

CL55 Levier



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 Levier 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 Levier - 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 composé de 2 goulottes: 1 goulotte pleine lune Extra Large avec surface de 238 cm² ; volume de chargement : 4,2 litres. Et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm. Socle mobile et bloc moteur en inox étudié 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 700x359x1 100 mm	
Taux de recyclabilité	95%	
Poids net	43.6 kg	
Alimentation	Amp.	Référence
400V/50/3	2.7	2214

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 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 composé de 2 goulottes : 1 goulotte à levier pleine lune Extra Large (avec mouvement assisté), jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier, et 1 goulotte cylindrique, 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.
- Redémarrage automatique de la machine par le levier.
- Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et assurer une plus grande productivité.
- 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 râpés sont démontables.

FONCTION PRESSE 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 Levier

F ACCESSOIRES EN OPTION

- Goulotte automatique : réf 28170
- Goulotte 4 tubes : réf 28161
- Spéciale légumes longs. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2
- Goulotte à tubes droit et incliné : réf 28155.
pour le travail des légumes longs et la coupe en biais.
- D-Clean Kit : réf 39881
Outil de nettoyage des grilles macédoine
- Équipement presse-purée 3 mm : réf 28188
- Équipement 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 1998W
- 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 1927W
- 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 1929W
- éminceurs 1mm, 3mm ; râpeur 2mm ; bâtonnet 4x4mm ; équipement macédoine : éminceur 10mm + grille 10x10mm + 1 porte-disque mural



ÉMINCEURS

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



ÉMINCEURS ONDULÉS

2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



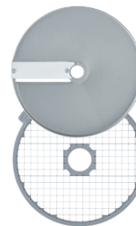
RÂPEURS

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



BÂTONNETS / JULIENNE

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



ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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



ÉQUIPEMENTS FRITES

6x6 mm	29230W
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

G RÉSERVATION

Alimentation électrique triphasée 400 V - Prise non fournie.

