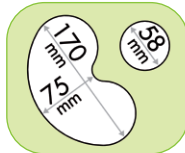


CL 50 - 1 velocidad



OPCIONAL
+
50
DISCOS

10
Macedonias
5 fritas



D Número de comidas por servicio	50 a 400
Rendimiento teórico*	Hasta 500 kg/h

A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El corta-hortalizas CL 50 1 velocidad permite realizar cortes en forma de rebanadas, ondulados, rallados, bastoncitos, macedonias y patatas fritas de todo tipo de frutas y hortalizas, así como rallar queso.

B DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Corta-hortalizas CL 50 1 velocidad - Monofásico 230V/50/1 o Trifásico 400V/50/3. Potencia de 550 W. Velocidad de 375 rpm. Seguridad magnética, freno de motor y arranque automático por la palanca. Corta-hortalizas de expulsión lateral con 2 tolvas: 1 tolva grande de una superficie de 139 cm²; volumen de carga: 2,2 litros y 1 tolva cilíndrica de 58 mm y/o 39 mm de diámetro. Tapa y cuba metálicas. D-Clean Kit. De 50 a 400 comidas por servicio. Se entrega sin discos. Amplia gama de 50 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas.

Seleccione todas las opciones al reverso, en la sección **F**

C CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	550 W	
Datos eléctricos	Monofásico - Toma eléctrica suministrada o Trifásico - Toma eléctrica no suministrada	
Velocidades	375 rpm	
Dimensiones (axPxA)	380 x 305 x 595 mm	
Porcentaje de reciclabilidad	95 %	
Peso neto	19,8 kg	
Alimentación	Amperaje	Referencia
230V/50/1	5,7	24440
400V/50/3	1,7	24446

NORMAS

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

* Depende del tipo de tolva utilizada, del corte y de la organización del puesto de trabajo.

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**BLOQUE DE MOTOR**

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 550 vatios.
- Bloque motor de material compuesto de alta resistencia. Eje de motor de acero inoxidable.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidad de 375 rpm.

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

- Corta-hortalizas metálico con 2 tolvas:
 - 1 tolva en forma de media luna para cortar verduras y hortalizas voluminosas, como col, apio nabo, etc.
 - 1 tolva cilíndrica para las hortalizas alargadas y frágiles. El diámetro se puede reducir gracias al empujador Exactitube para cortar productos de tamaño pequeño.
- Tapa desmontable.
- Disco expulsor reversible para trabajar productos frágiles.
- Expulsión lateral para ganar espacio y comodidad de trabajo, lo que permite utilizar recipientes gastronómicos GN de 150 mm de altura.
- Arranque automático de la máquina mediante la palanca.
- Presión vertical del mazo empujador sobre las hortalizas para cortes siempre uniformes.
- Gran variedad de 50 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas.
- Se entrega sin discos.
- Las hojas de acero inoxidable de los discos rebanadores, los peines de los discos para bastoncitos y las chapas de los ralladores son desmontables.
- D-Clean Kit para facilitar la limpieza de las rejillas de corte en dados.

FUNCIÓN PASAPURÉ

- Opción: posibilidad de realizar 10 kg de puré en 2 minutos.

CL 50 - 1 velocidad

F

ACCESORIOS OPCIONALES

- EasyClean Xpress 8x8mm - Ref. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Ref. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Ref. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Ref. 49314
- Soporte mural para 8 discos - Ref. 107812
- Accesorio para puré 3mm - Ref. 28207
- Accesorio para puré 6mm - Ref. 28209
- EasyStacker - Ref. 49332
- EasyLoader - Ref. 49323
- Accesorio para patatas fritas de 6x6 mm - Ref. 49324
- Accesorio para patatas fritas de 8x8 mm - Ref. 49325
- Accesorio para patatas fritas de 8x16 mm - Ref. 49326
- Accesorio para patatas fritas de 10x10 mm - Ref. 49327
- Accesorio para patatas fritas de 10x16 mm - Ref. 49328

KITS DE DISCOS RECOMENDADOS

pack de discos para restauracion Ref. 1958
 Rebanador 3 mm, 5 mm; rallador 3 mm; equipo macedonia: rebanador 10 mm + rejilla 10 x10 mm + equipo patatas fritas 8 x 8 mm (2 discos).

pack de discos para colectividades Ref 1959
 Rebanador 1 mm, 3 mm, 5 mm; rallador 3 mm; bastoncillos 4 x 4 mm; equipos macedonia: rebanador 10 mm + rejilla 10 x10 mm, rebanador 25 mm + rejilla 25 x 25 mm + equipo patatas fritas 8 x 8 mm (2 discos)



REBANADORES

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
Patatas cocidas 4 mm	27244W
Patatas cocidas 6 mm	27245W



ONDULADOS

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



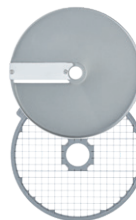
RALLADORES

1.5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W
9 mm	28060W
Parmesano	28061W
Patatas de typo Röstis	27164W
Patatas crudas	27219W
Rabano blanco 1 mm	28055W



BASTONCITOS Y JULIANAS

1x8 mm	28172W
1x26 mm	28153W
2x4 mm	28072W
2x6 mm	27066W
2x8 mm	27067W
2x10 mm	28173W
2x2 mm	28051W
2.5x2.5 mm	28195W
3x3 mm	28101W
4x4 mm	28052W
6x6 mm	28053W
8x8 mm	28054W



EQUIPOS PARA MACEDONIA

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



EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS

Accesorio de 6x6 mm	49324
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

G

RESERVACIÓN

Alimentación eléctrica monofásica 230 V - Cable y toma suministrados; trifásica 400 V - toma eléctrica no suministrada.

