loro particolare affilatura, affondano con decisione senza strappare o danneggiare la superficie, assicurando un risultato netto e uniforme anche su alimenti dalla consistenza morbida ma con una scorza più resistente, come pomodori e melanzane, offrendo un taglio pulito, senza sbavature.

Il design delle Piranha Blades™ garantisce inoltre una maggiore durata nel tempo rispetto alle lame lisce tradizionali.

Massima precisione, affidabilità e longevità per prestazioni sempre impeccabili.

Improving the performance of vegetable cutters discs was not an easy task, but Piranha Blades™ now satisfy even the most demanding chefs. These blades are designed to guarantee a firm, precise cut from the first moment they contact the product.

Thanks to an exceptionally sharp edge, they penetrate accurately without tearing or damaging the surface, ensuring a clean, uniform result even on foods with a soft internal texture and a tougher skin, like tomatoes and aubergines. A clean, tear-free cut is guaranteed.

Piranha Blades are also designed to guarantee an extended working life compared to traditional smooth blades.

Maximum precision, reliability and durability for impeccable performance at all times.

