

НАБОР ДИСКОВ

Наш сайт: www.robotcoupe.ru

info@robotcoupe.ru

+7(495)795-85-87

8(800)770-06-97



НАБОР ДИСКОВ



СТАНДАРТ Серии 1-4



ЭКСПЕРТ Серии 5-7

ДИСКИ

СЛАЙСЕР



ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



ТЁРКА

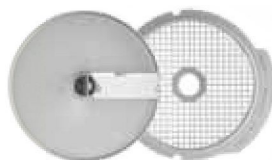


СОЛОМКА

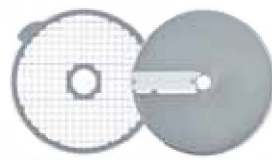


R 211 XL R 211 XL Ultra R 301 Ultra					ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ДИСКИ	R 502 R 752	У.Е. БЕЗ НДС	У.Е. С НДС	CL 50 Gourmet		ОБОЗНА- ЧЕНИЕ НА ДИСКЕ
							CL 50 CL 50 Ultra CL 52 CL 55 CL 60					
CL 20												
						Миндаль 0,6 мм	28166W	109	131	28166W		E/S 0.6
						0,8 мм	28069W	109	131	28069W		E/S 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		ROSTFRE 4
						Варёный картофель 6 мм	27245W	360	432	27245W		ROSTFRE 6
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
27588		27588	27148		RG 1.5	1,5 мм	28056W	95	114	28056W		RG 1.5
27577		27577	27149		RG 2	2 мм	28057W	95	114	28057W		RG 2
27511		27511	27150		RG 3	3 мм	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						
						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

ДИСКИ

	СТАНДАРТ Серии 1-4			ОБОЗНАЧЕНИЕ НА ДИСКЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ		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		
КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУБИКОВ  РЕШЁТКА + СЛАЙСЕР	CL 20										
		■ 27513W		E8	8X8 C	5 x 5 x 5 мм		■ 28110W	■ 28110W	EM/SD 5	28117 5X5
		■ 27514W		E10	10X10 C	8 x 8 x 8 мм		■ 28111W	■ 28111W	EM/SD 8	28118 8X8
		■ 27515W		E12	12X12 C	10 x 10 x 10 мм		■ 28112W	■ 28112W	EM/SD 10	28119 10X10
						12 x 12 x 12 мм		■ 28197W		EM/SD 12	28167 12X12
						14 x 14 x 5 мм (моцарелла)		■ 28181W	■ 28181W	EM/SD 5	28120 14X14
						14 x 14 x 10 мм		■ 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
ФРИ 						50 x 70 x 25 мм (листовой салат)		■ 28180W			
		▲ 27116W		F8	F8	6 x 6 мм* 		▲ 29230W		F6	F6
						8 x 8 мм		▲ 28134W	▲ 28134W	F8	F8
						8 x 16 мм		▲ 28159W	▲ 28159W	F8	F16
		▲ 27117W		F10	F10	10 x 10 мм		▲ 28135W	▲ 28135W	F10	F10
МЕЛКИЕ КУБИКИ БРЮНУАЗ 						10 x 16 мм		▲ 28158W	▲ 28158W	F10	F16
						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

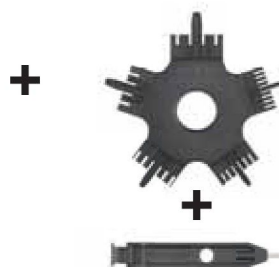
Держатель для решёток



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

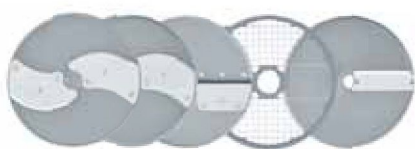


КОМПЛЕКТ 5 ДИСКОВ

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

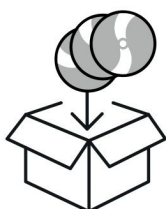
Кубики
10 x 10 x 10 мм

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

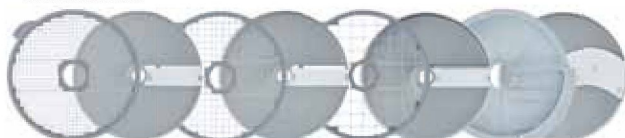
Тёрка
1.5 мм, 3 мм

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

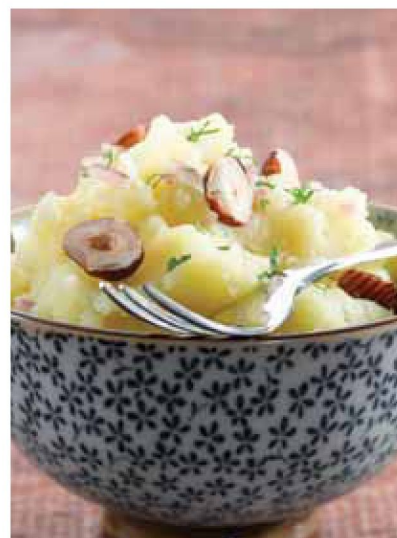
Для приготовления до 10 кг вкуснейшего свежего картофельного пюре за 2 минуты.

• 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.



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.



1



2



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.

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

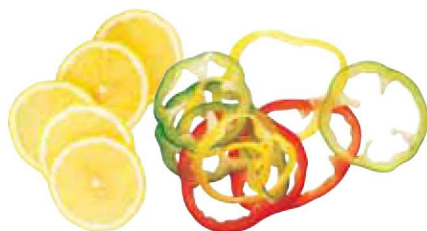
Арт. 27051



2 мм

Арт. 28063W

Арт. 27555



3 мм

Арт. 28064W

Арт. 27086



4 мм

Арт. 28004W

Арт. 27566



5 мм

Арт. 28065W

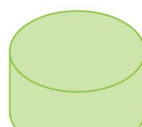
Арт. 27087



6 мм

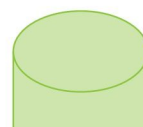
Арт. 28196W

Арт. 27786



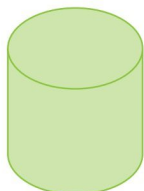
8 мм

Арт. 28066W



10 мм

Арт. 28067W



14 мм*

Арт. 28068W



**Варёный
картофель 4 мм**

Арт. 27244W



**Варёный
картофель 6 мм**

Арт. 27245W



ТЁРКА

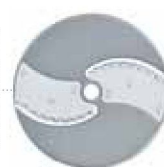
Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
 Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402
 Стандарт: Специально для CL 30 Bistro, CL 40



 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
		

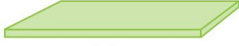
Зеленые символы нарисованы в масштабе 1:1

* Кроме CL 40

СОЛОМКА

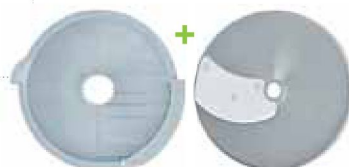


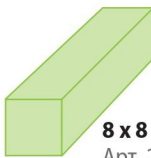
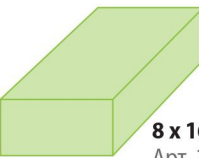
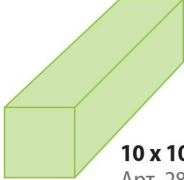
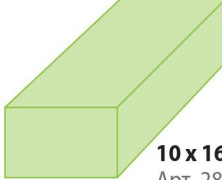
Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
Стандарт: CL 20, CL 30 Bistro, CL 40, R 211 XL, R 211 XL Ultra, R 301 Ultra, R 402

 1 x 8 мм Лапша Арт. 28172W 	 1 x 26 мм Лук и капуста Арт. 28153W 	 2 x 4 мм Арт. 27072W Арт. 27080 	 2 x 6 мм Арт. 27066W Арт. 27081 
 2 x 8 мм Арт. 27067W 	 2 x 10 мм Tagliatelles Арт. 28173W 	 2 x 2 мм Арт. 28051W Арт. 27599 	 2,5 x 2,5 мм Арт. 28195W 
 3 x 3 мм Арт. 28101W 	 4 x 4 мм Арт. 28052W Арт. 27047 	 6 x 6 мм Арт. 28053W Арт. 27610 	 8 x 8 мм Арт. 28054W Арт. 27048 

ФРИ

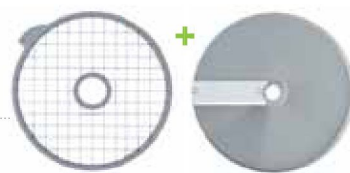
Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R 502, R 752
Эксперт: CL 50, CL 50 Ultra, R 502, R 502 V.V. (Аксессуары + EasyLoader)
Эксперт: CL 55 Auto, CL 60 Auto (только аксессуары для нарезки брусочков фри)
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



 6 x 6 мм Арт. 49324 Арт. 29230W 	 8 x 8 мм Арт. 28134W Арт. 27116W 	 8 x 16 мм Арт. 28159W 	 10 x 10 мм Арт. 28135W Арт. 27117W 	 10 x 16 мм Арт. 28158W 
--	---	---	---	--

*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

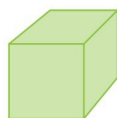
Стандарт: CL 30 Bistro, CL 40, R 402



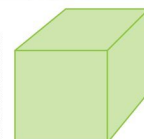
5x5x5 мм
Арт. 28110W



8x8x8 мм
Арт. 28111W
Арт. 27513W



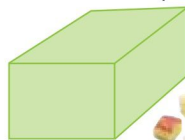
10x10x10 мм
Арт. 28112W
Арт. 27514W



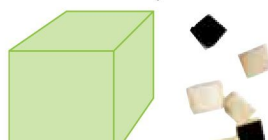
12x12x12 мм*
Арт. 28197W
Арт. 27515W



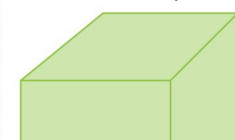
14x14x5 мм
Арт. 28181W



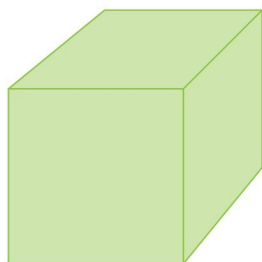
14x14x10 мм
Арт. 28179W



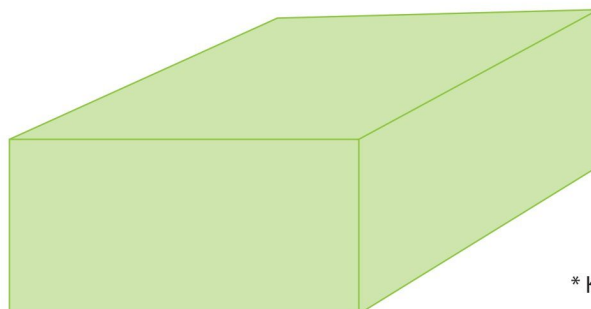
14x14x14 мм*
Арт. 28113W



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

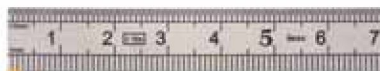


CL 50 GOURMET



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



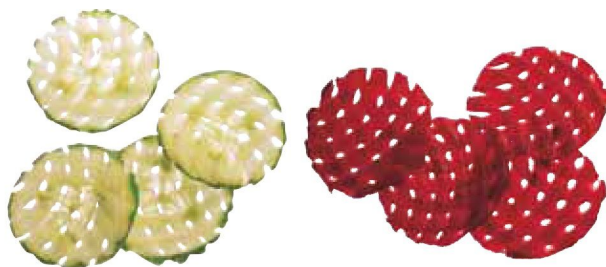
3 мм

Арт. 28199W



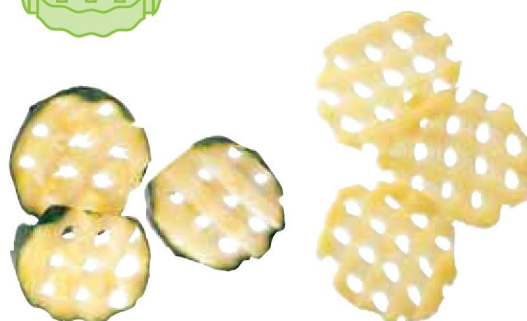
4 мм

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



