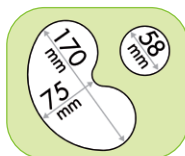


## CL 50 Ultra - 1 vitesse



EN OPTION  
+de  
**50**  
DISQUES



Possibilité  
**10 macédoines**  
et **5 frites**

**D**

Nombre de repas  
par service

de 50 à 400

Débit théorique\*

Jusqu'à 500 kg/h

**A**

## DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL50 Ultra 1 Vitesse 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 CL50 Ultra 1 Vitesse - Monophasé 230V/50/1 ou Triphasé 400V/50/3. Puissance 550 W. Vitesse 375 tr/mn. 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. D-Clean Kit. 50 à 400 repas par service. Livré sans disque. Collection complète de 50 disques Mineral+ en option : nettoyage facile au lave-vaisselle.

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

**C**

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	550 Watts	
Données électriques	Monophasé - Prise fournie ou Triphasé - Prise non fournie	
Vitesse	375 tr/min	
Dimensions (LxHxP)	380 x 305 x 610 mm	
Taux de recyclabilité	95%	
Poids net	20.2 kg	
Alimentation	Amp.	Référence
230V/50/1	5.7	24465
400V/50/3	1.7	24473

## 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**

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

## BLOC MOTEUR

- Moteur industriel asynchrone pour un usage intensif.
- Puissance 550 Watts.
- Bloc moteur en inox. Arbre moteur en inox.
- Boutons de commande Marche-Arrêt affleurants.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- 1 vitesse 375 tr/min.

## FONCTION COUPE-LÉGUMES

- **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 Mineral+ en option : nettoyage facile au lave-vaisselle.
- Livré sans disque
- Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeur sont démontables.
- D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.

## FONCTION PRESSE PURÉE

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

## CL 50 Ultra - 1 vitesse

F

## ACCESSOIRES EN OPTION

- D-Clean Kit - Réf. 29246
- EasyClean Xpress 8x8 mm - Réf. 49305
- EasyClean Xpress 10x10 mm - Réf. 49309
- EasyClean Xpress 12x12 mm - Réf. 49313
- EasyClean Xpress 14x14 mm - Réf. 49314
- Porte disques mural pour 8 disques - Réf.107812
- Accessoire presse-purée 3 mm - Réf. 28207
- Accessoire presse-purée 6 mm - Réf. 28209
- EasyStacker - Réf. 49332
- EasyLoader - Réf. 49323
- Accessoire frites 6x6 mm - Réf. 49324
- Accessoire frites 8x8 mm - Réf. 49325
- Accessoire frites 8x16 mm - Réf. 49326
- Accessoire frites 10x10 mm - Réf. 49327
- Accessoire frites 10x16 mm - Réf. 49328

## PACK DE DISQUES CONSEILLÉS

**Pack Nutrition  
Fraicheur  
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

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



## ÉMINCEURS ONDULÉS

<b>2 mm</b>	27068W
<b>3 mm</b>	27069W
<b>5 mm</b>	27070W



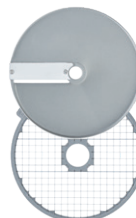
## RÂPEURS

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



## BÂTONNETS / JULIENNE

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



## ÉQUIPEMENTS MACÉDOINE

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



## ÉQUIPEMENTS FRITES

<b>Accessoire 6x6 mm</b>	49324
<b>8x8 mm</b>	28134W
<b>8x16 mm</b>	28159W
<b>10x10 mm</b>	28135W
<b>10x16 mm</b>	28158W

G

## RÉSERVATION

Alimentation électrique monophasée 230 V - Câble et prise fournis; triphasée 400 V - prise non fournie.

