

НАБОР ДИСКОВ



НАБОР ДИСКОВ

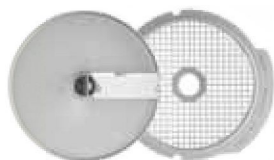


СТАНДАРТ Серии 1-4

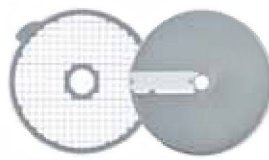
ЭКСПЕРТ Серии 5-7

	СТАНДАРТ Серии 1-4		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	ЭКСПЕРТ Серии 5-7			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	
	R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra	R 402 CL 40 CL 30 Bistro			R 502 R 752	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС		CL 50 CL 50 Ultra CL 52 CL 55 CL 60
СЛАЙСЕР	CL 20			Миндаль 0,6 мм	28166W	109	131	28166W	E/S 0.6
				0,8 мм	28069W	109	131	28069W	E/S 0.8
	27051	27051	ES 1	1 мм	28062W	109	131	28062W	E/S 1
	27555	27555	ES 2	2 мм	28063W	109	131	28063W	E/S 2
	27086	27086	ES 3	3 мм	28064W	109	131	28064W	E/S 3
	27566	27566	ES 4	4 мм	28004W	109	131	28004W	E/S 4
	27087	27087	ES 5	5 мм	28065W	109	131	28065W	E/S 5
	27786	27786	ES 6	6 мм	28196W	109	131	28196W	E/S 6
				8 мм	28066W	109	131	28066W	E/S 8
				10 мм	28067W	109	131	28067W	E/S 10
				14 мм	28068W	109	131		E/S 14
				Варёный картофель 4 мм	27244W	360	432	27244W	ROSTFRB 4
				Варёный картофель 6 мм	27245W	360	432	27245W	ROSTFRB 6
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ	27621	27621	G	2 мм	27068W	133	160	27068W	POM 2
				3 мм	27069W	133	160	27069W	POM 3
				5 мм	27070W	133	160	27070W	POM 5
ТЁРКА	27588	27588	27148	RG 1.5	28056W	95	114	28056W	RG 1.5
	27577	27577	27149	RG 2	28057W	95	114	28057W	RG 2
	27511	27511	27150	RG 3	28058W	95	114	28058W	RG 3
				4 мм	28073W	95	114	28073W	RG 4
				5 мм	28059W	95	114	28059W	RG 5
	27046	27046	RG 6	6 мм					
				7 мм	28016W	95	114	28016W	RG 7
	27632	27632	RG 9	9 мм	28060W	95	114	28060W	RG 9
	27764	27764	-	Пармезан	28061W	95	114	28061W	-
	27191	27191	-	Драники	27164W	153	184	27164W	-
				Сырой картофель	27219W	149	179	27219W	-
	27078	27078	-	Хрен 0,7 мм					
	27079	27079	-	Хрен 1 мм	28055W	145	174	28055W	-
	27130	27130	-	Хрен 1,3 мм					
СОЛОМКА				1 x 8 мм (лапша)	28172W	142	171	28172W	J1X8
				1 x 26 лук/капуста	28153W	260	312	28153W	J1X26
	27080	27080	J2X4	2 x 4 мм	27072W	142	171	27072W	J2X4
	27081	27081	J2X6	2 x 6 мм	27066W	142	171	27066W	J2X6
				2 x 8 мм	27067W	142	171	27067W	J2X8
				2 x 10 мм (лапша)	28173W	142	171	28173W	J2X10
	27599	27599	J2X2	2 x 2 мм	28051W	142	171	28051W	J2X2
				2,5 x 2,5 мм	28195W	142	171	28195W	J2.5X2.5
				3 x 3 мм	28101W	142	171	28101W	J3X3
	27047	27047	J4X4	4 x 4 мм	28052W	142	171	28052W	J4X4
	27610	27610	J6X6	6 x 6 мм	28053W	142	171	28053W	J6X6
	27048	27048	J8X8	8 x 8 мм	28054W	142	171	28054W	J8X8






*Диски серии СТАНДАРТ подходят для следующих машин: R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R402, CL20, CL30 Bistro, CL40
Диски серии ЭКСПЕРТ подходят для следующих машин: R502, R752, CL50, CL50 Ultra, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60



СТАНДАРТ Серии 1-4



ЭКСПЕРТ Серии 5-7

СТАНДАРТ Серии 1-4			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ		ДИСКИ	ЭКСПЕРТ Серии 5-7		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ		ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ	
R 301 Ultra	R 402	CL 40 CL 30 Bistro						R 502 R 752	CL 50 CL 50 Ultra CL 52 CL 55 CL 60	CL 50 Gourmet			
CL 20													
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ							5 x 5 x 5 мм	■ 28110W	■ 28110W	EM/SD 5	28117 5X5		
			■ 27513W	E8	8X8 C	8 x 8 x 8 мм	■ 28111W	■ 28111W	■ 28111W	EM/SD 8	28118 8X8		
РЕШЁТКА + СЛАЙСЕР			■ 27514W	E10	10X10 C	10 x 10 x 10 мм	■ 28112W	■ 28112W	■ 28112W	EM/SD 10	28119 10X10		
			■ 27515W	E12	12X12 C	12 x 12 x 12 мм	■ 28197W			EM/SD 12	28167 12X12		
						14 x 14 x 5 мм (моцарелла)	■ 28181W	■ 28181W	■ 28181W	EM/SD 5	28120 14X14		
						14 x 14 x 10 мм	■ 28179W	■ 28179W	■ 28179W	EM/SD 10	28120 14X14		
						14 x 14 x 14 мм	■ 28113W			EM/SD 14	28120 14X14		
						20 x 20 x 20 мм	■ 28114W			EM/SD 20	28121 20X20		
						25 x 25 x 25 мм	■ 28115W			EM/SD 25	28122 25X25		
						50 x 70 x 25 мм (листовой салат)	■ 28180W						
ФРИ							6 x 6 мм* 	▲ 29230W		F6	F6		
			▲ 27116W	F8	F8	8 x 8 мм	▲ 28134W	▲ 28134W	▲ 28134W	F8	F8		
			▲ 27117W	F10	F10	8 x 16 мм	▲ 28159W	▲ 28159W	▲ 28159W	F8	F16		
						10 x 10 мм	▲ 28135W	▲ 28135W	▲ 28135W	F10	F10		
						10 x 16 мм	▲ 28158W	▲ 28158W	▲ 28158W	F10	F16		
МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ							2 x 2 x 2 мм		28174W	-	-		
							3 x 3 x 3 мм		28175W	-	-		
							4 x 4 x 4 мм		28176W	-	-		
ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ							2 мм		28198W	-	-		
							3 мм		28199W	-	-		
							4 мм		28177W	-	-		
							6 мм		28178W	-	-		
НАБОР ДИСКОВ			1946	1946	-	Комплект 5 дисков							
				1944W	1945W	Комплект 6 дисков							
						Комплект 5 дисков		1960W					
						Комплект 7 дисков		1961W					
						Комплект 8 дисков		1933W					
						Комплект 16 дисков		2022W					

■ В комплект **ДЛЯ КУБИКОВ** входят : 1 решётка для кубиков + 1 слайсер.

▲ В комплект **ДЛЯ ФРИ** входят : 1 решётка для фри + 1 слайсер специально для фри.

*Насадка для нарезки брусочков фри 6x6 мм:

- Совместимость с машинами:

- CL 50, CL 50 Ultra, R 502 На этих машинах обязательно используется в дополнение к EasyLoader (стр. 43).
- CL 55 и CL 60 с автоматической воронкой

- Несовместимо с машинами:

- R 752, CL 50 Gourmet, CL 52
- CL 55 и CL 60 с воронкой с толкателем

НАБОР ДИСКОВ АКСЕССУАРЫ

НОВИНКА

EasyClean Xpress

Решение для безотходной очистки
решёток для нарезки кубиками
ЭКСПЕРТ R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60.

- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов

Для решёток для нарезки кубиками	Арт.
8 мм	49305
10 мм	49309
12 мм	49313
14 мм	49314



НОВИНКА

D-Clean Kit

Держатель для решёток

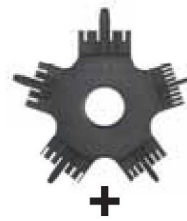


Держатель для решёток

- Стандарт R 402 - CL 40
- Эксперт R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60

	Арт.
D-Clean Kit	29246

+



Инструмент для
очистки решёток

- 5 мм, 8 мм, 10 мм, 12 мм
и 14 мм

+



Чистящий скребок

НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ АКСЕССУАРОВ:

НОЖ и 8 ДИСКОВ

> Для моделей от R 211 XL до R 402

Арт.

107810



НАСТЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ 4
КРЮЧКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

> 16 маленьких или 8 больших дисков

Арт.

107812



МОДУЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДИСКОВ:

> Для моделей от R 502 до R 752

> От CL 50 до CL 60

Арт.

27258



ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ДЛЯ ДИСКОВ

> Для моделей от R 502 до R 752

> От CL 50 до CL 60

Арт.

39726



МИНИ-ЧАША

> Для гаммы ЭКСПЕРТ, модели машин от R 502 до R 752 V.V. и от CL 50 до CL 60

> Не подходит для оборудования для нарезки кубиками и фри.

Арт.

39716



РЕШЕНИЕ ПОД КЛЮЧ ДЛЯ ЛЮБОЙ КУХНИ

СТАНДАРТ Серии 1-4

КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ - СТРИТ-ФУД



Слайсер 2 мм & 5 мм
Тёрка 2 мм
Соломка 4 x 4 мм & 8 x 8 мм



Арт.	
CL 20, R 301 Ultra, R 402	1946

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

КОМПЛЕКТ 6 ДИСКОВ - КАФЕ, РЕСТОРАНЫ



Слайсер 2 мм & 4 мм
Тёрка 2 мм
Соломка 4 x 4 мм
Кубики 10 x 10 x 10 мм



Арт.	
R 402	1944W
CL 40	1945W

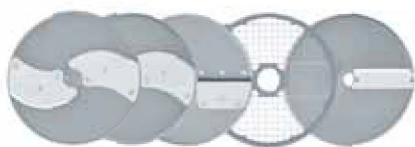
Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

ЭКСПЕРТ Серии 5-7

КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ



Слайсер 2 мм & 4 мм
Соломка 2,5 x 2,5 мм
Кубики 10 x 10 x 10 мм



Арт.	
Набор из 5 дисков	1960W

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

КОМПЛЕКТ 7 ДИСКОВ



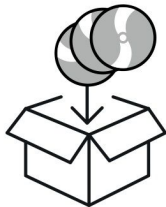
Слайсер 1 мм & 2 мм & 4 мм
Тёрка 2 мм
Соломка 2,5 x 2,5 мм
Кубики 10 x 10 x 10 мм



Арт.	
Набор из 7 дисков	1961W

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

КОМПЛЕКТ 8 ДИСКОВ



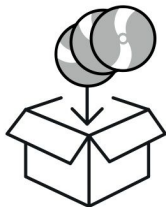
Слайсер 2 мм & 5 мм
Тёрка 2 мм
Соломка 3 x 3 мм
Кубики 10 x 10 x 10 мм
Картофель фри 10 x 10 мм



Арт.	
Набор из 8 дисков	1933W

Настенные держатели для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

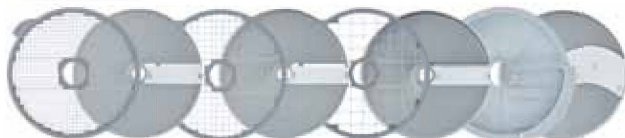
MULTICUT КОМПЛЕКТ 16 ДИСКОВ



Слайсер 1 мм, 2 мм, 4 мм
Тёрка 1.5 мм, 3 мм
Соломка 2.5 x 2.5 мм, 2 x 10 мм, 4 x 4 мм



Кубики 5 x 5 x 5 мм, 10 x 10 x 10 мм, 20 x 20 x 20 мм
Картофель фри 10 x 10 мм



Огромное разнообразие нарезки овощей и фруктов

Согласно требованиям по совершенствованию системы организации питания в общественных учреждениях, которые включают в себя сохранение и укрепление здоровья населения, а также пропаганду здорового образа жизни и стиля питания, становится крайне важным обеспечить школьные, больничные и корпоративные столовые профессиональным оборудованием для быстрой и качественной нарезки свежих овощей и фруктов.

Арт.	
MultiCut Комплект 16 Дисков	2022W

2 настенных держателя для дисков (2 штуки в наборе) **БЕСПЛАТНО**

ФУНКЦИЯ ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

CL 50 - CL 52 - CL 55 - CL 60

- Объём и скорость**

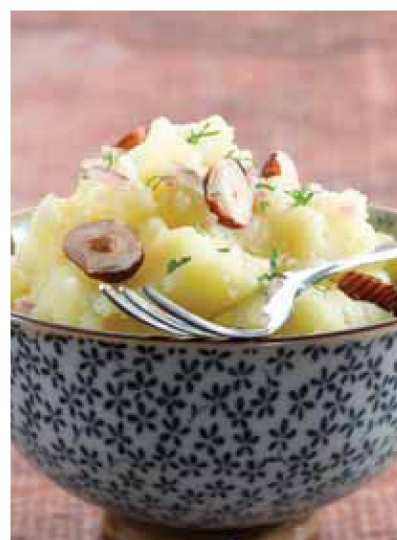
Для приготовления до 10 кг вкуснейшего свежего картофельного пюре за 2 минуты.

- Эргономичность**

Большая эргономичная воронка для непрерывной загрузки картофеля с наименьшими усилиями.

- Универсальность**

Протирка для пюре дополняет многообразие более 50 видов нарезки фруктов и овощей, осуществляемых вашей овощерезкой.



Загрузочная воронка
(только для R502, CL 50 и CL 50 Ultra)

Протирка для картоф. пюре с воронкой



Лопать для протирания
решётка для пюре:
3 мм или 6 мм

Протирка для картоф. пюре

Специальный диск-сбрасыватель для пюре



В комплектацию протирки для картоф. пюре с воронкой входят:

- загрузочная воронка для более удобной загрузки картофеля (только для моделей R502, CL 50 и CL 50 Ultra)
- лопать для протирания
- специальная решётка Ø 3 мм или 6 мм
- специальный диск-сбрасыватель для пюре

	Арт.
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 3 мм (CL 50 и CL 50 Ultra) 1 + 2	28207
Протирка для картоф. пюре Ø 3 мм 2	28208
Протирка для картоф. пюре с решёткой Ø 6 мм (CL 50 и CL 50 Ultra) 1 + 2	28209
Протирка для картоф. пюре Ø 6 мм 2	28210

3 Решения от Robot-Coupe для превосходной сверхточной нарезки помидоров



- 1 CL 50 Непрерывный выброс**
для работы как с большими, так и с малыми объёмами.



- 2 CL 50 + Мини-чаша**
Нарезка до 9 помидоров



Арт.
Мини-чаша (R 502 - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet) 39716

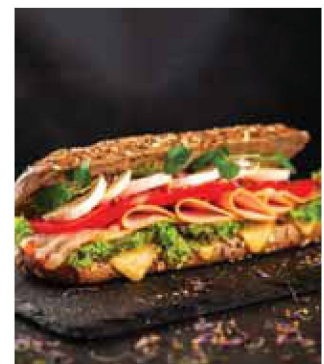


- 3 CL 50 + EasyStacker**
Нарезка и укладка ломтиков в стопку - 1 помидор за раз



НОВИНКА

Арт.
EasyStacker (R 502 - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 50 Gourmet) 49332





Решения для нарезки Брусочков фри от Robot-Coupe

5 размеров = самое большое разнообразие нарезки!



НОВИНКА

6 x 6 мм
Арт. 29230W



8 x 8 мм
Арт. 28134W



8 x 16 мм
Арт. 28159W



10 x 10 мм
Арт. 28135W



10 x 16 мм
Арт. 28158W

НОВИНКА

EasyLoader

- **Непрерывная подача** для более высокой производительности.
- **Красивые и крупные брусочки фри** благодаря оптимизированной нарезке картофеля **по всей длине**.



		Арт.
EasyLoader (R 502 & CL 50)	1	49323
Насадка для нарезки брусочков фри 6x6 мм (R 502 & CL 50)	1+2	49324
Насадка для нарезки брусочков фри 8x8 мм (R 502 & CL 50)	1+2	49325
Насадка для нарезки брусочков фри 8x16 мм (R 502 & CL 50)	1+2	49326
Насадка для нарезки брусочков фри 10x10 мм (R 502 & CL 50)	1+2	49327
Насадка для нарезки брусочков фри 10x16 мм (R 502 & CL 50)	1+2	49328
Насадка для нарезки брусочков фри 6x6 мм (CL 55 & CL 60 Auto)*	2	29230W



*Несовместимо R 752 - CL 50 Gourmet - CL 52 - CL 55 с рычагом - CL 60 с рычагом.
На машинах CL 50, CL 50 Ultra - R 502 обязательно используется в дополнение к EasyLoader.



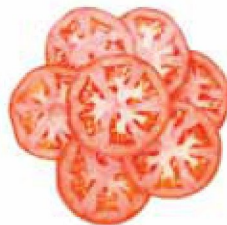
НОВИНКА

Новое покрытие: Mineral+®



Высокая прочность

Данное покрытие на минеральной основе обеспечивает оптимальную защиту поверхности диска.



Сохранение свежести

Покрытие снижает трение на поверхности диска, обеспечивает высокую точность нарезки и сохраняет свежесть фруктов и овощей.



Лёгкая очистка

Подходит для мытья в посудомоечной машине.

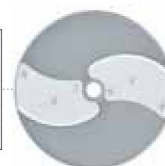
Для кухонных процессоров - универсальных приводов, начиная с R 502 & овощерезок, начиная с CL 50.

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

СЛАЙСЕР

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



Миндаль 0,6 мм

Арт. 28166W



0,8 мм

Арт. 28069W



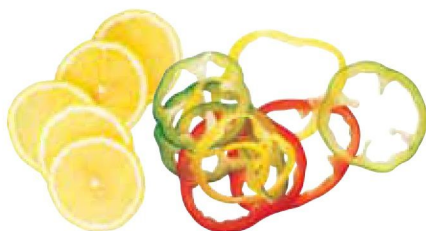
1 мм

Арт. 28062W
Арт. 27051



2 мм

Арт. 28063W
Арт. 27555



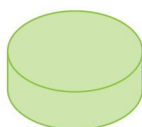
3 мм

Арт. 28064W
Арт. 27086



4 мм

Арт. 28004W
Арт. 27566



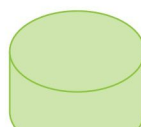
5 мм

Арт. 28065W
Арт. 27087



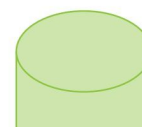
6 мм

Арт. 28196W
Арт. 27786



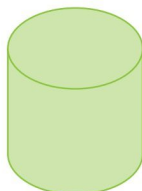
8 мм

Арт. 28066W



10 мм

Арт. 28067W



14 мм*

Арт. 28068W



**Варёный
картофель 4 мм**

Арт. 27244W



**Варёный
картофель 6 мм**

Арт. 27245W






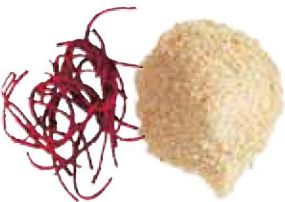



















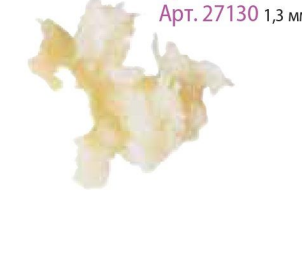
Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

* Кроме CL 50 Gourmet

ТЁРКА



■ Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
■ Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402
■ Стандарт: Специально для CL 30 Bistro, CL 40

 1,5 мм Арт. 28056W Арт. 27588* Арт. 27148 	 2 мм Арт. 28057W Арт. 27577* Арт. 27149 	 3 мм Арт. 28058W Арт. 27511* Арт. 27150 	 4 мм Арт. 28073W 
 5 мм Арт. 28059W 	 6 мм Арт. 27046 	 7 мм Арт. 28016W 	 9 мм Арт. 28060W Арт. 27632 
 Пармезан Арт. 28061W Арт. 27764 	 Драники Арт. 27164W Арт. 27191 	 Сырой картофель Арт. 27219W 	 Хрен 1 мм Арт. 28055W Арт. 27078 0,7 мм Арт. 27079 1 мм Арт. 27130 1,3 мм 

ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



■ Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
■ Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 2 мм Арт. 27068W Арт. 27621 	 3 мм Арт. 27069W 	 5 мм Арт. 27070W 
--	--	--

Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

* Кроме CL 40

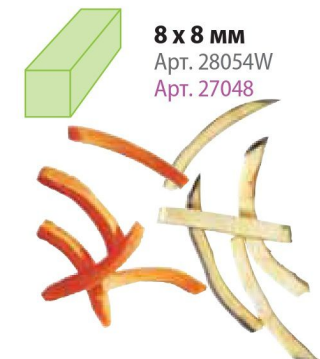
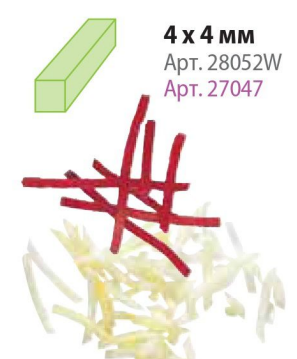
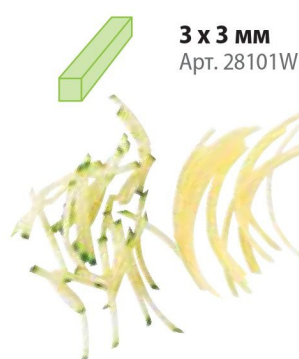
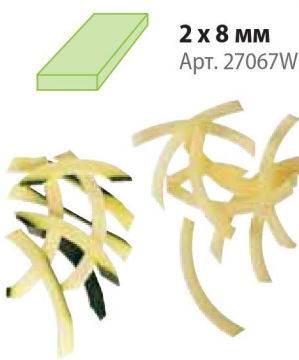
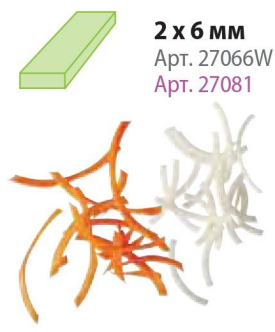
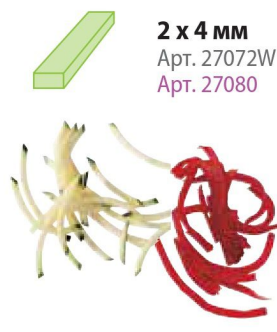
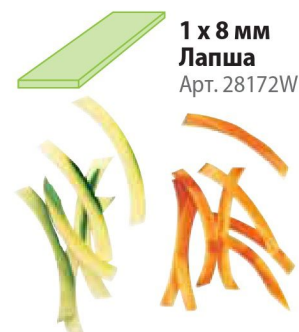
НАБОР ДИСКОВ

САМОЕ БОЛЬШОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАРЕЗКИ

СОЛОМКА

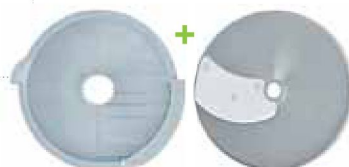


■ Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
■ Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402



ФРИ

■ Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
■ Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Аксессуары + EasyLoader)
■ Эксперт: CL 55 Auto, CL 60 Auto (только аксессуары для нарезки брусочков фри)
■ Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402

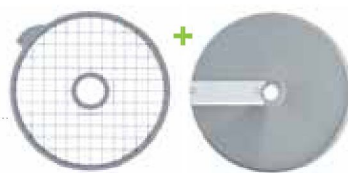


*Откройте для себя EasyLoader

КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ

Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752

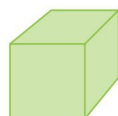
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



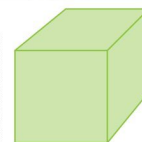
5x5x5 мм
Арт. 28110W



8x8x8 мм
Арт. 28111W
Арт. 27513W



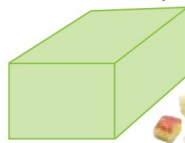
10x10x10 мм
Арт. 28112W
Арт. 27514W



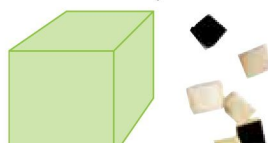
12x12x12 мм*
Арт. 28197W
Арт. 27515W



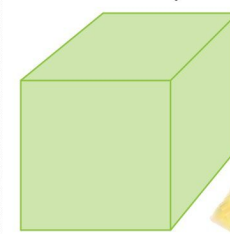
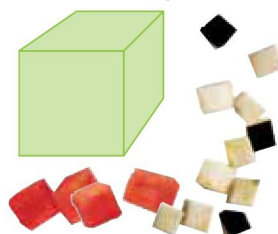
14x14x5 мм
Арт. 28181W



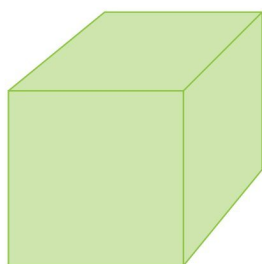
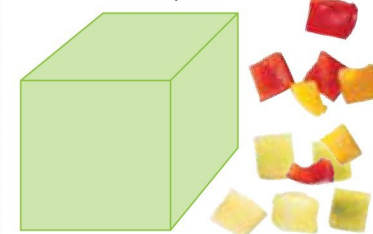
14x14x10 мм
Арт. 28179W



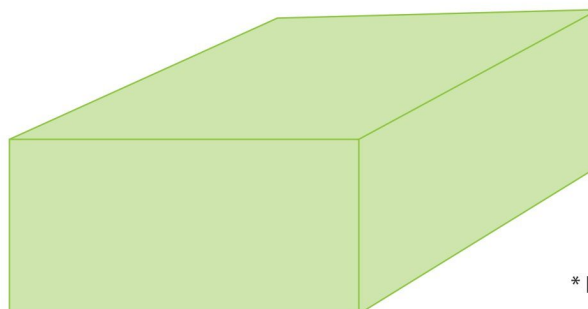
14x14x14 мм*
Арт. 28113W



20x20x20 мм*
Арт. 28114W



25x25x25 мм*
Арт. 28115W



50x70x25 мм*
Листовой салат
Арт. 28180W



* Кроме CL 50 Gourmet

НОВИНКА

EasyClean Xpress

Решение для безотходной очистки решёток для нарезки кубиками ЭКСПЕРТ R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60.

Для решёток для нарезки кубиками	Арт.
8 мм	49305
10 мм	49309
12 мм	49313
14 мм	49314



- Быстрая и лёгкая очистка
- Ноль отходов



НОВИНКА

D-Clean Kit

Держатель для решёток



Держатель для решёток

- Стандарт R 402 - CL 40
- Эксперт R 502 - R 752 и CL 50 - CL 60

+



Инструмент для очистки решёток

5 мм, 8 мм, 10 мм, 12 мм и 14 мм

+



Чистящий скребок

Арт.
D-Clean Kit
29246

НАБОР ДИСКОВ

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ

МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ



CL 50 GOURMET

CL 50 Gourmet

 **2x2x2 мм**
Арт. 28174W



 **3x3x3 мм**
Арт. 28175W



 **4x4x4 мм**
Арт. 28176W



ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА ГОФРЕ



CL 50 GOURMET

CL 50 Gourmet



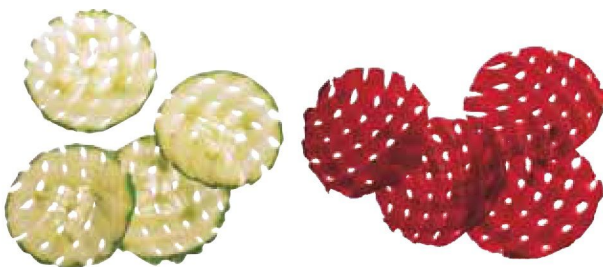
2 мм
Арт. 28198W



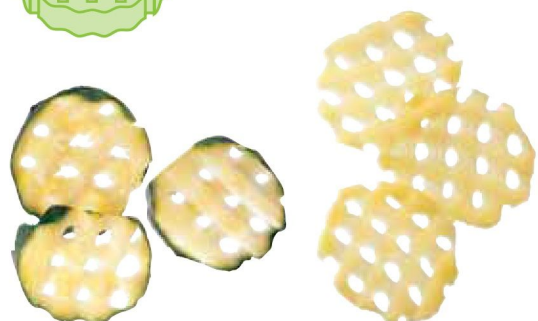
3 мм
Арт. 28199W



4 мм
Арт. 28177W



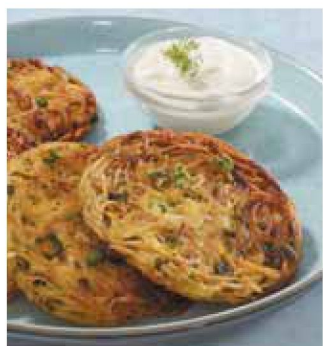
6 мм
Арт. 28178W



Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1



ГОТОВЬТЕ ВАШИ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ВМЕСТЕ С ROBOT-COUPÉ



Robot-Coupe предлагает большое разнообразие решений для приготовления блюд из картофеля "домашнего приготовления", с кожурой и без, например:

Самое большое разнообразие картофеля фри!



6 x 6 мм



8 x 8 мм



8 x 16 мм



10 x 10 мм



10 x 16 мм

Картофель для украшения салатов



2 x 2 мм

Жареный картофель соломкой



4 x 4 мм



6 x 6 мм

Решеточки



2 x 2 мм

Жареный картофель



14 x 14 мм или 20 x 20 мм

Чипсы



1 или 2 мм

Картофель слайсами



5 мм

Пюре



