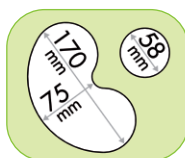


CL 50 Ultra - 2 vitesses



EN OPTION  
+ de **50**  
DISQUES



Possibilité  
**10 macédoines**  
et **4 frites**

<b>D</b> Nombre de repas par service	de 50 à 400
Débit théorique*	Jusqu'à 500 kg/h

**A** DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL 50 Ultra 2 Vitesses 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 CL 50 Ultra 2 Vitesses - Triphasé 400V/50/3. Puissance 600 W. Vitesses 375 et 750 tr/min. Sécurité magnétique, frein moteur et redémarrage automatique par le levier. Coupe-légumes métallique à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte avec surface de 139 cm<sup>2</sup>; volume de chargement : 2,2 litres, et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm. Bloc moteur en inox étudié pour le travail de grandes quantités. 50 à 400 repas par service. Livré sans disques à choisir dans la collection complète de 50 disques disponibles.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

**C** CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>Puissance utile</b>	600 Watts	
<b>Données électriques</b>	Triphasé - Prise non fournie	
<b>Vitesses</b>	375 et 750 tr/min	
<b>Dimensions (LxHxP)</b>	380 x 305 x 610 mm	
<b>Taux de recyclabilité</b>	95 %	
<b>Poids net</b>	20,2 kg	
<b>Alimentation</b>	<b>Amp.</b>	<b>Référence</b>
400V/50/3	2.1	24476

**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 600 Watts.
- Bloc moteur en inox. Arbre moteur en inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt affleurants.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- 2 vitesses 375 et 750 tr/min.

**FONCTION COUPE-LEGUMES**

- **Coupe-légumes métallique** composé de 2 goulottes :
  - 1 goulotte demi-lune, pour la coupe de légumes volumineux, type chou, céleri rave...
  - 1 goulotte cylindrique, pour les légumes longs et fragiles. Le diamètre de la goulotte peut être réduit grâce au poussoir Exactitube pour la coupe d'ingrédients de petits calibres.
- Couvercle et cuve métalliques démontables.
- Disque évacuateur réversible pour le travail des produits fragiles.
- Ejection latérale pour un gain de place et un confort de travail permettant de recevoir des bacs gastros GN de 150 mm de haut.
- Redémarrage automatique de la machine par le levier.
- 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 tôles râpeur sont démontables.

**FONCTION PRESSE PUREE**

- en option : possibilité de réaliser 10 kg de purée en 2 minutes.

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

CL 50 Ultra - 2 vitesses

**F** ACCESSOIRES EN OPTION

- Accessoire presse purée 3 mm : réf. 28190
- Accessoire presse purée 6 mm : réf. 28205



- Porte disques mural pour 8 disques : réf. 107812
- D-Clean Kit: Outil de nettoyage grilles macédoine. réf. 39881

PACK DE DISQUES CONSEILLÉS

**Pack Nutrition Fraîcheur**  
10 disques  
Réf 1998W

éminceurs 0,8mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm ; tagliatelle 2x10 mm ; macédoines éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 5 mm + grille 14x14 mm ; éminceur 10mm + grille 10x10mm + 2 porte-disques mural

**Pack Collectivité**  
6 disques  
Réf 1927W

éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ; équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm ; 1 porte-disque mural

**Pack Restauration / Traiteur**  
5 disques  
Réf 1929W

éminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ; équipement macédoine: éminceur 10 mm + grille 10x10 mm + 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



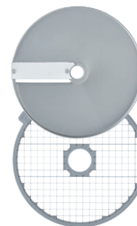
RÂPEURS

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.

