

CL55 2 Goulettes



Possibilité
10 macédoines
et 4 frites

EN OPTION
+ 50 DISQUES



D
Nombre de repas
par service

de 100 à 1000

Débit théorique*

Jusqu'à 1 200 kg/h

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL55 2 Goulettes 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 CL55 2 Goulettes - Triphasé 400V/50/3. Puissance 1 100 W. Vitesses 375 et 750 tr/min. Sécurité magnétique, frein moteur et redémarrage automatique par le Levier. Coupe-légumes à éjection latérale équipé d'une goulotte automatique et d'une goulotte à Levier, surface 238 cm² et capacité 4,2 litres, avec un tube intégré Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm. Socle mobile et bloc moteur en inox étudiés pour le travail de grandes quantités. 100 à 1 000 repas par service. Livré sans disque à choisir dans la collection complète de 50 disques disponibles.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie F

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile 1 100 Watts

Données électriques Triphasé - Prise non fournie

Vitesses 375 et 750 tr/min

Dimensions (LxPxH) avec socle 865 x 396 x 1 272 mm

Taux de recyclabilité 95%

Poids net 51.3 kg

Alimentation Amp. Référence

400V/50/3 2.7 2211

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.

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

E CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

BLOC MOTEUR

- Moteur industriel asynchrone pour un usage intensif.
- Puissance 1 100 Watts.
- Bloc moteur inox. Arbre moteur en inox.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- 2 vitesses 375 et 750 tr/min.

FONCTION COUPE-LEGUMES

- Coupe-légumes équipé d'une goulotte automatique et d'une goulotte à Levier pour de grands débits.
- La Goulotte automatique allie grand débit, grande capacité d'introduction et qualité de coupe. Idéale pour les émincés de produits fragiles comme le champignon ou la tomate, les râpés de carottes, la macédoine de pommes de terre ou la réalisation de frites.
- La Goulotte à Levier, pleine lune, Extra Large jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier. Avec une goulotte cylindrique intégrée, conçue pour une coupe uniforme des produits longs. Poussoir Exactitube: réduction du diamètre du tube pour la coupe d'ingrédients de petit calibre.
- Couvercle démontable.
- Disque évacuateur réversible pour le travail des produits fragiles.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail.
- Socle mobile en inox équipé de 2 roulettes avec freins inclus, pour un déplacement facile et permettant de recevoir des bacs standards parfaitement adaptés aux grands débits.
- 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 râpeurs sont démontables.

FONCTION PURÉE

- en option : équipement presse-purée.

CL55 2 Goulettes

F

ACCESOIRES EN OPTION

- Goulette 4 tubes : Spéciale légumes longs. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2. - réf 28161
- Goulette à tubes droit et incliné : réf 28155. pour le travail des légumes longs et la coupe en biais.
- D-Clean Kit : Outil de nettoyage des grilles macédoine comprenant : 1 support grille réversible, 1 outil râcleur et 1 outil de nettoyage avec 3 empreintes. Pour grilles macédoines 5 mm, 8 mm et 10 mm. - réf 39881
- Equipement presse-purée 3 mm : réf 28188
- Equipement presse-purée 6 mm : réf 28206
- Porte disques mural pour 8 disques : réf 107 812

PACK DE DISQUES CONSEILLES

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 Restaura-

tion / 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 Rösti	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



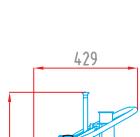
ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

5x5x5 mm	28 110
8x8x8 mm	28 111
10x10x10 mm	28 112
12x12x12 mm	28 197
14x14x5 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 triphasée 400 V - Prise non fournie.

