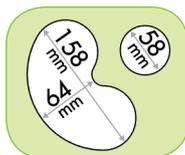


CL 40



28
DISCHI

3 tagli a cubetti
2 di patate fritte

**D**

Numero di pasti per turno

Da 20 a 80

Portata teorica*

Fino a 200 kg/ora

A DESCRIZIONE COMMERCIALE

Il tagliaverdure CL 40 permette di realizzare fettine, tagli ondulati, grattugie, julienne, cubetti e patatine fritte di qualsiasi tipo di frutta e di verdura.

B DESCRIZIONE TECNICA

Tagliaverdure CL40 – Monofase 230V/50/1. Potenza 500 W. Velocità 500 giri/min. Sicurezza magnetica, freno motore e riavvio automatico mediante leva. Tagliaverdure a espulsione laterale con 2 tramogge: 1 tramoggia grande di 104 cm² di superficie; volume di carico di 1,56 litri e 1 tramoggia cilindrica Ø 58 mm. Blocco motore metallico e vasca tagliaverdure in inox. Tutti gli elementi a contatto con gli alimenti sono lavabili in lavastoviglie. Da 20 a 80 pasti per turno. Fornito senza dischi da scegliere all'interno della collezione completa di 28 dischi inox disponibili.

Selezionare tutte le opzioni sul retro del documento nella sezione **F**

C CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	500 Watts	
Dati elettrici	Monofase - Spina fornita	
Velocità	500 giri/min	
Dimensioni (LxPxH)	345 x 303 x 590 mm	
Tasso di riciclabilità	95%	
Peso netto	16 kg	
Alimentazione	Amperaggio	Articolo
230V/50/1	5.4	24570

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 500 Watt.
- Blocco motore metallico.
- Sicurezza magnetica e freno motore.
- Velocità 500 giri/min.

FUNZIONE TAGLIAVERDURE

- Tagliaverdure con 2 tramogge:
1 tramoggia mezzaluna per il taglio di verdure voluminose come il cavolo, il sedano rapa... e 1 tramoggia cilindrica per le verdure lunghe e fragili.
- Possibilità di patate fritte e taglio a cubetti.
- Vasca in inox e coperchio in materiale composito ad alta resistenza completamente smontabili per una pulizia più semplice.
- Disco evacuatore per la lavorazione di prodotti fragili.
- Espulsione laterale per un ingombro ridotto e una maggiore comodità di lavoro che permette di ricevere le vasche gastronomiche GN alte 200 mm.
- Riavvio automatico della macchina mediante leva.
- Pressione verticale del pressino sulle verdure per tagli sempre uniformi.
- Grande varietà di 28 dischi in Inox in opzione.
- Fornito senza dischi

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

CL 40

F ACCESSORI IN OPZIONE

- 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 di 4 dischi fetta 2 mm, fetta 4 mm, julienne 2 mm, listelli 2x2 mm.
Cod. 1928

Kit di 6 dischi listelli 2x2 mm, accessori per taglio a cubetti: fetta 10 mm + griglia 10x10 mm.
Cod. 1906



FETTINE	
1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786



FETTINE ONDULATE	
2 mm	27621



GRATTUGIE	
1,5 mm	27148
2 mm	27149
3 mm	27150
6 mm	27046
9 mm	27632
Pane, formaggio	27764
Patate tipo rösti	27191
Radici 0,7 mm	27078
Radici 1 mm	27079
Radici 1.3 mm	27130



BASTONCINI / JULIENNE	
2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048



ATTREZZATURE PER TAGLIO A CUBETTI	
8x8x8 mm	27113
10x10x10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298



ATTREZZATURA PER PATATINE FRITTE	
8x8 mm	27116
10x10 mm	27117

G PRENOTAZIONE

230 V/50/1 – cavo e spina forniti

