



COUPE-LÉGUMES

**Goulotte grand volume** permettant l'introduction de gros légumes de type choux, aubergines... et un chargement optimisé des autres légumes.



**50 disques** pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine et frites.

Charnière avec tige permettant le démontage immédiat du couvercle pour un **nettoyage facile**.



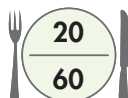
Bloc moteur **en inox**.





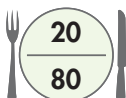
Débit pratique/h

Débit théorique/h



Jusqu'à 50 kg

Jusqu'à 200 kg



50 kg

200 kg



100 kg

500 kg

RÂPÉ, ÉMINCÉ, ONDULÉ, JULIENNE

+ MACEDOINE ET FRITE

+ BRUNOISE ET GAUFRETTE



53 DISQUES

CL 50 Gourmet

Monophasé ou Triphasé

1 vitesse

Kit Taboulé



50 DISQUES

CL 50 Ultra

Monophasé ou Triphasé

1 ou 2 vitesses

Accessoire presse-purée



23 DISQUES

CL 20

Monophasé

1 vitesse

Nouveau



28 DISQUES

CL 40

Monophasé

1 vitesse



50 DISQUES

CL 50

Monophasé ou Triphasé

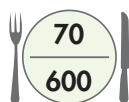
1 ou 2 vitesses

Accessoire presse-purée

MODÈLES DE TABLE

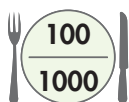
Kit Taboulé

, Accessoire presse-purée et Equipement presse-purée en option.



250 kg

750 kg



400 kg

1200 kg



600 kg

1800 kg

RÂPÉ, ÉMINCÉ, ONDULÉ, JULIENNE

+ MACEDOINE ET FRITE

**Nouveau**



50 DISQUES

CL 60 Nutrition Fraîcheur  
3 Goulottes

Triphasé ou Monophasé  
2 vitesses ou vitesse variable  
Equipement presse-purée

**Nouveau**



50 DISQUES

CL 55 2 Goulottes

Triphasé  
2 vitesses  
Equipement presse-purée

**Nouveau**



50 DISQUES

CL 60 2 Goulottes

Triphasé ou Monophasé  
2 vitesses ou vitesse variable  
Equipement presse-purée

**Nouveau**



50 DISQUES

CL 52

Monophasé ou Triphasé  
1 ou 2 vitesses  
Equipement presse-purée

**Nouveau**



50 DISQUES

CL 55 Levier

Triphasé  
2 vitesses  
Equipement presse-purée

**Nouveau**



50 DISQUES

CL 60 Levier

Triphasé ou Monophasé  
2 vitesses ou vitesse variable  
Equipement presse-purée

MODÈLES DE SOL



CL 20



**CL 20 - CL 40**



**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone



**FONCTION COUPE-LÉGUMES**

Grande goulotte surface 104 cm<sup>2</sup> - volume de chargement 1,56 litres

Goulotte cylindrique Ø 58 mm

Disques Inox

**CL 20**

**23**  
DISQUES

Puissance	400 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	1500 tr/min
Livré avec 2 disques	éminceur 2 mm, râpeur 2 mm
Collection de disques	23 en option
Dimensions (LxPxH)	325 x 304 x 570 mm
Poids brut	12 Kg

Réf. **2493 - CL 20 230V/50/1**

**1 035 €**

CL 40

**Nouveau**



**CL 40**

**Nouveau**

**28**  
DISQUES

Possibilité 3 Macédoines et 2 Frites

Puissance	500 Watts
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse	500 tr/min
Livré sans disque	
Collection de disques	28 en option
	Possibilité 2 frites et 3 macédoines
Cuve Coupe-légumes	inox
Support moteur	métallique
Dimensions (LxPxH)	320 x 304 x 590 mm
Poids brut	15,2 Kg

Réf. **24570 - CL 40 230V/50/1**

**1 150 €**



Réf. **1904 - Pack de 4 disques pour le CL 20 :**

éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2mm, bâtonnet 2x2 mm.

**198 €**

Réf. **1928 - Pack de 4 disques uniquement pour le CL 40 :**

éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm.

**198 €**

Réf. **1906 - Pack de 6 disques uniquement pour le CL 40 :**

éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm, équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm.

**390 €**



## CL 50 Gourmet

Puissance	550 Watts	600 Watts
Voltage	Monophasé 230 V	Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/min	
Moteur	asynchrone	
Bloc moteur	inox	
Couvercle et cuve	métallique	
Grande goulotte	volume de chargement 2,1 litres	
Goulotte cylindrique	Ø 69 mm	
Livré sans disque		
Livré avec	bac interne de réception 0,6 litre	
Collection de disques	53 en option	
	Possibilité 3 frites, 5 macédoines, 4 gaufrettes et 3 brunoises	
Dimensions (LxPxH)	376 x 309 x 581 mm	
Poids brut	22 Kg	

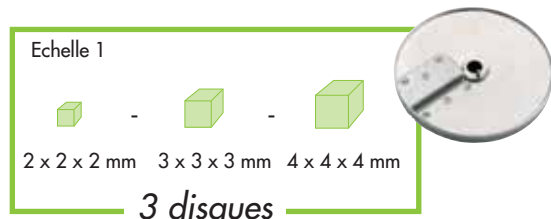
**53**  
disques

 Possibilité  
3 Brunoises et  
4 Gaufrettes

 Réf. **24453** - CL 50 Gourmet 230V/50/1  
 Réf. **24459** - CL 50 Gourmet 400V/50/3

**1 875 €**  
**1 875 €**


CL 50 Gourmet


 COUPE-  
LÉGUMES


## Brunoises

Réf. <b>28174</b> - Brunoise 2 x 2 x 2 mm	<b>164 €</b>
Réf. <b>28175</b> - Brunoise 3 x 3 x 3 mm	<b>164 €</b>
Réf. <b>28176</b> - Brunoise 4 x 4 x 4 mm	<b>164 €</b>



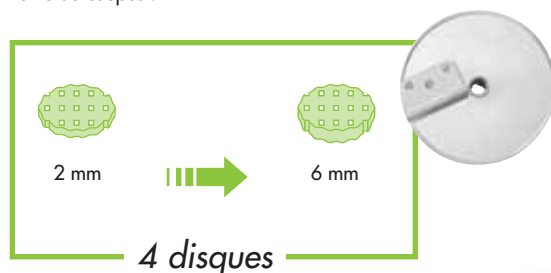
Taille de coupes : 2x2x2 mm



3x3x3 mm



4x4x4 mm



## Gaufrettes

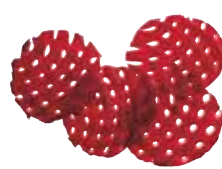
Réf. <b>28198</b> - Gaufrette 2 mm	<b>142 €</b>
Réf. <b>28199</b> - Gaufrette 3 mm	<b>142 €</b>
Réf. <b>28177</b> - Gaufrette 4 mm	<b>142 €</b>
Réf. <b>28178</b> - Gaufrette 6 mm	<b>142 €</b>



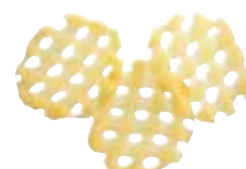
Taille de coupes : 2 mm



3 mm



4 mm



6 mm



## Kit persil plat et herbes aromatiques 1 mm

**Comprenant :** 1 éminceur 1 mm et 2 inserts pour le maintien des herbes pendant la coupe.

Réf. **28194** - Kit persil plat 1 mm **158 €**



## Kit taboulé

**Comprenant :** 1 éminceur 1 mm, 1 équipement macédoine 10x10mm, 1 disque brunoise 4x4mm et 3 inserts

Réf. **28192** - Kit taboulé **539 €**



## Accessoire presse-purée



- Goulotte d'alimentation (pour CL50 et CL50 Ultra uniquement)



- Pale
- Grille purée : 3mm ou 6mm



- Disque évacuateur spécial purée



- **Volume et Rapidité**  
Pour réaliser en 2 minutes jusqu'à 10 kg d'une purée fraîche et savoureuse.

- **Ergonomie**  
Une grande goulotte ergonomique permet de charger **en continu** les pommes de terre en limitant les manipulations.

- **Polyvalence**  
Bénéficiez d'une fonction supplémentaire Presse-purée sur votre Coupe-légumes **en plus des 50 coupes de fruits et de légumes** (voir pages 18 à 24).

## Accessoire presse-purée

Accessoire presse-purée qui se compose de :

- une grille spéciale Ø 3 mm ou 6 mm
- un outil métallique
- un disque évacuateur spécial purée.
- une goulotte d'alimentation pour faciliter le chargement des pommes de terre (pour CL 50 et CL 50 Ultra uniquement).

Réf. 28190 - Accessoire presse-purée Ø 3 mm (CL 50 - CL 50 Ultra) 1 + 2 357 €

Réf. 28188 - Equipement presse-purée Ø 3 mm 1 214 €

Réf. 28205 - Accessoire presse purée Ø 6 mm (CL 50 - CL 50 Ultra) 1 + 2 357 €

Réf. 28206 - Equipement presse-purée Ø 6 mm 1 214 €



### PACK NUTRITION FRAICHEUR

Réf. 1998 - Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm ; macédoines 5x5x5 mm, 14x14x5 mm, 10x10x10 mm + 2 porte-disques mural.

**Nouveau**  
1 197 €

### PACK RESTAURATION/TRAITEUR

Réf. 1929 - Éminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm + 1 porte-disques mural.

682 €

### PACK COLLECTIVITÉ

Réf. 1927 - Éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ; équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 1 porte-disques mural.

828 €



## CL 50 - CL 50 Ultra



### BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone



### FONCTION COUPE-LÉGUMES

Couvercle et cuve métallique  
Collection complète de 50 disques en option  
Possibilité 3 frites et 9 macédoines  
Accessoires presse-purées en option  
Grande goulotte surface 139 cm<sup>2</sup> - Volume de chargement 2,2 litres  
Goulotte cylindrique Ø 58 mm  
Livré sans disque

Possibilité  
9 Macédoines  
et 3 Frites

50  
DISQUES

## CL 50 - 1 vitesse

Puissance	550 Watts
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/min
Bloc moteur	polycarbonate
Dimensions (LxPxH)	350 x 320 x 590 mm
Poids brut	19,8 Kg

Réf. 24440 - CL 50 Monophasé 1 vitesse 230V/50/1	1 265 €
Réf. 24446 - CL 50 Triphasé 1 vitesse 400V/50/3	1 265 €

## CL 50 - 2 vitesses

Puissance	600 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	375 et 750 tr/min
Bloc moteur	polycarbonate
Dimensions (LxPxH)	350 x 320 x 590 mm
Poids brut	19,8 Kg

Réf. 24449 - CL 50 Triphasé 2 vitesses 400V/50/3	1 535 €
--	---------

## CL 50 Ultra - 1 vitesse

Puissance	550 Watts
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/min
Bloc moteur	inox
Dimensions (LxPxH)	350 x 320 x 590 mm
Poids brut	20,2 Kg

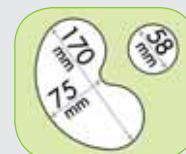
Réf. 24465 - CL 50 Ultra Monophasé 1 vitesse 230V/50/1	1 380 €
Réf. 24473 - CL 50 Ultra Triphasé 1 vitesse 400V/50/3	1 380 €
Réf. 27187 - Socle mobile en inox	552 €

## CL 50 Ultra - 2 vitesses

Puissance	600 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	375 et 750 tr/min
Bloc moteur	inox
Dimensions (LxPxH)	350 x 320 x 590 mm
Poids brut	20,2 Kg

Réf. 24476 - CL 50 Ultra Triphasé 2 vitesses 400V/50/3	1 655 €
Réf. 27187 - Socle mobile en inox	552 €

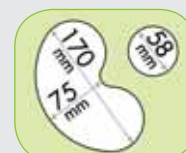
### CL 50 - 1 vitesse



### CL 50 - 2 vitesses



### CL 50 Ultra - 1 vitesse



### CL 50 Ultra - 2 vitesses





**Nouveau**

## Coupe-légumes CL 52

Conçu pour couper de grands volumes de légumes en un tour de main

**Extra Ergonomique**

### EXTRA PRECIS



Goulotte cylindrique  
Ø 58 mm pour une coupe  
uniforme des produits longs.

### EXTRA LARGE



Le volume XL de la goulotte  
permet de traiter en une  
opération jusqu'à 15 tomates.

### EXTRA PUISSANT

Le bloc moteur est en inox  
pour un entretien facilité.  
Moteur industriel ultra-puis-  
sant et silencieux de 750 W.



### ERGONOMIE REMARQUABLE



Levier avec mouvement  
assisté pour réduire les  
efforts de l'opérateur et une  
plus grande productivité.

### EJECTION LATÉRALE

Gain de place et confort  
de travail.







## CL 52



### BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone  
Bloc moteur inox



### FONCTION COUPE-LÉGUMES

Couvercle et cuve métallique  
Goulotte pleine lune surface 227 cm<sup>2</sup>  
Volume de chargement 4,4 litres  
Goulotte cylindrique Ø 58 mm  
Collection complète de 50 disques en option  
Possibilité 9 macédoines et 3 frites  
Équipement presse-purée en option  
Livré sans disque

Possibilité  
9 Macédoines  
et 3 Frites

50  
DISQUES

## CL 52 - 1 vitesse

**Nouveau**

Puissance	750 Watts
Voltage	Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V
Vitesse	375 tr/min
Dimensions (LxPxH)	360 x 340 x 690 mm
Poids brut	28 Kg

Réf. **24490** - CL 52 - 1 vitesse 230V/50/1

2 150 €

Réf. **24498** - CL 52 - 1 vitesse 400V/50/3

2 150 €

## CL 52 - 2 vitesses

**Nouveau**

Puissance	900 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	375 et 750 tr/min
Dimensions (LxPxH)	360 x 340 x 690 mm
Poids brut	28 Kg

Réf. **24501** - CL 52 - 2 vitesses 400V/50/3

2 585 €

### PACK NUTRITION FRAICHEUR

**Nouveau**

Réf. **1998** - Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ;  
bâtonnets 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm ;  
macédoines 5x5x5 mm, 14x14x5 mm, 10x10x10 mm  
+ 2 porte-disques mural.

1 197 €

### PACK RESTAURATION/TRAITEUR

Réf. **1929** - Eminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ;  
équipement macédoine : éminceur 10 mm +  
grille 10x10 mm + 1 porte-disques mural.

682 €

### PACK COLLECTIVITÉ

Réf. **1927** - Éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ;  
équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille  
10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm +  
1 porte-disques mural.

828 €

### CL 52 - 1 vitesse

**Nouveau**



### CL 52 - 2 vitesses

**Nouveau**





CL 55 Levier

**Nouveau**



**CL 55 Levier - CL 55 Auto**



**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone  
Support moteur métallique

Possibilité  
**9 Macédoines  
et 3 Frites**

**50  
DISQUES**



**FONCTION COUPE-LÉGUMES**

Socle mobile tout en inox équipé de 2 roulettes avec frein inclus  
Collection complète de 50 disques en option  
Possibilité 3 frites et 9 macédoines  
Équipement presse-purée en option  
Livré sans disque

**CL 55 Levier**

**Nouveau**

Puissance 1 100 Watts  
Voltage Triphasé 400 V  
Vitesses 375 et 750 tr/min  
Goulotte à levier surface 227 cm<sup>2</sup> - volume 3,6 litres  
Tube intégré Ø 58 mm  
Dimensions (LxPxH) sans socle : 370 x 325 x 720 mm  
Poids brut 43,6 Kg

Réf. **2214 - CL 55 Levier** 400V/50/3

**4 415 €**

CL 55 Auto



**CL 55 Auto**

Puissance 1 100 Watts  
Voltage Triphasé 400 V  
Vitesses 375 et 750 tr/min  
Goulotte automatique en inox  
Dimensions (LxPxH) sans socle : 480 x 350 x 665 mm  
Poids brut 44 Kg

Réf. **2216 - CL 55 Auto** 400V/50/3

**4 975 €**

**PACK NUTRITION FRAICHEUR**

**Nouveau**

Réf. **1998** - Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm ; macédoines 5x5x5 mm, 14x14x5 mm, 10x10x10 mm + 2 porte-disques mural.

**1 197 €**

**PACK RESTAURATION/TRAITEUR**

Réf. **1929** - Eminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm + 1 porte-disques mural.

**682 €**

**PACK COLLECTIVITÉ**

Réf. **1927** - Éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ; équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 1 porte-disques mural.

**828 €**



## CL 55 2 Goulottes



### BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone  
Support moteur métallique



### FONCTION COUPE-LÉGUMES

Socle mobile tout en inox équipé de 2 roulettes avec frein inclus  
Collection complète de 50 disques en option  
Possibilité 3 frites et 9 macédoines  
Équipement presse-purée en option  
Livré sans disque

Possibilité  
9 Macédoines  
et 3 Frites

50  
DISQUES

## CL 55 2 Goulottes

**Nouveau**

Puissance	1 100 Watts
Voltage	Triphasé 400 V
Vitesses	375 et 750 tr/min
Goulotte automatique	en inox
Goulotte à levier	surface 227 cm <sup>2</sup> - volume 3,6 litres
	Tube intégré Ø 58 mm
Dimensions (LxPxH)	sans socle : 480 x 350 x 665 mm
Poids brut	51,3 Kg

Réf. 2211 - CL 55 2 Goulottes grands débits 400V/50/3

5 995 €



COUPE-LÉGUMES

## ACCESSOIRES CL 55



Goulotte automatique  
CL 55

Réf. 28170 1 625 €



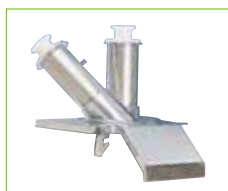
Goulotte à levier CL 55  
avec tube intégré  
(surface 227 cm<sup>2</sup>)

Réf. 39673 1 060 €



Goulotte 4 tubes CL 55 :  
2 tubes Ø 50 mm  
2 tubes Ø 70 mm

Réf. 28161 1 088 €



Goulotte à tubes droit  
et incliné CL 55

Réf. 28155 1 228€



Équipement presse-purée

Réf. 28188 Ø 3 mm 214 €

Réf. 28206 Ø 6 mm 214 €

## Possibilité frites



8 x 8 mm



10 x 10 mm



16 x 16 mm



**Nouveau**

# CL 60 NUTRITION FRAICHEUR



Jusqu'à  
**1800 kg**  
de légumes  
par heure

**Niveau supérieur** : 1 bac GN 1x1 de légumes à couper pour faciliter l'alimentation.

**Niveau inférieur** : 2 bacs GN 1x1 de réception de légumes pour légumes coupés.

**Système rotatif** pour remplacer le bac rempli par un bac vide sans effort.

4 roulettes rotatives à 360° dont 2 avec freins.

**PACK NUTRITION FRAICHEUR INCLUS**

**GOULOTTE AUTOMATIQUE**



Pour tous les légumes vrac (tomates, oignons, pommes de terre...)



**GOULOTTE À LEVIER**



Spécial légumes volumineux, type chou ou céleri.



**GOULOTTE À 4 TUBES**



Spécial légumes longs types concombres ou courgettes.



**EQUIPEMENT PRESSE-PURÉE 3mm**



Pour réaliser facilement une purée fraîche de qualité et de goût en grande quantité.



**CHARIOT ERGO MOBILE**



3 bacs GN 1x1 fournis.

**+ 10 DISQUES PACK NUTRITION FRAICHEUR**



## CL 60 Nutrition Fraîcheur 3 Goulottes



### BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone  
Support moteur métallique  
Bloc moteur inox

Possibilité  
9 Macédoines  
et 3 Frites

50  
DISQUES



### FONCTION COUPE-LÉGUMES

Collection complète de 50 disques en option  
Possibilité 3 frites et 9 macédoines

#### Livré avec :

Pack nutrition fraîcheur  
Goulotte à levier surface 227 cm<sup>2</sup> - volume 4,9 litres  
Tube intégré Ø 58 mm  
Goulotte automatique  
Goulotte 4 tubes  
Équipement presse-purée 3mm en option  
Chariot ergo mobile  
3 bacs GN 1x1

## CL 60 Nutrition Fraîcheur 3 Goulottes

**Nouveau**

Puissance 1 500 Watts  
Voltage Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V  
Vitesses 375 et 750 tr/min ou 100 à 1000 tr/min  
Dimensions (LxPxH) 600 x 720 x 1225 mm  
Poids brut 74 Kg

Réf. 2310 - CL 60 Nutrition Fraîcheur 3 Goulottes 400V/50/3 11 215 €

Réf. 2311 - CL 60 V.V. Nutrition Fraîcheur 3 Goulottes 230V/50/1 11 855 €


 COUPE-  
LÉGUMES

### PACK NUTRITION FRAICHEUR INCLUS

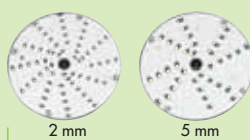


0,8 mm

2 mm

5 mm

Eminceurs



2 mm

5 mm

Râpeurs

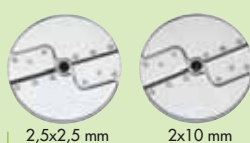


5x5 mm

10x10 mm

14x14 mm

Macédoines



2,5x2,5 mm

2x10 mm

Bâtonnets



### NOUVEAU CHARIOT ERGO MOBILE



NIVEAU INFÉRIEUR ROTATIF



CL 60 Levier

**Nouveau**



**CL 60 Levier - CL 60 Auto**



**BLOC MOTEUR**

Moteur asynchrone  
Support moteur métallique  
Bloc moteur inox

Possibilité  
9 Macédoines  
et 3 Frites

**50**  
DISQUES



**FONCTION COUPE-LÉGUMES**

Collection de 50 disques en option  
Possibilité 3 frites et 9 macédoines  
Livré sans disque  
Équipement presse-purée en option

**CL 60 Levier - CL 60 V.V. Levier**

**Nouveau**

Puissance 1 500 Watts  
Voltage Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V  
Vitesses 375 et 750 tr/min ou 100 à 1000 tr/min  
Goulotte à levier surface 227 cm<sup>2</sup> - volume 4,9 litres  
Tube intégré Ø 58 mm  
Dimensions (LxPxH) 425 x 613 x 1159 mm  
Poids brut 70 Kg

Réf. 2319 - CL 60 Levier 400V/50/3

6 055 €

Réf. 2323 - CL 60 V.V. Levier 230V/50/1

6 675 €

CL 60 Auto

**Nouveau**



**CL 60 Auto - CL 60 V.V. Auto**

**Nouveau**

Puissance 1 500 Watts  
Voltage Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V  
Vitesses 375 et 750 tr/min ou 100 à 1000 tr/min  
Goulotte automatique en inox  
Dimensions (LxPxH) 462 x 770 x 1353 mm  
Poids brut 74 Kg

Réf. 2313 - CL 60 Auto 400V/50/3

6 695 €

Réf. 2317 - CL 60 V.V. Auto 230V/50/1

7 330 €

**PACK NUTRITION FRAICHEUR**

**Nouveau**

Réf. 1998 - Éminceurs 0,8 mm, 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 5 mm ; bâtonnets 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm ; macédoines 5x5x5 mm, 14x14x5 mm, 10x10x10 mm + 2 porte-disques mural.

1 197 €

**PACK RESTAURATION/TRAITEUR**

Réf. 1929 - Eminceurs 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnet 4x4 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm + 1 porte-disques mural.

682 €

**PACK COLLECTIVITÉ**

Réf. 1927 - Éminceurs 2 mm, 5 mm ; râpeurs 2 mm, 3 mm ; équipements macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm ; éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 1 porte-disques mural.

828 €



## CL 60 2 Goulottes



### BLOC MOTEUR

Moteur asynchrone  
Support moteur métallique  
Bloc moteur inox



### FONCTION COUPE-LÉGUMES

Collection de 50 disques en option  
Possibilité 3 frites et 9 macédoines  
Livré sans disque  
Equipement presse-purée en option

Possibilité  
9 Macédoines  
et 3 Frites

50  
DISQUES

## CL 60 2 Goulottes - Auto + Levier CL 60 V.V. 2 Goulottes - Auto + Levier

**Nouveau**

Puissance	1 500 Watts
Voltage	Triphasé 400 V ou Monophasé 230 V
Vitesses	375 et 750 tr/min ou 100 à 1000 tr/min
Goulotte automatique	en inox
Goulotte à levier	surface 227 cm <sup>2</sup> - volume 4,9 litres
	Tube intégré Ø 58 mm
Dimensions (LxPxH)	462 x 770 x 1353 mm
Poids brut	91,5 Kg

Réf. 2325 - CL 60 2 Goulottes 400V/50/3

7 940 €

Réf. 2329 - CL 60 V.V. 2 Goulottes 230V/50/1

8 475 €

## CL 60 2 Goulottes

**Nouveau**



COUPE-LÉGUMES

## ACCESSOIRES CL 60



**Nouveau**

**Goulotte automatique CL 60**  
Avec plateau d'alimentation

Réf. 39681 1 945 €



**Nouveau**

**Goulotte à levier CL 60**

Réf. 39680 1 300 €



**Nouveau**

**Chariot Ergo Mobile**  
Livré sans bac. Prévu pour recevoir 3 bacs « gastronorm 1x1 ».

Réf. 49066 873 €



**Goulotte à tubes droit et incliné CL 60**

Réf. 28157 1 292 €



**Equipement presse-purée**

Réf. 28188 Ø 3 mm 214 €

Réf. 28206 Ø 6 mm 214 €



**Goulotte 4 tubes CL 60 :**

2 tubes Ø 50 mm

2 tubes Ø 70 mm

Réf. 28162 1 131 €

## Possibilité frites



8 x 8 mm



10 x 10 mm



16 x 16 mm