

CL 60 NUTRITION FRAÎCHEUR - Solution Complète



INOX

10
DISQUES INCLUS

D	Nombre de repas par service	de 300 à 3 000
	Débit théorique*	Jusqu'à 1800 kg/h

ÉQUIPEMENT PRESSE PURÉE

1
PRESSE PURÉEPOMMES DE TERRE
POUR PURÉEÉquipement
Presse-Purée
3 mm

GOULOTTES



LÉGUMES EN VRAC

Goulotte
AutoLÉGUMES GROS
ET LONGSGoulotte
Levier

LÉGUMES LONGS

Goulotte
4 tubes3
GOULOTTES

A

DESCRIPTIF COMMERCIAL

CL 60 Pack Nutrition Fraîcheur permet de réaliser émincés, ondulés, râpés, bâtonnets, macédoines et frites à partir de tout type de fruits et de légumes, en très grandes quantités et avec 10 coupes différentes. Équipé pour réaliser une purée en grande quantité.

B

DESCRIPTIF TECHNIQUE

CL 60 Pack Nutrition Fraîcheur - Triphasé 400V/50/3 ou Monophasé V.V. 230V/50/1. Puissance 1500 W. Vitesses 375 et 750 tr/min ou 100 à 1 000 tr/min. Coupe-légumes tout inox, équipé d'un pied ajustable, de 2 roulettes et d'une poignée. Sécurité magnétique, frein moteur. Pack composé de : **3 Goulottes inox** : Goulotte Automatique avec plateau d'alimentation. Goulotte à Levier (238 cm² - volume 4,2 litres) avec hauteur de poignée réglable et tube intégré Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm. Goulotte à 4 tubes avec 2 tubes Ø 50 mm et 2 tubes Ø 70 mm - Équipement presse-purée - Chariot Ergo-Mobile avec les 3 bacs GN 1x1 - Pack de 10 Disques Mineral+ : 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; Echelle de rangement d'accessoires. Jusqu'à 3 000 repas par service.

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

C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1 500 Watts	
Données électriques	Triphasé ou Monophasé	
Vitesses	375 et 750 tr/min Triphasé ou 100 à 1 000 tr/min Monophasé	
Dimensions (LxPxH)	465 x 780 x 1415 mm	
Taux de recyclabilité	95%	
Poids brut	160 kg	
Alimentation	Amp.	Référence
400V/50/3	3,4	2298F
230V/50/1	5,8	2299F

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 1 500 Watts.
- Bloc moteur et arbre moteur en inox.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- 2 vitesses 375 et 750 tr/min ou vitesse variable de 100 à 1 000 tr/min.

FONCTIONS COUPE-LÉGUMES

- Coupe-Légumes équipé de :
 - > Pied Ajustable pour s'adapter aux différents niveaux de sols.
 - > **3 Goulottes inox** - Nettoyage facile au lave-vaisselle :
 - Goulotte Automatique avec plateau d'alimentation pour de grands débits en continu et tous les légumes en vrac;
 - Goulotte à Levier pleine lune Extra Large, jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier avec un tube intégré, pour les légumes longs et fragiles. Poussoir Exactitube: réduction du diamètre du tube pour la coupe d'ingrédients de petit calibre. Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur et assurer une plus grande productivité. Possibilité de réglage de la hauteur de la poignée, 3 positions, en fonction de l'utilisateur.
 - Goulotte à 4 Tubes, spéciale légumes longs, assurant une coupe uniforme des produits longs.
 - > **équipement Presse Purée 3 mm** (grille + disque évacuateur spécial purée) alliant volume et rapidité;
 - > **chariot Ergo-Mobile** (livré avec 3 bacs) avec un niveau pour bac supérieur permettant une alimentation facile. Et un système rotatif pour remplacer le bac rempli par un bac vide sans effort, au niveau de l'éjection. Le chariot est équipé de 4 roulettes rotatives dont 2 avec freins.
 - > **pack de 10 Disques Mineral+** pour encore plus de créativité, des coupes originales et appétissantes. Nettoyage des disques facile au lave-vaisselle
 - > **D-Clean kit** pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.
 - > **Brosse** pour un nettoyage facilité de l'axe moteur
 - > **Echelle de rangement** d'accessoires : pour stocker et transporter tous les accessoires Nutrition Fraîcheur: goulottes et disques.
- Disque évacuateur réversible pour le travail des produits fragiles.
- Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeurs sont démontables.

F

- Goulotte à tubes droit et incliné - Réf. 28157
- 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



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



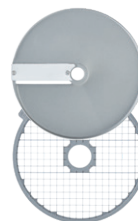
2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



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



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



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



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

- * - Compatible avec la goulotte automatique
- Non compatible avec la goulotte à levier et la goulotte 4 tubes.

G

Alimentation électrique triphasée 400 V - Prise non fournie.
Alimentation électrique monophasé Vitesse Variable 230V - Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A ⚡

