

CL 52 - 1 velocidad



OPCIONAL
+
50
DISCOS

10
Macedonias
5 fritas



D

Número de comidas por servicio

70 a 600

Rendimiento teórico*

Hasta 750 kg/h

A

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El corta-hortalizas CL 52 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 52 1 velocidad - Monofásico 230V/50/1 o Trifásico 400V/50/3. Potencia de 750 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 «luna llena» extragrande de una superficie de 238 cm² y un volumen de carga de 4,2 litros. Y 1 tolva cilíndrica de 58 mm y/o 39 mm de diámetro. Bloque motor de acero inoxidable, tapa y cuba metálicas. D-Clean Kit. De 70 a 600 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	750 W	
Datos eléctricos	Monofásico - Toma eléctrica suministrada o Trifásico - Toma eléctrica no suministrada	
Velocidades	375 rpm	
Dimensiones (axPxAl)	360 x 340 x 690 mm	
Porcentaje de reciclabilidad	95%	
Peso neto	28 kg	
Alimentación	Amperaje	Referencia
230V/50/1	5.3	24490
400V/50/3	2.0	24498

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 750 vatios.
- Bloque motor de acero inoxidable. 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 «luna llena» extragrande con capacidad para 15 tomates o 1 col entera
 - 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 200 mm de altura.
- Arranque automático de la máquina mediante la palanca.
- La palanca con movimiento asistido reduce los esfuerzos del usuario y garantiza una mayor productividad.
- 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.
- Cepillo para facilitar la limpieza del eje motor.

FUNCIÓN PASAPURÉ

- Opción: equipo para puré.

CL 52 - 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
- Cepillo del eje motor - Ref. 49257
- Equipo para puré 3 mm - Ref. 28208
- Equipo para puré 6 mm - Ref. 28210

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



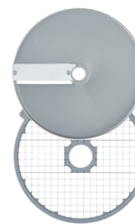
RALLADORES

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 tipo 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

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.

