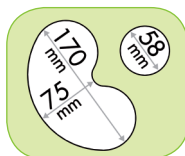


CL 50 1 Velocità



IN OPZIONE
+ 50
DISCHI

10 tagli a
cubetti
4 di patate
fritte



D

Numero di pasti per
turno

Da 50 a 400

Portata teorica*

Fino a 500 kg/ora

A DESCRIZIONE COMMERCIALE

Il tagliaverdure CL 50 1 Velocità permette di realizzare tagli a fettine, ondulati, grattugie, julienne, cubetti e patatine fritte di qualsiasi tipo di frutta e di verdura, oltre ai formaggi grattugiati.

B DESCRIZIONE TECNICA

Tagliaverdure CL 50 1 Velocità – Monofase 230V/50/1 o trifase 400V/50/3. Potenza 550 W. Velocità 375 giri/min. Sicurezza magnetica, freno motore e riavvio automatico mediante leva. Tagliaverdure a espulsione laterale con 2 tramogge: 1 tramoggia grande con superficie di 139 cm²; volume di carico: 2,2 litri e 1 tramoggia cilindrica da Ø 58 mm. Coperchio e vasca metallici. Da 50 a 400 pasti per turno. Fornito senza dischi da scegliere nella collezione completa di 50 dischi disponibili.

Selezionare tutte le opzioni sul retro del documento nella sezione F

C CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	550 Watts	
Dati elettrici	Monofase – Spina fornita o Trifase – Spina non fornita	
Velocità	375 giri/min	
Dimensioni (LxPxH)	380 x 305 x 595 mm	
Tasso di riciclabilità	95 %	
Peso netto	19,8 kg	
Alimentazione	Amperaggio	Articolo
230V/50/1	5,7	24440
400V/50/3	1,7	24446

NORME

EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006,
EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

BLOCCO MOTORE

- Motore industriale asincrono per un uso intensivo.
- Potenza 550 Watt.
- Blocco motore in materiale composito ad alta resistenza. Albero motore in inox.
- Sicurezza magnetica e freno motore.
- Velocità 375 giri/min.

FUNZIONE TAGLIAVERDURE

- Tagliaverdure con 2 tramogge:
1 tramoggia a mezzaluna per il taglio di verdure voluminose come il cavolo, il sedano rapa e 1 tramoggia cilindrica per le verdure lunghe e fragili.
- Coperchio smontabile.
- Disco evacuatore reversibile per la lavorazione dei prodotti fragili.
- Espulsione laterale per un ingombro ridotto e una comodità di lavorazione che permette di ricevere vasche gastronomiche GN alte 150 mm.
- Riavvio automatico della macchina mediante leva.
- Pressione verticale del pressino sulle verdure per tagli sempre uniformi.
- Grande varietà di 50 dischi in opzione.
- Fornito senza dischi
- Le lame in inox dei dischi per affettare, i pettini dei dischi per julienne e le lame per le grattugie sono smontabili.

FUNZIONE SCHIACCIAPATATE

- in opzione: possibilità di realizzare 10 kg di purè di patate in 2 minuti.

*dipende dal tipo di tramoggia utilizzata, dalla scelta del taglio e l'organizzazione della postazione di lavoro.

CL 50 1 Velocità

F ACCESSORI IN OPZIONE

- Accessorio schiacciapatate 3 mm: art. 28190
- Accessorio schiacciapatate 6 mm: art. 28205



- Porta dischi a parete 8 dischi: art. 107 812
- Kit D-Clean: art. 39881 Attrezzo per la pulizia delle griglie per il taglio a cubetti.

PACK DI DISCHI CONSIGLIATI

Kit accessori per ristorazione/rosticcerie
Cod. 1929
Fetta 1 mm, 3 mm ; julienne 2 mm ; listelli 4x4 mm ; accessorio per taglio a cubetti: fetta 10 mm + griglia 10x10 mm + 1 porta-dischi a parete.

Kit accessori per collettività
Cod. 1927
Fetta 2 mm, 5 mm ; julienne 2 mm, 3 mm ; accessorio per taglio a cubetti: fetta 10 mm+ griglia 10x10 mm ; fetta 20 mm + griglia 20x20 mm +1 porta-dischi a parete.



FETTINE

0,6 mm	28166
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
4 mm	28004
5 mm	28065
6 mm	28196
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
Patate cotte 4 mm	27244
Patate cotte 6 mm	27245



FETTINE ONDULATE

2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



GRATTUGIE

1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016
9 mm	28060
Pane, formaggio	28061
Patate tipo rösti	27164
Patate crude	27219
Radici 1 mm	28055



BASTONCINI / JULIENNE

1x8 mm	28172
1x26 mm	28153
2x4 mm	28072
2x6 mm	27066
2x8 mm	27067
2x10 mm	28173
2x2 mm	28051
2,5x2,5 mm	28195
3x3 mm	28101
4x4 mm	28052
6x6 mm	28053
8x8 mm	28054



ATTREZZATURE PER TAGLIO A CUBETTI

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



ATTREZZATURA PER PATATINE FRITTE

8x8 mm	28134
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158

G PRENOTAZIONE

Alimentazione elettrica monofase 230 V – Cavo e spina forniti; trifase 400 V – spina non fornita.

