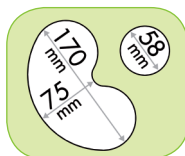


CL50 Ultra - 1 vitesse



50 DISQUES

Possibilité 9 macédoines et 3 frites



D Nombre de repas par service	de 50 à 400
Débit théorique *	Jusqu'à 500 kg/h

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL50 Ultra 1 Vitesse permet de réaliser émincés, ondulés, râpés, bâtonnets, macédoines et frites de tout type de fruits et de légumes, ainsi que le râpé de fromage.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Coupe-légumes CL50 Ultra 1 Vitesse - Monophasé 230V/50/1 ou Triphasé 400V/50/3. Puissance 550 W. Vitesse 375 tr/mn. Sécurité magnétique, frein moteur et redémarrage automatique par le levier. Coupe-légumes métallique à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte avec surface de 139 cm² ; volume de chargement : 2,2 litres, et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm. Bloc moteur en inox étudié pour le travail de grandes quantités. 50 à 400 repas par service. Livré sans disques à choisir dans la collection complète de 50 disques disponibles. Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	550 Watts	
Données électriques	Monophasé - Prise fournie ou Triphasé - Prise non fournie	
Vitesse	375 tr/min	
Dimensions (LxHxP)	390 x 310 x 610 mm	
Taux de recyclabilité	95%	
Poids net	20.2 kg	
Alimentation	Amp.	Référence
230V/50/1	5.7	24465
400V/50/3	1.7	24473

NORMES (CE)
NF EN 12100-1 et 2 - 2004, NF EN 60204- 1 - 2006, NF EN 1678 - 1998, NF EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

E CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

BLOC MOTEUR

- Moteur industriel asynchrone pour un usage intensif.
- Puissance 550 Watts.
- Bloc moteur en inox. Arbre moteur en inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt affleurants.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- 1 vitesse 375 tr/min.

FONCTION COUPE-LEGUMES

- **Coupe-légumes métallique** composé de 2 goulottes : 1 goulotte demi-lune, pour la coupe de légumes volumineux, type chou, céleri rave... et 1 goulotte cylindrique, pour les légumes longs et fragiles.
- Couvercle et cuve métalliques démontables.
- Disque évacuateur réversible pour le travail des produits fragiles.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail permettant de recevoir des bacs gastros GN de 150 mm de haut.
- Redémarrage automatique de la machine par le levier.
- Pression verticale du poussoir sur les légumes pour des coupes toujours uniformes.
- Grande variété de 50 disques en option.
- Livré sans disque
- Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeur sont démontables.

FONCTION PRESSE PUREE

- en option : possibilité de réaliser 10 kg de purée en 2 minutes.

*dépend du type de goulotte utilisée, du choix de la coupe et de l'organisation du poste de travail.

CL50 Ultra - 1 vitesse

F ACCESSOIRES EN OPTION

- Accessoire presse purée 3mm : réf 28190
- Accessoire presse purée 6mm : réf 28205



- Porte disques mural pour 8 disques : réf 107 812
- D-Clean Kit: Outil de nettoyage grilles macédoine. réf. 39881

PACK DE DISQUES CONSEILS

Pack Nutrition Fraîcheur
10 disques
Réf 1998

éminceurs 0,8mm, 2mm, 5mm ; râpeurs 2mm, 5mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm ; tagliatelle 2x10mm ; macédoines éminceur 10 mm + grille 10x10 mm; éminceur 5mm + grille 14x14mm; éminceur 10mm + grille 10x10mm + 2 porte-disques mural

Pack Collectivité
6 disques
Réf 1927

éminceurs 2mm, 5mm ; râpeurs 2mm, 3mm ; équipements macédoine : éminceur 10mm + grille 10x10mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm ; 1 porte-disque mural

Pack Restauration / Traiteur
5 disques
Réf 1929

éminceurs 1mm, 3mm ; râpeur 2mm ; bâtonnet 4x4mm ; équipement macédoine : éminceur 10mm + grille 10x10mm + 1 porte-disque mural



ÉMINCEURS

Amandes 0.6 mm	28 166
0,8 mm	28 069
1 mm	28 062
2 mm	28 063
3 mm	28 064
4 mm	28 004
5 mm	28 065
6 mm	28 196
8 mm	28 066
10 mm	28 067
14 mm	28 068
Pdt cuites 4 mm	27 244
Pdt cuites 6 mm	27 245



ÉMINCEURS ONDULÉS

2 mm	27 068
3 mm	27 069
5 mm	27 070



RÂPEURS

1,5 mm	28 056
2 mm	28 057
3 mm	28 058
4 mm	28 073
5 mm	28 059
7 mm	28 016
9 mm	28 060
Parmesan	28 061
Pdt type Röstis	27 164
Pdt crues	27 219
Raifort 1 mm	28 055



BÂTONNETS / JULIENNE

Tagliatelles 1x8 mm	28 172
Oignon / Chou 1x26 mm	28 153
2x4 mm	28 072
2x6 mm	27 066
2x8 mm	27 067
Tagliatelles 2x10 mm	28 173
2x2 mm	28 051
2,5x2,5 mm	28 195
3x3 mm	28 101
4x4 mm	28 052
6x6 mm	28 053
8x8 mm	28 054



ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

5x5x5 mm	28 110
8x8x8 mm	28 111
10x10x10 mm	28 112
12x12x12 mm	28197
14 x14x5 mm (mozzarella)	28 181
14x14x10 mm	28 179
14x14x14 mm	28 113
20x20x20 mm	28 114
25x25x25 mm	28 115
50x70x25 mm salades	28 180



ÉQUIPEMENTS FRITES

8x8 mm	28 134
10x10 mm	28 135
10x16 mm	28 158

G RÉSERVATION

Alimentation électrique monophasée 230 V - Câble et prise fournis; triphasée 400 V - prise non fournie.

