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, cavolo rosso, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, 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 minestroni 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.

DISCS FOR SLICING

E1 - E2 - S1 - S2: Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and 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.

DISCS FOR SHREDDING /GRATING

Z2 - Z3: Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.
V: Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.
Z7: Mozzarella.

DISCS FOR CUTTING IN CUBES

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.

DISCS FOR CUTTING MATCHSTICK SIZE

H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10: Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips.
The combination of discs B6 - B8 - B10 with discs E6 - E8 - E10 obtains matchstick size pieces for the whole length of the food product with the desired thickness.

DISQUES POUR COUPER EN TRANCHES

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 POUR ÉMINCER OU RÂPER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, chou rouge, radis, fromage de type gruyère, chocolat.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, 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 vaste gamme de dés pour minestrones et macédoines.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN ALLUMETTES

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 des allumettes sur toute la longueur de produit selon l'épaisseur voulue.





Fimar Catalogo 2015.indd 55 27/07/16 09:38

DISCHI


V


D12

K10


B10

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffeln, Chips, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, gekochte Kartoffeln, Kohl, Rüben, Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas, Grapefruit.
E8 - E10 - E14: Gekochte Kartoffeln und Karotten, Auberginen, Rote Beete.

SCHNEIDSCHEIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel, Rüben.
Z4: Rote Beete, Rotkohl, Wurzeln, Greyerzer Käse, Schokolade.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Schokolade, Nüsse.
Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHEIBEN ZUM WÜRFELN

Die Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 erlaubt den Erhalt einer großen Vielzahl von Würfelgrößen für Gemüsesuppen und Obstsalate.

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR STÄBCHENSCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben.
Die Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 erlaubt den Erhalt von Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Stärke.

DISCOS PARA CORTAR EN LONCHAS

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, ananás 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, repollo rojo, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.
V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, 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 menestras 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 con todo el largo del producto y con el espesor deseado.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ

E1 - E2 - S1 - S2: Картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.
E3: яблоки, бананы, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.
E4 - E6: свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.
E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы, грейпфруты.
E8 - E10 - E14: вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ/НАТИРАНИЯ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.
Z4: свекла, красная капуста, корнеплоды, швейцарский сыр, шоколад.
V: сыр Пармезан, сухари, миндаль, орехи, шоколад, фундук.
Z7: сыр моцарелла.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Использование дисков D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 - E14 позволяет получать кубики самых разных форм и размеров для овощных супов, фруктовых салатов, и картофеля-фри.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, корнеплоды, морковь, картофель, репа.
Использование дисков B6 - B8 - B10 в комбинации с дисками E6 - E8 - E10 позволяет нарезать соломку требуемой толщины по всей длине продукта.

Fimar Catalogo 2015.indd 56 27/07/16 09:38