

## CL 50 - 1 Velocidade



<b>D</b> Número de refeições por serviço	50 a 400
Quantidade processada teórica*	Até 500 kg/h

**A** DESCRIÇÃO COMERCIAL

O Cortador de legumes CL 50 1 Velocidade permite fatiar, ondular, ralar e realizar macedónias, palitos finos e grossos de todos os tipos de frutos e legumes, bem como ralar queijo.

**B** DESCRIÇÃO TÉCNICA

Cortador de legumes CL50 1 Velocidade - Monofásico 230V/50/1 ou Trifásico 400V/50/3. Potência 550 W. Velocidade 375 rpm. Segurança magnética, travão de motor e reinicialização automática com a alavanca. Cortador de legumes com ejeção lateral composto por 2 evacuadores: 1 grande evacuador com uma superfície de 139 cm<sup>2</sup>; volume de carregamento: 2,2 litros e 1 boca cilíndrica de Ø 58 mm e/ou Ø 39 mm. Tampa e cuba em metal. D-Clean Kit. 50 a 400 refeições por serviço. Fornecido sem discos. Ampla gama de mais de 50 discos Mineral+ disponíveis em opção: limpeza fácil, resistentes à máquina de lavar louça. Selecione todas as opções no verso, na parte **F**

**C** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Potência útil</b>	550 Watts	
<b>Dados elétricos</b>	Monofásico – Tomada fornecida ou Trifásico – Tomada não fornecida	
<b>Velocidade</b>	375 rpm	
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	380 x 305 x 595 mm	
<b>Percentagem reciclável</b>	95%	
<b>Peso líquido</b>	19,8 kg	
<b>Alimentação</b>	<b>Amperes</b>	<b>Referência</b>
230V/50/1	5,7	24440
400V/50/3	1,7	24446

**NORMAS**

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

**E** CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**BLOCO DO MOTOR**

- Motor industrial assíncrono para uso intensivo.
- Potência 550 Watts.
- Bloco de motor em material composto de elevada resistência. Eixo do motor em aço inoxidável.
- Segurança magnética e travão de motor.
- Velocidade 375 rpm.

**FUNÇÃO CORTA-LEGUMES**

- Cortador de legumes composto por 2 evacuadores:
  - 1 boca em meia-lua para cortar legumes volumosos como o repolho, o aipo...
  - 1 boca cilíndrica para os legumes compridos e frágeis. O diâmetro da boca pode ser reduzido com o empurrador Exactitube, para o corte de ingredientes de pequeno calibre.
- Tampa desmontável.
- Disco evacuador reversível, para o processamento de produtos frágeis.
- Ejeção lateral para ganhar espaço e maior conforto de trabalho, permitindo receber tabuleiros gastronómicos GN de 150 mm de altura.
- Reinício automático da máquina por meio da alavanca.
- Pressão vertical do empurrador sobre os legumes, para cortes sempre uniformes.
- Grande variedade de 50 discos Mineral+ em opção: limpeza fácil, resistentes à máquina de lavar louça.
- Fornecido sem discos.
- As lâminas em aço inoxidável dos discos fatiadores, os pentes dos discos de palitos, bem como as chapas para ralar são desmontáveis.
- D-Clean Kit para facilitar a limpeza das grelhas de corte em cubos.

**FUNÇÃO PASSADOR DE PURÉ**

- em opção: Possibilidade de realizar 10 kg de puré em 2 minutos.

\*depende do tipo de evacuador utilizado, da escolha do corte e da organização do posto de trabalho.

## CL 50 - 1 Velocidade

### F ACESORIOS OPCIONAIS

- D-Clean Kit - Ref. 29246
- EasyClean Xpress 8x8mm - Ref. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Ref. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Ref. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Ref. 49314
- Suporte de discos mural para 8 discos - Ref. 107812
- Acessório passador de puré 3mm - Ref. 28207
- Acessório passador de puré 6mm - Ref. 28209

### CONJUNTOS DE DISCOS ACONSELHADOS

**Pack de 5 discos**  
Ref. 1955

Fatiar 2 mm, 5 mm; ralar 2 mm;  
batatas fritas: Fatiar 8mm+ grelha 8 x 8 mm

**Pack de 9 discos**  
Ref. 1956

Fatiar 2 mm, 5 mm; ralar 2 mm; batata  
fritas : fatiar 8 mm + grelha 8x8 mm; equipa-  
mentos macedónia: Fatiar 14 mm + grelha 14  
x 14 mm, fatiar 20 mm + grelha 20 x 20 mm.



#### FATIADORES

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
Batatas cozidas 4 mm	27244W
Batatas cozidas 6 mm	27245W



#### FATIADOR ONDULADO

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



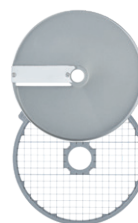
#### RALADORES

1.5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W
9 mm	28060W
Parmesan	28061W
Batatas tipo Röstis	27164W
Batatas cruas	27219W
Rabano 1 mm	28055W



#### PALITOS / 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



#### EQUIPAMENTOS PARA MACEDÓNIAS

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 salada	28180W



#### EQUIPAMENTOS PARA BATATAS FRITAS

8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

### G RESERVA

Alimentação elétrica monofásica 230 V – Cabo e tomada fornecidos; trifásico 400 V – tomada não fornecida.

