

COUPE-LEGUMES CL 52



CL52

- **Puissance** : 750 watts
- **Voltage** : triphasé 400 volts
- **1 vitesse** : 375 tr/mn
- **Moteur asynchrone**. Sécurité magnétique et frein moteur
- **Bloc moteur en inox**
- Redémarrage automatique de la machine par le poussoir
- **Livré avec** :
 - Couvercle amovible composé d'une goulotte pleine lune (surface de 227 cm²) avec tube intégré pour légumes longs (Ø 58 mm)
 - **4 disques** : éminceurs 2mm et 4mm, râpeurs 2mm, bâtonnet 4 x 4 mm
- **Collection complète de 46 disques disponible**
- **Dimensions** (HxLxP) : 640 x 350 x 360 mm

CL 52 triphasé 2 vitesses : 375 et 750 tr/mn, nous consulter.

CL 52 conseillé pour 50 à 400 couverts et plus

	ÉMINCEURS	RÂPEURS	BÂTONNETS	MACÉDOINE
CL 50	0,8 mm, 1 mm, 2 mm,	1,5 mm, 2 mm, 3 mm,	2 x 2 mm, 2 x 4 mm,	5 x 5 x 5 mm,
CL 50 Ultra	3 mm, 4 mm, 5 mm,	4 mm, 5 mm, 7 mm,	2 x 6 mm, 4 x 4 mm,	8 x 8 x 8 mm,
CL 52	8 mm, 10 mm, 14 mm	9 mm.	6 x 6 mm, 8 x 8 mm,	10 x 10 x 10 mm,
	Chablis 2 mm, 3 mm,	Parmesan	Frites 8 x 8 mm,	14 x 14 x 14 mm,
	5 mm.	Radis 1 mm.	Frites 10 x 10 mm.	20 x 20 x 20 mm,
				25 x 25 x 25 mm.

	CL 50	CL 50 Ultra	CL 52
Débits pratiques	jusqu'à 250 kg/h	jusqu'à 250 kg/h	jusqu'à 300 kg/h
Débits théoriques	jusqu'à 5 kg/min	jusqu'à 5 kg/min	jusqu'à 7 kg/min
Nombre de couverts par jour	20 à 300 +	20 à 300 +	50 à 400 +

MOTEUR À INDUCTION

- Moteur industriel asynchrone à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.
- Moteur monté sur roulement à billes pour un fonctionnement silencieux, exempt de toute vibration.

- Puissance délivrée accrue



Aucune maintenance :

- pas de pièces d'usure (pas de charbon).
- Arbre moteur en inox.