

- ✓ COUPE-LEGUMES 1100 W.
- ✓ ALIMENTATION 220 - 240 V / MONOPHASÉ.
- ✓ CADRAN AVEC LEDS.
- ✓ VITESSE VARIABLE DE 320 À 720 TR/MN.
- ✓ 5 NIVEAUX DE VITESSE.
- ✓ POIGNÉE EN INOX.
- ✓ LIVRÉ SANS DISQUE.



INOX &  
BASE  
MÉTALLIQUE



PANNEAU DE COMMANDE  
À LEDS VITESSE VARIABLE

## AVANTAGES

- Conception et fabrication française, gage de qualité, de robustesse et de réparabilité. Le coupe-légumes DYNAMIC est facilement réparable, démontable et remontable. DYNAMIC garantit la disponibilité immédiate des pièces détachées.
- Un appareil polyvalent et esthétique grâce à un design inédit. Sa conception est basée sur les besoins réels des utilisateurs : emploi de matières de première qualité (inox), ergonomie réfléchie, détails et astuces garantissant hygiène et sécurité (brevet déposé).
- Appareil évolutif en combiné Coupe-légumes / Cutter.
- Un produit conçu en tenant compte du développement durable. 80% des matériaux utilisés sont en inox et en aluminium.

## DESCRIPTION

- Coupe-légumes universel avec un large choix de disques inox. Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle pour un nettoyage rapide : chambre de coupe, poignée, goulottes et levier. Ergonomie réfléchie, appareil conçu pour être utilisé aussi bien par des gauchers que des droitiers.
- Deux goulottes pour s'adapter à tous les végétaux : une grande goulotte de 217 cm<sup>2</sup> pour des légumes volumineux comme le chou, le céleri-rave et une goulotte cylindrique de 60.5 mm de diamètre pour les légumes longs et fragiles (courgettes, concombres). Une goulotte d'évacuation latérale offrant un passage de 20 cm pour installer un bac GN de récupération profond (20 cm).
- Un moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique, avec une puissance de 1100 W et une alimentation de 220/240 V en monophasé. Pupitre de commande facile à utiliser.
- Détection magnétique qui empêche le démarrage de l'appareil si une anomalie est détectée. L'appareil s'arrête dès qu'il perçoit une utilisation inappropriée.
- Disques en inox en option, lavables au lave-vaisselle.

## CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Capacité jusqu'à 300 kg/h, adaptée jusqu'à 400 couverts par service.
- Permet de râper, émincer, couper fruits et légumes.
- Ergonomique, poignée en inox, ambidextre.
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outil et sont lavables en lave-vaisselle.
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse (5 niveaux). Les fonctions « PULSE » et « REVERSE » sont uniquement accessibles en mode CUTTER.
- Évacuation latérale très pratique, sans projection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds.
- Démarrage automatique avec la poignée.
- Détection magnétique automatique pour une sécurité totale de l'opérateur.
- Large choix de disques en inox diamètre 225 mm (option).

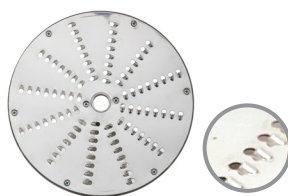
## CONSTRUCTION

- Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique, assurant robustesse et fiabilité dans le temps.
- Ouïes d'aération intégrées sur le bloc moteur permettant une bonne ventilation du moteur.
- Stabilité du socle à toutes épreuves.
- PUISSANCE : 1100 W
- ALIMENTATION : 220 - 240 V / MONOPHASÉ.
- 5 VITESSES : de 320 tr/mn à 720 tr/mn.
- Accessoires faciles et rapides à démonter sans outil (brevet déposé).

## ACCESSOIRES EN OPTION FONCTION COUPE-LÉGUMES



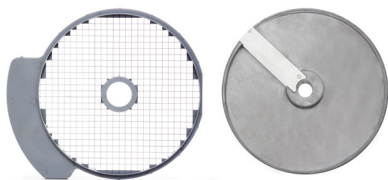
DISQUE A ÉMINCER



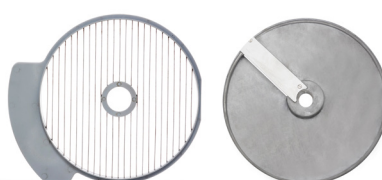
DISQUE À RÂPER



DISQUE À JULIENNE



KIT MACÉDOINE



KIT FRITES

- **CL1005**  DISQUE À ÉMINCER 0,5MM
- **CL1015**  DISQUE À ÉMINCER 1,5MM
- **CL1025**  DISQUE À ÉMINCER 2,5MM
- **CL1030**  DISQUE À ÉMINCER 3MM
- **CL1040**  DISQUE À ÉMINCER 4MM
- **CL1050**  DISQUE À ÉMINCER 5MM
- **CL1070**  DISQUE À ÉMINCER 7MM
- **CL1080**  DISQUE À ÉMINCER 8MM
- **CL1090**  DISQUE À ÉMINCER 9MM
- **CL1110**  DISQUE À ÉMINCER 11MM
- **CL1120**  DISQUE À ÉMINCER 12MM
- **CL1130**  DISQUE À ÉMINCER 13MM

- **CL2002**  DISQUE À RÂPER 2MM
- **CL2003**  DISQUE À RÂPER 3MM

- **CL2005**  DISQUE À RÂPER 5MM
- **CL2009**  DISQUE À RÂPER 9MM
- **CL3032**  DISQUE À JULIENNE 3X2MM
- **CL3042**  DISQUE À JULIENNE 4X2MM
- **CL3044**  DISQUE À JULIENNE 4X4MM
- **CL3055**  DISQUE À JULIENNE 5X5MM
- **CL3052**  DISQUE À JULIENNE 5X2MM
- **CL3088**  DISQUE À JULIENNE 8X8MM

- **CL4008**  KIT MACÉDOINE 8X8MM
- **CL5008**  KIT FRITES 8X8MM

## ACCESSOIRES EN OPTION FONCTION CUTTER

- **CL8002 :**  
COUPEAU DENTÉ  
CUTTER POUR LES  
HERBES, BROYAGES,  
ÉPICES, PÂTISSERIES ...

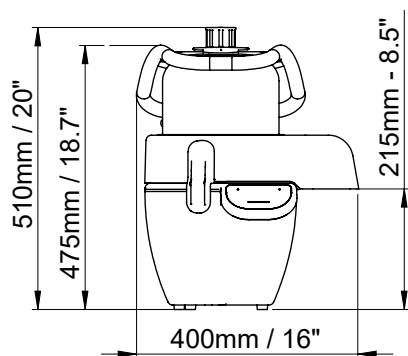


- **CL9001 :**  
KIT CUTTER.

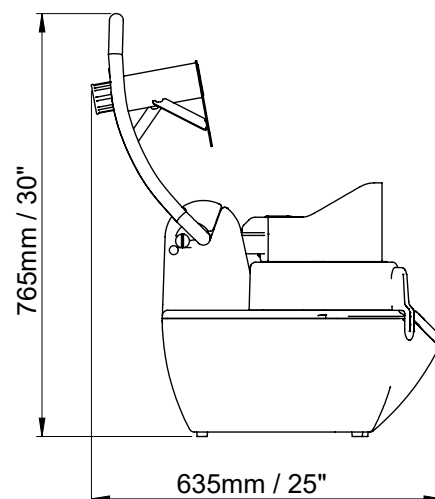
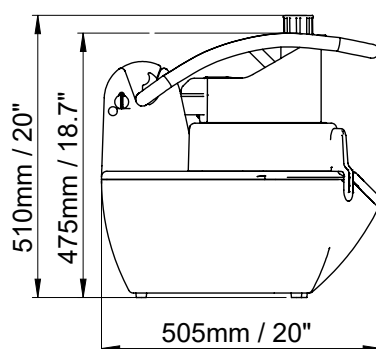


## DONNÉES TECHNIQUES

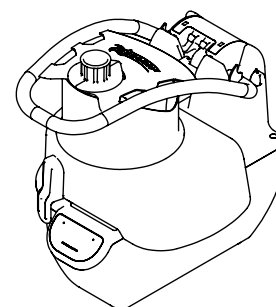
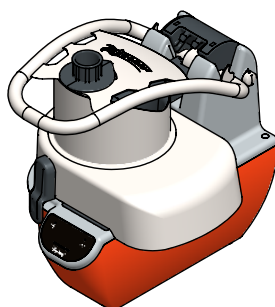
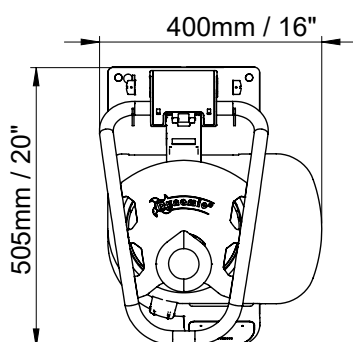
AVANT



CÔTÉ



DESSUS



### CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

VOLTAGE	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
PUISSANCE	1100 W

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

LARGEUR	400 mm
HAUTEUR	475 mm
PROFONDEUR	505 mm