



# 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

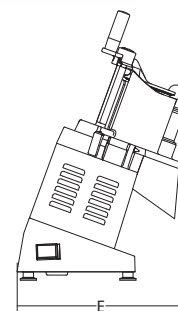
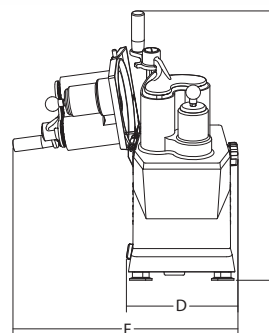
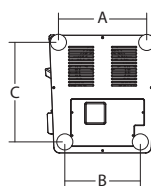
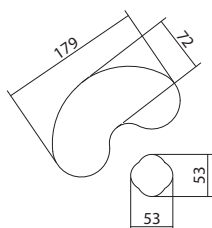
### Opzionale

- 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   |    |              |    |
|-------|---------|---------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|--------------|----|
|       | 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 optionali / Optional accessories

## TM / TM-TG / V-CUT

## Dischi fette - Dischi fette "P" PIRANHA

## Slices discs - Slices discs "P" PIRANHA

DF 0,6-1  
DF 0,6-1 PDF 2  
DF 2 PDF 3  
DF 3 PDF 4  
DF 4 PDF 6-8  
DF 6-8 PDF 10  
DF 10 PDF 14  
DF 14 PDF 5  
DF 5 PSolo con PS  
Only with PS

## Disco regolabile Adjustable disc

DF 1 - 7



## 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



## 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 cubetti Dicing discs

PSVX 6-8-10-12



## 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

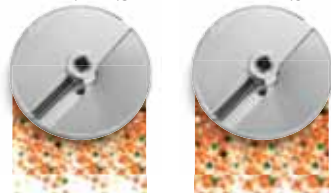
PS 8G



## Dischi brunoise Brunoise discs

DB 4.2 - 4.3

DB 4 - 4.5

DB 4 = 4x4x4  
DB 4.2 = 4x2x2  
DB 4.3 = 4x3x3  
DB 4.5 = 4x5x5Pulitore 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.*