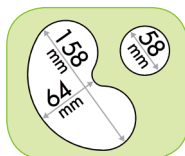


CL 40



28 DISQUES

Possibilité 3 macédoines et 2 frites



D Nombre de repas par service	de 20 à 80
Débit théorique *	Jusqu'à 200 kg/h

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL 40 permet de réaliser émincés, ondulés, râpés, bâtonnets, macédoines et frites de tout type de fruits et de légumes.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Coupe-légumes CL40 - Monophasé 230V/50/1. Puissance 500 W. Vitesse 500 tr/min. Sécurité magnétique, frein moteur et redémarrage automatique par le levier. Coupe-légumes à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte avec surface de 104 cm² ; volume de chargement de 1.56 litres, et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm. Bloc moteur métallique et cuve coupe-légumes en inox. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables en lave-vaisselle. 20 à 80 repas par service. Livré sans disques à choisir dans la collection complète de 28 disques Inox disponibles.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	500 Watts	
Données électriques	Monophasé - Prise fournie	
Vitesse	500 tr/min	
Dimensions (LxPxH)	345 x 303 x 590 mm	
Taux de recyclabilité	95%	
Poids net	16 kg	
Alimentation	Amp.	Référence
230V/50/1	5.4	24570

NORMES 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 500 Watts.
- Bloc moteur métallique.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- Vitesse 500 tr/min.

FONCTION COUPE-LEGUMES

- Coupe-légumes 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.
- Possibilité de frites et macédoine.
- Cuve en inox et couvercle en matériau composite haute résistance entièrement démontables pour un entretien facilité.
- Disque évacuateur 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 200 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 28 disques en Inox en option.
- Les disques sont en inox (sauf les équipements macédoines et frites).
- Livré sans disque

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

CL 40

F ACCESSOIRES EN OPTION

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

PACK DE DISQUES CONSEILLES

Pack de 6 disques Réf 1906 éminceur 2 mm, 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm, équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10 x 10 mm.

Pack de 4 disques Réf 1928 éminceur 2 mm, 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm.



ÉMINCEURS	
1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786



ÉMINCEURS ONDULÉS	
2 mm	27621



RÂPEURS	
1,5 mm	27148
2 mm	27149
3 mm	27150
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Pdt type Röstis	27191
Raifort 0.7 mm	27078
Raifort 1 mm	27079
Raifort 1.3 mm	27130



BÂTONNETS / JULIENNE	
2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048



ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE	
8x8x8 mm	27113
10x10x10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298



ÉQUIPEMENTS FRITES	
8x8 mm	27116
10x10 mm	27117

G RÉSERVATION

Alimentation électrique monophasée 230 V - Câble et prises fournis.

