

# CL55 Auto



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 Auto 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 Auto - Triphasé 400V/50/3. Puissance 1 100 W. Vitesses 375 et 750 tr/min. Sécurité magnétique, frein moteur. Coupe-légumes à éjection latérale équipé d'une goulotte automatique. 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

<b>Alimentation</b>	<b>Amp.</b>	<b>Référence</b>
---------------------	-------------	------------------

400V/50/3	2.7	2216
-----------	-----	------

## 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 qui 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.
- 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 PUREE

- en option : équipement presse-purée.

## CL55 Auto

**F**

## ACCESOIRES EN OPTION

- Goulotte 4 tubes : Spéciale légumes longs. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2. - réf 28161
- Goulotte 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 28208
- Equipement presse-purée 6 mm : réf 28210
- Porte disques mural pour 8 disques : réf 107 812



## 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

## PACK DE DISQUES CONSEILLES

<b>Pack Nutrition Fraîcheur</b> <b>10 disques</b> 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
<b>Pack Collectivité</b> <b>6 disques</b> Réf 1927	éminceurs 2mm, 5mm ; râpeurs 2mm, 3mm ; équipements macédoine : éminceur 10mm + grille 10x10mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm ; 1 porte-disque mural
<b>Pack Restauration / Traiteur</b> <b>5 disques</b> Réf 1929	éminceurs 1mm, 3mm ; râpeur 2mm ; bâtonnet 4x4mm ; équipement macédoine : éminceur 10mm + grille 10x10mm + 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



## 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
14x14x5 mm (mozzarella)	28181
14x14x10 mm	28179
14x14x14 mm	28113
20x20x20 mm	28114
25x25x25 mm	28115
50x70x25 mm salades	28180



## ÉQUIPEMENTS FRITES

8x8 mm	28134
8x16 mm	28159
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158

**G**

## RÉSERVATION

Alimentation électrique triphasée 400 V - Prise non fournie.

