

CL55 Auto



Possibilité
10 macédoines
et 4 frites

EN OPTION
+ de 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

CARACTERISTIQUES 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 | 2216 |

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 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.

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

CL55 Auto

F ACCESSOIRES 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 râpeur et 1 outil de nettoyage avec 3 empreintes. Pour grilles macédoines 5 mm, 8 mm et 10 mm. - réf 39881
- Équipement presse-purée 3 mm : réf 28208
- Équipement presse-purée 6 mm : réf 28210
- 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 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 | 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 |
| 8x16 mm | 28159 |
| 10x10 mm | 28135 |
| 10x16 mm | 28158 |

G RÉSERVATION

Alimentation électrique triphasée 400 V - Prise non fournie.

