CL 50 Gourmet

D	
Número de comidas por servicio	**20 a 300**
Rendimiento teórico*	Hasta 300 kg/h



A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El corta-hortalizas CL 50 Gourmet 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. Además, realiza 7 cortes originales de tipo brunoise y gauffrettes de una calidad excepcional.

B DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Corta-hortalizas CL 50 Gourmet - Monofásico 230V/50/1 o Trifásico 400V/50/3. 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 132 cm^2; volumen de carga de 2,1 litros y 1 tolva cilíndrica rotativa Ø 69 mm. Se entrega con un recipiente de 0,6 litros y capacidad para 600 g de patatas de 3x3x3 mm. Bloque motor de acero inoxidable, tapa y cuba metálicas. D-Clean Kit. De 20 a 300 comidas por servicio. Se entrega sin discos. Amplia gama de 53 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas.

Seleccione todas las opciones al reverso, en la sección F

C CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	Monofásico - 550 W Trifásico - 600 W
Datos eléctricos	Monofásico - Toma eléctrica suministrada o Triásico - Toma eléctrica no suministrada
Velocidades	375 rpm
Dimensiones (axPxA)	390 x 310 x 610 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	20.2 kg

Alimentación	Amperaje	Referencia
230V/50/1	5.7	24453
400V/50/3	1.7	24459

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

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 550 vatios en monofásico y 600 vatios en trifásico.
- Bloque motor de acero inoxidable.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidad de 375 rpm.

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

- Corta-hortalizas con 2 tolvas:
  1 tolva medialuna para cortar hortalizas voluminosas, como la col y el apio nabo y 1 tolva cilíndrica rotativa para las hortalizas alargadas, provista de un empujador tubular para guiar el producto durante el corte.
- Tapa desmontable.
- Recipiente amovible para pequeñas cantidades de brunoise y para facilitar las operaciones de limpieza.
- 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 53 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas.
- Posibilidad de 3 tamaños de patatas fritas, 5 macedonias, 4 gaufrettes y 3 brunoises.
- 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 TABULÉ / PEREJIL

- Opción: Accesorio para perejil: gracias a este kit, el perejil se pica en un instante. También existe el kit Tabulé.

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

CL 50 Gourmet

F ACCESORIOS OPCIONALES

- Kit Tabulé: 3 tubos para perejil + equipo de macedonia 10 x 10 mm para tomates - Ref. 28192W
- Kit Perejil: 2 tubos para perejil + rebanador 1 mm + disco para brunoise 4 x 4 mm para cebollas + rebanador 1 mm - Ref. 28194W
- 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
- Soporte mural para 8 discos - Ref. 107812
- EasyStacker - Ref. 49312
- Mini bol - Ref. 39716



BRUNOISES	
2x2x2 mm	28174W
3x3x3 mm	28175W
4x4x4 mm	28176W



GAUFRETTES	
2 mm	28198W
3 mm	28199W
4 mm	28177W
6 mm	28178W



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



REBANADOR DE NÓDULO	
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	
Tagliatelle 1x8 mm	28172W
Cebollas/Coles 1x26 mm	28153W
2x4 mm	28072W
2x6 mm	27066W
2x8 mm	27067W
Tagliatelle 2x10 mm	28173W
2x2 mm	28051W
2,5x2,5 mm	28195W
3x3 mm	28101W
4x4 mm	28052W
6x6 mm	28053W
8x8 mm	28054W



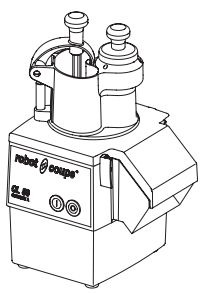
EQUIPOS PARA MACEDONIA	
5x5x5 mm	28110W
8x8x8 mm	28111W
10x10x10 mm	28112W
14 x14x5 mm mozzarella	28181W
14x14x10 mm	28179W

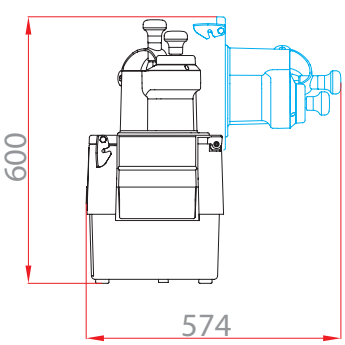


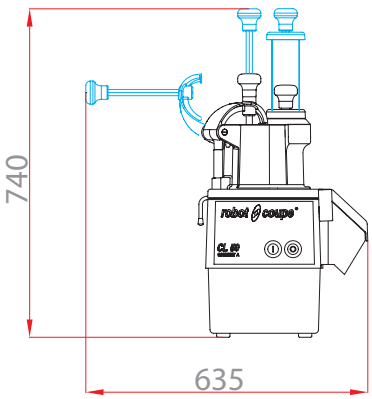
EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS	
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

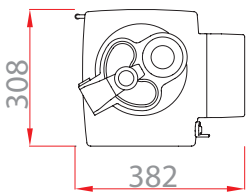
G RESERVACIÓN

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









CL 50 - 1 velocidad

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 cm^2; 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 Triásico - 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 CE
EN 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006,
EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

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.

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

CL 50 - 1 velocidad

F ACCESORIOS OPCIONALES

- 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
- 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



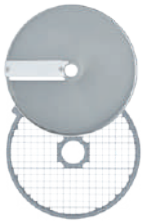
ONDULADOS	
2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



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



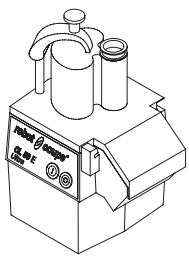
EQUIPOS PARA MACEDONIA	
5x5x5 mm	28110W
8x8x8 mm	28111W
10x10x10 mm	28112W
12x12x12 mm	28197W
14x14x5 mm	28181W
14x14x10 mm	28179W
14x14x14 mm	28113W
20x20x20 mm	28114W
25x25x25 mm	28115W
50x70x25 mm ensalada	28180W

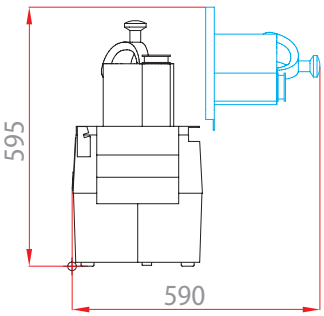


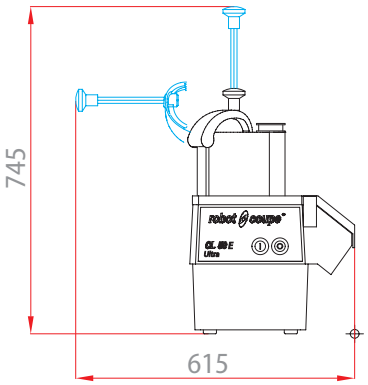
EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS	
Accesorio de 6x6 mm	49324
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

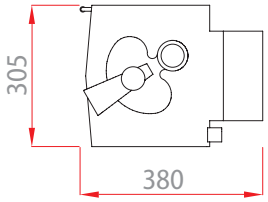
G RESERVACIÓN

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









CL 50 - 2 velocidades

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



A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El corta-hortalizas CL 50 2 velocidades 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 CL50 2 velocidades - Trifásico 400V/50/3. Potencia de 600 W. Velocidades de 375 y 750 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 Triásico - 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 CE
EN 12100-1 y 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006,
EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 600 vatios.
- Bloque motor de material compuesto de alta resistencia. Eje de motor de acero inoxidable.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- 2 velocidades de 375 y 750 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.

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

CL 50 - 2 velocidades

F ACCESORIOS OPCIONALES

- 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
- 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



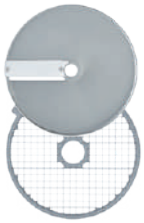
RALLADORES

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

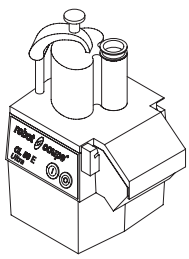


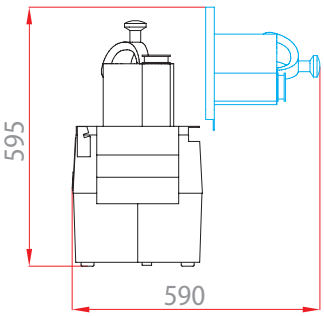
EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS

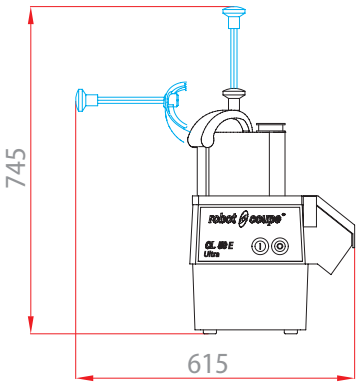
Accesorio de 6x6 mm	49324
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

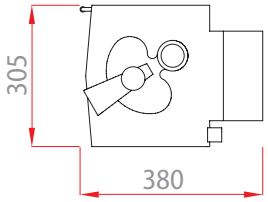
G RESERVACIÓN

Alimentación eléctrica trifásica 400 V - Toma eléctrica no suministrada.







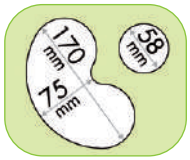


CL 50 Ultra - 1 velocidad

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



OPCIONAL + 50 DISCOS



10 Macedonias 5 fritas

A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El corta-hortalizas CL 50 Ultra 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 Ultra 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 metálico de expulsión lateral con 2 tolvas: 1 tolva grande de una superficie de 139 cm^2; volumen de carga: 2,2 litros, y 1 tolva cilíndrica de 58 mm y/o 39 mm de diámetro. Bloque motor de acero inoxidable estudiado para trabajar grandes cantidades. 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 Triásico - Toma eléctrica no suministrada
Velocidades	375 rpm
Dimensiones (axPxA)	380 x 305 x 610 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	20.2 kg

Alimentación	Amperaje	Referencia
230V/50/1	5.7	24465
400V/50/3	1.7	24473

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

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 550 vatios.
- Bloque motor de acero inoxidable. Eje de motor de acero inoxidable.
- Botones de mando Marcha-Parada táctiles.
- 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 y cuba metálicas desmontables.
- 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.

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

CL 50 Ultra - 1 velocidad

F ACCESORIOS OPCIONALES

- 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
- 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



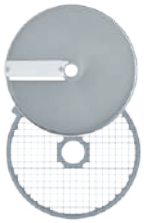
ONDULADOS	
2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



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



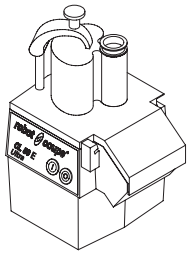
EQUIPOS PARA MACEDONIA	
5x5x5 mm	28110W
8x8x8 mm	28111W
10x10x10 mm	28112W
12x12x12 mm	28197W
14x14x5 mm	28181W
14x14x10 mm	28179W
14x14x14 mm	28113W
20x20x20 mm	28114W
25x25x25 mm	28115W
50x70x25 mm ensalada	28180W

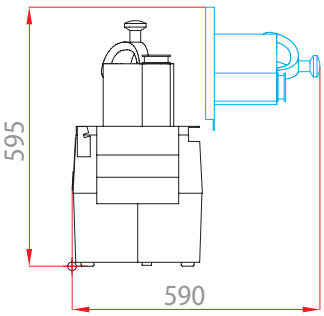


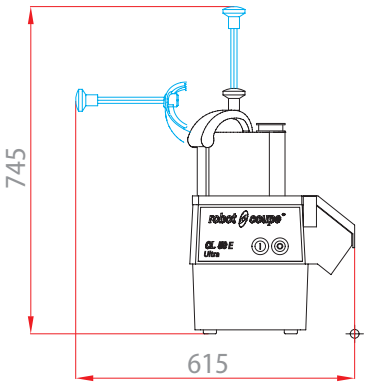
EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS	
Accesorio de 6x6 mm	49324
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

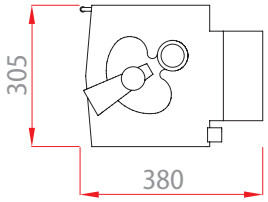
G RESERVACIÓN

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







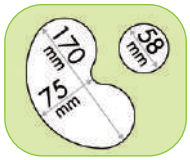


CL 50 Ultra - 2 velocidades

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



OPCIONAL + 50 DISCOS



10 Macedonias 5 fritas

A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El corta-hortalizas CL 50 Ultra 2 velocidades 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 Ultra 2 velocidades - Trifásico 400V/50/3. Potencia de 600 W. Velocidades de 375 y 750 rpm. Seguridad magnética, freno de motor y arranque automático por la palanca. Corta-hortalizas metálico de expulsión lateral con 2 tolvas: 1 tolva grande de una superficie de 139 cm^2; volumen de carga: 2,2 litros, y 1 tolva cilíndrica de 58 mm y/o 39 mm de diámetro. Bloque motor de acero inoxidable estudiado para trabajar grandes cantidades. 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	600 W
Datos eléctricos	Triásico - Toma eléctrica no suministrada.
Velocidades	375 y 750 rpm
Dimensiones (axPxA)	380 x 305 x 610 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95 %
Peso neto	20,2 kg

Alimentación	Amperaje	Referencia
400V/50/3	2,1	24476

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

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 600 vatios.
- Bloque motor de acero inoxidable. Eje de motor de acero inoxidable.
- Botones de mando Marcha-Parada táctiles.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- 2 velocidades de 375 y 750 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 y cuba metálicas desmontables.
- 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.

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

CL 50 Ultra - 2 velocidades

F ACCESORIOS OPCIONALES

- 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
- 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



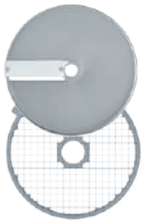
RALLADORES

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

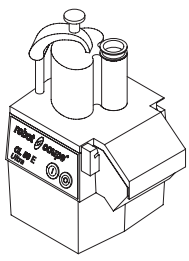


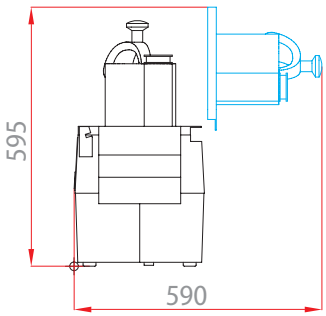
EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS

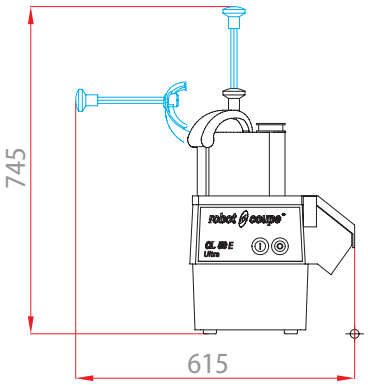
Accesorio de 6x6 mm	49324
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

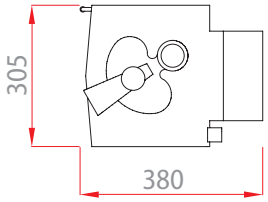
G RESERVACIÓN

Alimentación eléctrica trifásica 400 V - Toma eléctrica no suministrada.









CL 50 Ultra Pizza

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



DISCOS

INCLUIDO 3 DISCOS

- Rebanadores: 2 mm y 4 mm
- Rallador: 7 mmm
- Recipiente interno de 0,6 l de capacidad.
- Empujador Exactitube

A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El corta-hortalizas CL50 Ultra Pizza es una solución completa para hacer todo tipo de pizza que también permite rallar y cortar cubitos de queso, tomates o muchos otros ingredientes.

B DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Corta-hortalizas CL 50 Ultra Pizza - Monofásico 230V/50/1. Potencia de 550 W. Velocidad de 375 rpm. Seguridad magnética, freno de motor y arranque automático por la palanca. Corta-hortalizas metálico de expulsión lateral con 2 tolvas: 1 tolva grande de una superficie de 139 cm^2; volumen de carga: 2,2 litros, y 1 tolva cilíndrica Ø 58 mm y Ø 39 mm. Bloque motor de acero inoxidable estudiado para trabajar grandes cantidades. Accesorios: discos rebanadores de 2 mm y 4 mm, rallador de 7 mm, recipiente interno de 0,6 l y empujador Exactitube. D-Clean Kit. De 50 a 400 comidas por servicio.

Seleccione todas las opciones al reverso, en la sección F

C CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	550 Watts
Datos eléctricos	Monofásico - Toma eléctrica suministrada
Velocidades	375 rpm
Dimensiones (axPxA)	380 x 305 x 595 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	18 kg

Alimentación	Amperaje	Referencia
230V/50/1	5.7	2027

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

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono para uso intensivo.
- Potencia de 550 vatios.
- Bloque motor de acero inoxidable. Eje de motor de acero inoxidable.
- Botones de mando Marcha-Parada táctiles.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidad de 375 rpm.

FUNCIÓN CORTA-HORTALIZAS

- Corta-hortalizas metálico con 2 tolvas:
  1 tolva medialuna para cortar legumbres voluminosas, como la col o el apio nabo.
- 1 tolva cilíndrica con un empujador Exactitube para cortar calibres pequeños, como pimientos, pepinillos, salchichas secas, espárragos, cebolletas, plátanos, fresas, uvas, etc.
- Tapa y cuba metálicas desmontables.
- 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.
- Accesorios: discos rebanadores de 2 mm y 4 mm, rallador de 7 mm, recipiente interno de 0,6 l y empujador Exactitube.
- 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.

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

CL 50 Ultra Pizza

F ACCESORIOS OPCIONALES

- 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
- 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



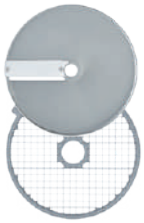
RALLADORES

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

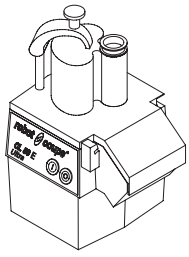


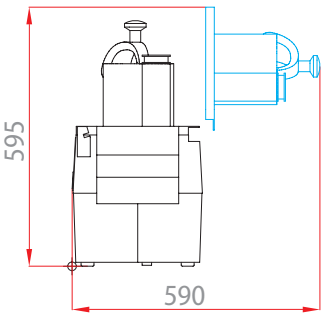
EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS

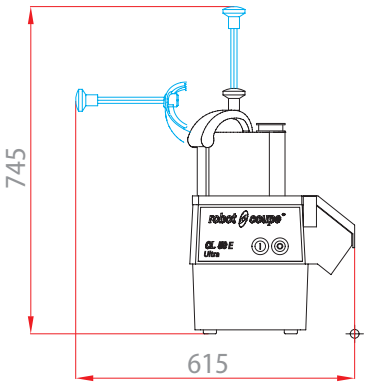
Accesorio de 6x6 mm	49324
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

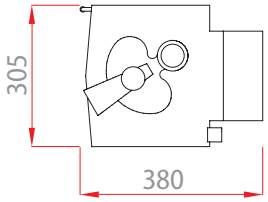
G RESERVACIÓN

Alimentación eléctrica monofásica 230 V - Cable y toma suministrados









R 502



A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Combinado cutter y corta-hortalizas R 502 equipado con un accesorio cutter para realizar picados, rellenos finos, emulsiones, mousses, triturados y amasados, y con un accesorio corta-hortalizas para rallar y realizar rebanadas, ondulados y julianas.

B DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Combinado cutter y corta-hortalizas R 502 - Trifásico 400V/50/3. Potencia 900 W. Velocidades 750 y 1500 rpm. Contador de tiempo. Cuba de cutter de acero inoxidable de 5.9 litros, brazo rascador y cuchilla lisa de fondo de cuba incluidos. Corta-hortalizas de expulsión lateral con 2 tolvas: 1 tolva grande de una superficie de 139 cm^2 y 1 tolva cilíndrica de 58 mm y/o 39 mm de diámetro. D-Clean Kit. Entregado sin disco. Amplia gama de 50 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas. De 30 a 300 cubiertos.

Seleccione todas las opciones al reverso, en la sección F

C CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	900 W
Datos eléctricos	400V/50/3 - 2,2 A
Velocidades	750 y 1500 rpm
Dimensiones (axPxA)	380 x 365 x 670 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	29 kg
Referencia	2382

NORMAS CE

EN 12100-1 y 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12852, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55 y IP 34.

D Número de comidas por servicio	De 30 a 300
Cantidad trabajada por operación en función cutter	Hasta 3,2 kg
Rendimiento teórico* Corta-hortalizas	Hasta 500 kg/h

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo.
- Potencia 900 vatios.
- Bloque de motor metálico. Eje de motor de acero inoxidable.
- Botones de mando Marcha-Parada-Pulse táctiles.
- Soporte de motor plano para facilitar el montaje y la limpieza.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidades 750 y 1500 rpm.
- Adaptación automática de la velocidad en función del accesorio utilizado: 750 rpm en función corta-hortalizas - 750 y 1500 rpm en función cutter.
- Botón Pulse para una mejor precisión de corte.
- Contador de tiempo.

FUNCIÓN CUTTER

- Cuba de cutter de 5,9 litros de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla de fondo de cuba con 2 hojas lisas de acero inoxidable de alta resistencia.

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.
- Cuba y tapa desmontables
- Disco expulsor reversible para trabajar productos frágiles.
- Expulsión lateral para ganar espacio y comodidad de trabajo que permite instalar recipientes de alimentos GN de 150 mm de altura.
- Rearranque automático de la máquina mediante la palanca.
- Presión vertical del empujador sobre las hortalizas para realizar cortes siempre uniformes.
- Gran variedad de 50 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas.
- Posibilidad de corte en patatas fritas y macedonia.

FUNCIÓN PURÉ

- Opción: 10 kg de puré en 2 minutos.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Accesorio cutter: cuba, cuchilla de 2 hojas lisas de acero inoxidable, herramienta de limpieza de cuchilla y tapa.
- Accesorio corta-hortalizas: cuba, disco expulsor, tapa, empujador Exactitube y D-Clean Kit.
- Ningún disco incluido.

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

R 502

F ACCESORIOS OPCIONALES

- Cuchilla serrada para picar y amasar - Ref. 27305
- Cuchilla dentada para picar hierbas y especias. - Ref. 27304
- Herramienta de limpieza de la cuchilla - Ref. 49258
- 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
- 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



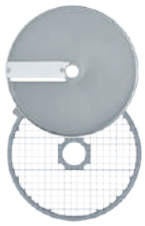
RALLADORES

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

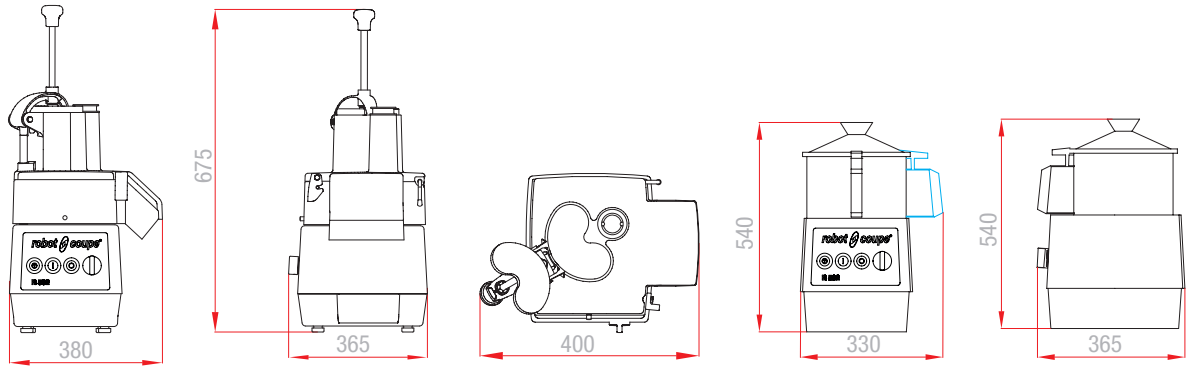


EQUIPOS PARA PATATAS FRITAS

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

G RESERVACIÓN

400V/50/3 - cable y toma no suministrados.



R 502 V.V.



A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Combinado cutter y corta-hortalizas R 502 V.V. equipado con un accesorio cutter para realizar picados, rellenos finos, emulsiones, mousses, triturados y amasados, y con un accesorio corta-hortalizas para rallar y realizar rebanadas, ondulados y julianas.

B DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Combinado cutter y corta-hortalizas R 502 V.V. - Monofásico 230V/50/1. Potencia 1500 W. Velocidad variable de 300 a 1000 rpm en corta-hortalizas y de 300 a 3500 rpm en cutter. R-Mix de -60 a -500 rpm. Contador de tiempo. Cuba de cutter de acero inoxidable de 5.9 litros, brazo rascador y cuchilla lisa de fondo de cuba incluidos. Corta-hortalizas de expulsión lateral con 2 tolvas: 1 tolva grande de una superficie de 139 cm^2 y 1 tolva cilíndrica de 58 mm y/o 39 mm de diámetro. D-Clean Kit. Entregado sin disco. Amplia gama de 50 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas. De 30 a 300 cubiertos.

Seleccione todas las opciones al reverso, en la sección F

C CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	1500 W
Datos eléctricos	230V/50/1 - 5.8 A*
Velocidad variable	de 300 a 1000 rpm en corta-hortalizas de 300 a 3500 rpm en cutter
Dimensiones (axPxA)	380 x 365 x 670 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	30 kg
Referencia	2390

* En caso de uso intensivo, la alimentación eléctrica normalizada deberá calibrarse a 13 amperios como mínimo y, de preferencia, a 20 amperios.

NORMAS CE

EN 12100-1 y 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12852, EN 1678-1998, EN 60529-2000: IP 55 y IP 34.

D Número de comidas por servicio	De 30 a 300
Cantidad trabajada por operación en función cutter	Hasta 3,2 kg
Rendimiento teórico* Corta-hortalizas	Hasta 500 kg/h

* 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 de toma directa (sin correa) para un uso intensivo.
- Potencia 1500 vatios.
- Bloque de motor metálico. Eje de motor de acero inoxidable.
- Botones de mando Marcha-Parada-Pulse táctiles.
- Soporte de motor plano para facilitar el montaje y la limpieza.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidad variable de 300 a 3500 rpm.
- Adaptación automática del margen de velocidad en función del accesorio utilizado: De 300 a 1000 rpm en función corta-hortalizas - 300 a 3500 rpm en función cutter.
- R-Mix de velocidad variable en rotación inversa de 60 a 500 rpm: para mezclar sin cortar los ingredientes.
- Botón Pulse para una mejor precisión de corte.
- **Contador de tiempo.**

FUNCIÓN CUTTER

- Cuba de cutter de 5,9 litros de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla de fondo de cuba con 2 hojas lisas de acero inoxidable de alta resistencia.

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.
- Cuba y tapa desmontables.
- Disco expulsor reversible para trabajar productos frágiles.
- Expulsión lateral para ganar espacio y comodidad de trabajo que permite instalar recipientes de alimentos GN de 150 mm de altura.
- Rearranque automático de la máquina mediante la palanca.
- Presión vertical del empujador sobre las hortalizas para realizar cortes siempre uniformes.
- Gran variedad de 50 discos Mineral+ opcionales: limpieza fácil, resistente a lavavajillas.
- Posibilidad de corte en patatas fritas y macedonia.

FUNCIÓN PURÉ

- Opción: 10 kg de puré en 2 minutos.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Accesorio cutter: cuba, cuchilla de 2 hojas lisas de acero inoxidable, herramienta de limpieza de cuchilla y tapa.
- Accesorio corta-hortalizas: cuba, disco expulsor, tapa, empujador Exactitube y D-Clean Kit.
- Ningún disco incluido.

R 502 V.V.

F ACCESORIOS OPCIONALES

- Cuchilla serrada para picar y amasar - Ref. 27305
- Cuchilla dentada para picar hierbas y especias. - Ref. 27304
- Herramienta de limpieza de la cuchilla - Ref. 49258
- 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
- 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



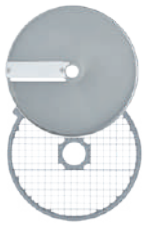
ONDULADOS	
2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



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

230V/50/1 - cable y toma suministrados

