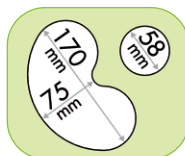


CL 50 Ultra Pizza



ALS OPTIE
+ dan
50
SCHIJVEN

Mogelijkheid
voor 10 soorten
macedoine en
5 frieten

**D**

Aantal maaltijden per
zitting

50 tot 400

Theoretische
verwerkingscapaciteit*

Tot 500 kg/uur

SCHIJVEN

BEVAT
3
SCHIJVEN

- Plakjesschijven: 2 mm & 4 mm
- Raspschijf: 7 mm
- Interne opvangbak van 0,6 liter
- Exactitube precisie-pusher

A

COMMERCIELE BESCHRIJVING

De CL50 Ultra Pizza Groentebereidingsmachine is de complete oplossing voor de bereiding van alle pizza's. De machine kan kaas raspen en in blokjes snijden, uien en tomaten of elk ander ingrediënt in plakjes snijden.

B

TECHNISCHE BESCHRIJVING

Groentesnijder CL50 Ultra Pizza - Eénfasig 230V/50/1. Vermogen 550 W. Snelheid 375 tpm. Magnetische beveiliging, motorrem en hendel waarmee de machine automatisch opnieuw wordt gestart. Metalen groentesnijder met uitvoer aan de zijkant en voorzien van 2 toevoergoten: 1 grote toevoergoot met een oppervlakte van 139 cm² en een inhoud van 2,2 liter en 1 ronde toevoergoot Ø 58 mm en/of Ø 39 mm. Roestvrijstalen motorblok speciaal berekend voor het verwerken van grote hoeveelheden. Bevat: Plakjesschijven 2 mm en 4 mm, Raspschijf 7 mm, Interne opvangbak van 0,6 liter, Exactitube precisie-pusher en D-Clean Kit. 50 tot 400 maaltijden per dienst. .

Selecteer de opties in rubriek **F** aan ommezijde.

C

TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	550 Watt	
Elektrische gegevens	Eénfasig - Stekker meegeleverd	
Snelheden	375 tpm	
Afmetingen (BxDxH)	380 x 305 x 595 mm	
Mate van recycleerbaarheid	95%	
Nettogewicht	18 kg	
Voeding	Stroomsterkte	Artikelreferentie
230V/50/1	5.7	2027WF

NORMEN



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

E

PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Asynchrone industriële motor voor intensief gebruik.
- Vermogen 550 Watt.
- Roestvrijstalen motorblok. Roestvrijstalen aandrijfas.
- Tiptoetsen Aan-Uit.
- Magnetische beveiliging en motorrem.
- Snelheid 375 tpm.

GROENTESNIJDERFUNCTIE

- Groentesnijder voorzien van 2 toevoergoten:
 - 1 halfronde toevoergoot voor het snijden van omvangrijke groenten, zoals kool, knolselderij etc.
 - 1 ronde toevoergoot voor lange en broze groenten. De doorsnede van de goot kan worden gereduceerd met de Exactitube aandruwer voor het snijden van kleine ingrediënten.
- Metalen deksel en kuip zijn demonteerbaar.
- Omkeerbare uitworpschijf voor het verwerken van broze producten.
- Uitvoer aan de zijkant voor plaatsbesparing en werkcomfort, en om plaats te bieden aan GN bakken van 150 mm hoog.
- Hendel door middel waarvan de machine automatisch opnieuw start.
- De verticale druk van de stoter op de groenten zorgt voor gelijkmatige snijresultaten.
- Grote collectie van 50 Mineral+ roestvrijstalen snijschijven als optie: eenvoudige reiniging, vaatwasserbestendig.
- Bevat: Plakjesschijven 2 mm en 4 mm, Raspschijf 7 mm en Exactitube precisie-pusher.
- De roestvrijstalen mesbladen van de snijschijven, de roosters van de julienneschijven en de rasplaten zijn demonteerbaar.
- D-Clean Kit voor een gemakkelijke reiniging van snijroosters.

PUREEPERSFUNCTIE

- Optioneel: mogelijkheid om 10 kg puree te maken in 2 minuten.

*afhankelijk van het gebruikte type toevoergoot, de gekozen snijbewerking en de organisatie van het werkstation.

CL 50 Ultra Pizza

F

OPTIONELE TOEBEHOREN

- EasyClean Xpress 8x8mm - Ref. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Ref. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Ref. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Ref. 49314
- Schijvenhouder voor aan de wand voor 8 snijschijven Ref. 107812
- Pureepers-accessoire 3mm - Ref. 28207
- Pureepers-accessoire 6mm - Ref. 28209
- EasyStacker - Ref. 49332
- EasyLoader - Ref. 49323
- 6x6 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49324
- 8x8 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49325
- 8x16 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49326
- 10x10 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49327
- 10x16 mm opzetstuk voor friet - Ref. 49328

AANBEVOLEN SNIJSCHIJVEN-SETS

Uitrusting 6 schijven restaurant/traiteur
Ref 1929

Snijschijven 1 mm, 3 mm ; raspschijf 2 mm ; staafjes 4x4 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm + 1 wandschijvenhouder.

Uitrusting 8 schijven grootkeuken
Ref 1927

Snijschijven 2 mm, 5 mm ; raspschijven 2 mm, 3 mm ; macedoine uitrusting : snijschijf 10 mm + rooster 10x10 mm ; snijschijf 20 mm + rooster 20x20 mm + 1 wandschijvenhouder.



PLAKJES

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
Gekookte aardappelen 4 mm	27244W
Gekookte aardappelen 6 mm	27245W



BLOKJES

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



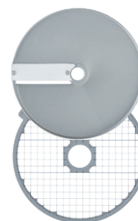
RASPEN

1.5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W
9 mm	28060W
Parmesan	28061W
Aardappel	27164W
Rauwe aardappelen	27219W
Radijs 1 mm	28055W



STAAFJES / JULIENNE

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



MACEDOINE-UITRUSTINGEN

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 salade	28180W



FRIETENUITRUSTINGEN

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

G

RSESERVENING

Elektrische voeding: eenfasig 230 V - snoer en stekker meegeleverd

