

CL55 NUTRITION FRAÎCHEUR



10
DISQUES INCLUS

CHARIOT RÉGLABLE

Pour transporter et charger facilement les légumes et les fruits.



ÉQUIPEMENT PRESSE PURÉE

POMMES DE TERRE POUR PURÉE

1
PRESSE PURÉE

Équipement Presse-Purée 3 mm

GOULOTTES

LÉGUMES EN VRAC

LEGUMES GROS ET LONGS

2
GOULOTTES

Goulotte Auto

Goulotte Levier

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Coupe-légumes CL55 Nutrition Fraîcheur permet de réaliser émincés, ondulés, râpés, bâtonnets, macédoines et frites de tout type de fruits et de légumes, ainsi que le râpé de fromage en grande quantité et avec 10 coupes différentes. Équipé pour réaliser une purée en grande quantité.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Coupe-légumes CL55 Nutrition Fraîcheur - Triphasé 400V/50/3. Puissance 1 100 W. Vitesses 375 et 750 tr/min. Sécurité magnétique et frein moteur. Coupe-légumes à éjection latérale équipé de : **2 Goulottes** : une Goulotte Automatique en inox; une Goulotte à Levier, surface 238 cm² et capacité 4,2 litres, avec un tube intégré Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm; un **Équipement presse-purée**; un **Pack de 10 Disques Mineral+** (avec les porte-disques) : 3 Eminceurs : 0.8 mm, 2 mm et 5 mm, 2 Râpeurs : 2 mm et 5 mm, 3 Macédoines : 5x5x5 mm, 10x10x10 mm et 14x14x5 mm, et 2 Bâtonnets : 2.5x2.5 mm et 2x10 mm; Nettoyage des disques facile au lave-vaisselle; **D-Clean Kit**; **Chariot 3 hauteurs** (avec 3 bacs GN 1x1) pour transporter les légumes et les accessoires; Bloc moteur et socle mobile en inox. 100 à 1 000 repas par service.

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 brut	80 kg	
Alimentation	Amp.	Référence
400V/50/3	2.7	2285

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 et 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 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.
 - > d'une Goulotte à Levier pleine lune, Extra Large jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier. Avec une goulotte cylindrique intégrée, conçue pour une coupe uniforme des produits longs. Poussoir Exactitube: réduction du diamètre du tube pour la coupe d'ingrédients de petit calibre.
 - > d'un Chariot réglable 3 hauteurs, avec 3 bacs GN 1x1, pour transporter et charger facilement les légumes, les fruits ou les accessoires.
 - > d'un équipement Presse Purée 3 mm (grille + disque évacuateur spécial purée) alliant volume et rapidité;
 - > d'un pack de 10 disques Mineral+ pour encore plus de créativité, des coupes originales et appétissantes. Nettoyage des disques facile au lave-vaisselle
 - > d'un D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.
 - > d'une brosse pour un nettoyage facilité de l'axe moteur
- Disque évacuateur réversible pour le travail des produits fragiles.
- Socle mobile en inox équipé de 2 roulettes avec freins inclus, pour un déplacement facile.
- Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeurs sont démontables.

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

Fiche spécifications

www.robot-coupe.fr

mise à jour : Janvier 2023

CL55 NUTRITION FRAÎCHEUR

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 - Réf. 29246
- EasyClean Xpress 8x8mm - Réf. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Réf. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Réf. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Réf. 49314
- Brosse axe moteur - Réf. 49257
- Équipement presse-purée 6 mm : Réf 28210



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



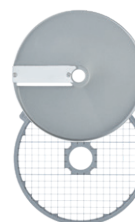
RÂPEURS

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.

