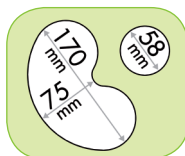


CL50 - 1 vitesse



EN OPTION  
+ de 50  
DISQUES



Possibilité  
10 macédoines  
et 4 frites

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

**A** DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL 50 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 CL 50 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 à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte avec surface de 139 cm<sup>2</sup> ; volume de chargement : 2,2 litres, et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm. Couvercle et cuve métalliques. 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

<b>Puissance utile</b>	550 Watts	
<b>Données électriques</b>	Monophasé - Prise fournie ou Triphasé - Prise non fournie	
<b>Vitesse</b>	375 tr/min	
<b>Dimensions (LxPxH)</b>	380 x 305 x 595 mm	
<b>Taux de recyclabilité</b>	95 %	
<b>Poids net</b>	19,8 kg	
<b>Alimentation</b>	<b>Amp.</b>	<b>Référence</b>
230V/50/1	5,7	24440
400V/50/3	1,7	24446

**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 matériau composite haute résistance. Arbre moteur en inox.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- 1 vitesse 375 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.
- Couvercle démontable.
- 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.

## CL 50 - 1 vitesse

### F ACCESSOIRES EN OPTION

- Accessoire presse purée 3 mm : réf 28190
- Accessoire presse purée 6 mm : 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, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm ; tagliatelle 2x10 mm ; macédoines éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 5 mm + grille 14x14 mm ; éminceur 10mm + grille 10x10mm + 2 porte-disques mural

#### Pack Collectivité 6 disques Réf 1927

éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ; équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm ; 1 porte-disque mural

#### Pack Restauration / Traiteur 5 disques Réf 1929

éminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ; équipement macédoine: éminceur 10 mm + grille 10x10 mm + 1 porte-disque mural



### ÉMINCEURS

Amandes 0,6 mm	28166
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
4 mm	28004
5 mm	28065
6 mm	28196
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
Pdt cuites 4 mm	27244
Pdt cuites 6 mm	27245



### ÉMINCEURS ONDULÉS

2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



### RÂPEURS

1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016
9 mm	28060
Parmesan	28061
Pdt type Röstis	27164
Pdt crues	27219
Raifort 1 mm	28055



### BÂTONNETS / JULIENNE

Tagliatelles 1x8 mm	28172
Oignon / Chou 1x26 mm	28153
2x4 mm	28072
2x6 mm	27066
2x8 mm	27067
Tagliatelles 2x10 mm	28173
2x2 mm	28051
2,5x2,5 mm	28195
3x3 mm	28101
4x4 mm	28052
6x6 mm	28053
8x8 mm	28054



### ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

5x5x5 mm	28110
8x8x8 mm	28111
10x10x10 mm	28112
12x12x12 mm	28197
14 x14x5 mm (mozzarella)	28181
14x14x10 mm	28179
14x14x14 mm	28113
20x20x20 mm	28114
25x25x25 mm	28115
50x70x25 mm salades	28180



### ÉQUIPEMENTS FRITES

8x8 mm	28134
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158

### G RÉSERVATION

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

