

**Taglia legumi "Rouet"****49827**

Vegetable cutter "Rouet"
Gemüseschneider "Rouet"
Coupe légumes "Rouet"



49827-24

art.	dim. cm.	h.	kg.
49827-00	14x37	25	4,4
49827-24	solo motore/motor only		

Struttura in acciaio inox, supporto lame in alluminio - 4 piedini a ventosa garantiscono la perfetta immobilità durante le operazioni di taglio - Fornito con 3 set di taglio da mm. 2 - mm. 3 e mm. 6 - Su richiesta possibilità di dotare l'apparecchio di kit motore da 24V, art. 49827-24.

Stainless steel construction, blade housing in cast aluminium - Feet equipped with suction cups - Equipped with 3 set of knives mm. 2 - mm. 3 and mm. 6 - Upon request, available motorization kit, 24V, item 49827-24.

**Taglia legumi "Rouet" Gourmet****49827**

Vegetable cutter "Rouet" Gourmet
Gemüseschneider "Rouet" Gourmet
Coupe légumes "Rouet" Gourmet

art.	dim. cm.	h.	kg.
49827-03	13,5x36	24,3	2,4
49827-04	elettrico - electric		

Struttura in acciaio inox, supporto lame in resina sintetica - Regolazione dello spessore di taglio incorporata - 4 piedini a ventosa garantiscono la perfetta immobilità durante le operazioni di taglio - Fornito con 3 set di taglio da mm. 1,2 - mm. 4 e mm. 7 - Lavabile in lavastoviglie - Disponibile anche nella versione elettrica con motore da 24V, art. 49827-04.

Stainless steel construction, blade housing in synthetic resin - Adjustable cutting size - Feet equipped with suction cups - Equipped with 3 set of knives mm. 1,2 - mm. 4 and mm. 7 - Dishwasher safe - Also available in electric version (24V motor), item 49827-04.

**Taglia patate****49832**

French fry cutter
Kartoffelschneidergerät
Coupe-frites

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-10	24x44	34	11

Struttura in acciaio inox - Fornito con quadro di taglio da 10 mm. - Disponibili su richiesta quadri di taglio e pressatore da 6 e 8 mm.

Stainless steel construction - Equipped with 10 mm. cutting knife - Available upon request 6 and 8 mm. cutting knives and pusher.

Mandolino Chef, inox
49829

 Chef's Mandoline, s/s
 Gemüsehobel Mandoline Chef,
 Edelstahl Rostfrei
 Mandoline du Chef, inox


art.	dim. cm.	h.	kg.
49829-00	40x13,5	5,5	1,7

Completo di guardia salvadita e 4 set di lame da 2, 4, 7 e 10 mm. - Spessore dei tagli regolabile da 0 a 10 mm. - Lavabile in lavastoviglie.
 Delivered with guard and 4 julienne blades of 2, 4, 7 and 10 mm. - Adjustable cutting thickness from 0 to 10 mm. - Dishwasher safe.

Mandolino Grand Gourmet, inox
49830

 Slicer Mandoline, Grand Gourmet, s/s
 Gemüsehobel Grand Gourmet,
 Edelstahl Rostfrei
 Mandoline Grand Gourmet, inox


art.	dim. cm.	h.	kg.
49830-60	40x12	28	1,6

Completo di carrello di protezione e coltello a 38 lame. - Equipped with protective carriage and cutting knife with 38 blades.

Mandolino giapponese
49753

 Japanese Mandoline slicer
 Japanese Gemüsehobel
 Mandoline japonaise


art.	dim. cm.	h.	gr.
49753-06	11x31,5	3,0	300
49753-09	15x35,0	3,3	480

2 modelli: larghezza 65 mm. e 95 mm. - Lame in acciaio temperato, corpo in ABS - Dotato di 1 lama liscia e 3 lame seghettate da 1, 2 e 3 mm., e cursore di sicurezza. / 2 models: width 65 mm. and 95 mm. - Blades in hardened stainless steel, ABS frame - Equipped with 1 flat blade and 3 dented blades 1, 2 and 3 mm., and safety guard.

Taglia verdure manuale
49842

 Manual "chateau" cutter
 Gemüseschneider
 Machine à tourner les légumes


art.	dim. cm.	h.	kg.
49842-00	21x17,5	19	3,2

Permette di ottenere facilmente patate "chateau", "cocotte" e fondenti di lunghezza da cm. 4 a 8 con 7 facce regolari - Struttura in acciaio inox Lama con 3 regolazioni di taglio - 4 piedini a ventosa garantiscono la perfetta immobilità durante le operazioni di taglio - Facile da usare anche da personale non qualificato.

To easily make "chateau" potatoes, "cocottes" and "fondantes" with a length from 4 to 8 cm. having 7 regular faces - Made in stainless steel - 3 position adjustable blade - Feet equipped with suction cups - Can be easily used also by a non qualified staff.

Affetta verdure, inox
49825

Adjustable slicer, s/s
Gemüsehobel, Edelstahl Rostfrei
Coupe tranche à tranche, inox

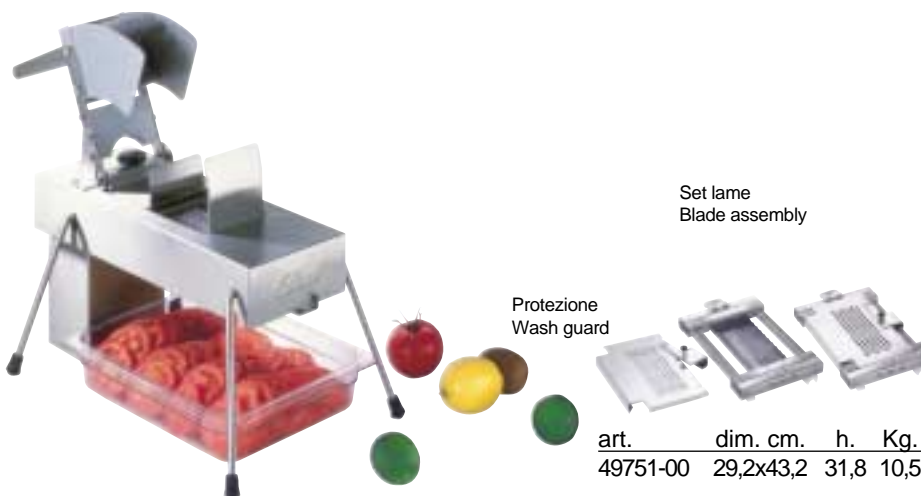


art.	dim. cm.	h.	Kg.
49825-00	53x12,5	11,5	2,8

Spessore taglio: 5 mm. - Slice thickness: 5 mm.

Affetta verdure, elettrico
49751

Electric slicer
Elektr. Schneidgerät
Coupe tranche électrique



art.	dim. cm.	h.	Kg.
49751-00	29,2x43,2	31,8	10,5

16 lame, spessore taglio: 5 mm. - Costruzione in acciaio inox e alluminio - Fornito con cartuccia inox di protezione per il set lame, da utilizzarsi durante le operazioni di pulizia - Un sistema di bloccaggio ne garantisce la sicurezza anche per il lavaggio in lavastoviglie.
16 blades, slice thickness: 5 mm. - Easy to clean stainless steel and aluminium construction - Comes complete with stainless steel wash guard for increased safety - Guard locks blade cartridge for safe cleaning in dishwasher.

Affetta pomodori, inox
49837

Tomato cutter, s/s
Tomatenschneidergerät,
Edelstahl Rostfrei
Coupe-tomate, inox



art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-11	48x20	28	7,5
49837-14	48x23	39	8,6

11 lame/blades: spessore/thickness mm. 5 - Dotato di dispositivo di bloccaggio del carrello per il trasporto. Interamente in acciaio inox è lavabile in lavastoviglie - 14 lame/blades: spessore/thickness mm. 4 - Carriage locking mechanism for transport and handling. Total stainless steel construction for cleaning in dishwasher.

Affetta pomodoro, alluminio
49820

Tomato cutter, aluminium
Tomatenschneidergerät, Aluminium
Coupe-tomate, alu



art.	dim. cm.	h.	kg.
49820-11	24x50	25	6,8

11 lame, spessore taglio 6 mm. - 11 blades, slice thickness 6 mm.



“Presse canard”, cromato
49845

“Presse canard”, chrome-plated
“Presse canard”, verchromt, Handwerk
Presse à canard, cromée

art.	dim. cm.	h.	kg.
49845-00	—	—	17

Taglia patè, inox
49843

Terrine slicer, s/s
Terrine-Schneidgerät,
Edelstahl Rostfrei
Coupe-terrine, inox



Per ottenere un taglio perfetto si raccomanda di utilizzare prodotti a temperatura di 3-4°C.
Per tagliare prodotti teneri e omogenei, terrine di verdure, foie gras, terrine di mousse di pesce, formaggio, ecc.

Lavabile in lavastoviglie.
Fornito con 1 set di fili in acciaio inox di ricambio.

In order to obtain a perfect cut, we recommend to cut products at a temperature of 3-4°C.

To cut soft and homogeneous products such as terrines, foie gras, cheese, etc.

Dishwasher safe.
Equipped with a kit of stainless steel wires as spare part.

art.	dim. cm.	h.	kg.
49843-07	54,5x22	26,5	7,3
49843-10	54,5x22	26,5	7,3

Per tagliare in tranci regolari una terrina da 2 kg.:

- 44 tranci, spessore 7 mm. - gr. 45
- 30 tranci, spessore 10 mm. - gr. 65

To obtain percent slices of a 2 kg. terrine:

- 44 slices, thickness 7 mm. - gr. 45
- 30 slices, thickness 10 mm. - gr. 65



Mini-chitarra, inox
49839

Mini-guitare, stainless steel
Mini-Guitare, Edelstahl Rostfrei
Mini-guitare, inox



Costruzione in acciaio inox e polietilene - Per foie gras, mousse, formaggio di capra, mozzarella, burro, uova sode, ecc. - Per tutti i prodotti teneri ma di consistenza omogenea - Filo in acciaio inox, intercambiabile, Ø 0,4 mm. - Smontaggio semplice e veloce - Lavabile in lavastoviglie.

Stainless steel and PP construction - For foie gras, mousse, goat's cheese, mozzarella, butter, boiled eggs, etc. - All products with a tender and homogeneous consistency - Interchangeable wire in stainless steel Ø 0,4 mm. - Dishwasher safe.

art.	dim. cm.	h.	kg.
49839-00	45x23	15,5	4,9

Spessore taglio: 5 mm.
Slice thickness: 5 mm.





Taglia cubi, inox
49821

Cube cutter, s/s
Würfel-Schneidergerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-cubes, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49821-08	39x31	38	4

Fornito con set di taglio da 8 mm. - Disponibili su richiesta set di taglio e relativo pressatore da 10 mm.
Equipped with cutting knives of 8 mm. - Available upon request cutting knife and relating pusher of 10 mm.



Taglia insalata, alluminio
49822

Lettuce cutter, aluminium
Salatschneidergerät, Aluminium
Coupe-salade, alu

art.	dim. cm.	h.	kg.
49822-10	20x20	40	8,6

10 lame, spessore taglio mm. 19
10 blades, slice thickness mm. 19



Taglia cipolle, alluminio
49824

Onion cutter, aluminium
Zwiebelschneidergerät, Aluminium
Coupe-oignon, alu

art.	dim. cm.	h.	kg.
49824-11	35x45	40	5,8

11 lame, spessore taglio mm. 6
11 blades, slice thickness mm. 6



Trancia spicchi, alluminio
49826

Fruit cutter, aluminium
Früchteschneider, Aluminium
Coupe-fruits, alu

art.	dim. cm.	h.	kg.
49826-06	46x46	48	2,2
49826-08	46x46	48	2,2

49826-06 6 spicchi - 6 sections
49826-08 8 spicchi - 8 sections

Spicchi 4, 6, 8 o 12 a scelta. Per tagliare tutti i frutti e ortaggi senza nocciolo. Set lame e pressatori intercambiabili (4/8 - 6/12). I piedi sono distanziati per poter alloggiare una vasca di raccolta gn 1/2. Lavabile in lavastoviglie.

4, 6, 8 or 12 sections at choice. To slice all fruits and vegetable without stone. Interchangeable set of blades and pushers (4/8 - 6/12). Space between feet allows to place a gn 1/2 container under the cutter to collect slices.

Trancia spicchi, inox

49838

Fruit cutter, s/s
Früchteschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-fruits, inox



art.	dim. cm.	h.	kg.
49838-04	38x26	58	3,3
49838-06	38x26	58	3,3
49838-08	38x26	58	3,3
49838-12	38x26	58	3,3

49838-04	4 spicchi - 4 sections
49838-06	6 spicchi - 6 sections
49838-08	8 spicchi - 8 sections
49838-12	12 spicchi - 12 sections

Set lame levatorsole e trancia spicchi, inox

49838

Apple corer/wedger set of blades, s/s
Apfelentkerner-/Schneidmesser,
Edelstahl Rostfrei
Lames évideur/coupe-pommes, inox



Accessori opzionali:
l'apparecchio può essere equipaggiato di un set di lame levatorsole da 6 o 8 spicchi per il taglio di mele.

Optional accessories:
the cutter can be equipped with apple corer and wedger 6 or 8 sections.

art.	dim. cm.	h.	kg.
49838-96	6 spicchi - 6 sections		
49838-98	8 spicchi - 8 sections		

Trancia melone a spicchi, inox

48288

Melon wedger, s/s
Melonenteiler, Edelstahl Rostfrei
Sectionneur melon, inox



art.	dim. cm.	h.	kg.
48288-02	6/8 spicchi - 6/8 wedges		
48288-06	6 spicchi - 6 wedges		
48288-08	8 spicchi - 8 wedges		


Taglia verdure, inox
49823

Strip slicer, s/s
 Gemüseschneider, Edelstahl Rostfrei
 Coupe-lanières, inox

Taglia verdure e frutta manuale, ideale per patate, zucchine, carote, rape, mele, ecc.
 Per ottenere bande di lasagne e millefoglie. Interamente in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie. Base con 4 piedini a ventosa, lama in acciaio temperato. Lunghezza max. delle verdure 11 cm., diametro max. 17 cm.

Manual vegetable and fruits slicer to cut potatoes, carrots, turnips, apples, etc.

To produce lasagna, millefeuille, crusties, spring rolls, etc. Construction in s/s, dishwasher safe. Base with 4 suction cups, blade in hardened stainless steel. Maximum length of vegetables 11 cm., max. diameter 17 cm.

art.	dim. cm.	h.	kg.
49823-00	23x35	45	3,2
49827-24	kit motore/motor unit		


Sbuccia melone, inox
48289

Melon peeler, s/s
 Melonenschäler, Edelstahl Rostfrei
 Eplucheur melon, inox

art.	Ø cm.	h.	lt.
48289-08	8,0	—	—
48289-09	9,0	—	—
48289-11	10,5	—	—
48289-12	12,0	—	—

Pela e svuota l'ananas in un solo movimento.

La base fissata al piano di lavoro per mezzo di 4 viti, è costruita in modo da poter alloggiare una vasca di raccolta gn 1/1 h. 15 cm.

Lama e pressatore in dotazione Ø 89 mm., sono smontabili senza l'ausilio di attrezzi per una facile pulizia dopo ogni utilizzo. Un sistema di sicurezza impedisce la ricaduta del pressatore. Lama e pressatore disponibili anche nei Ø 74 e 102 mm.

To peel and core pineapples in one movement.

The base fixed on the working post by 4 screws allows to place a gn 1/1 container, height 15 cm. under the cutter to collect pineapple.

Quick dismantling of blade and pusher without any tool for easy cleaning after each use. A security system prevents pusher to fall down.

The machine is equipped with blade and pusher Ø 89 mm. Available also in Ø 74 and 102 mm.



pressatore/puscher
 lama/blade

art.	dim. cm.	h.	kg.
49818-00	45x39	72	18

art.	mm.	
49818-AC	74	lama/blade
49818-AD	74	pressatore/puscher
49818-AE	102	lama/blade
49818-AF	102	pressatore/puscher

Pela ananas, inox
49818

Pineapple-peeler, s/s
 Ananasschälmaschine, Edelstahl Rostfrei
 Epluche-ananas, inox

Svuota ananas
48217

Pineapple coring tool
 Ananasausstecher
 Etrognonneur à ananas



art.	Ø mm.
48217-28	28