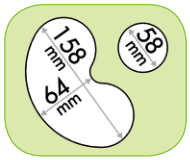
robot coupe®

CL 40

D	
Mahlzeiten pro Service	**20 bis 80**
Theoretische Verarbeitungsmenge *	Bis 200 kg/h

28 SCHEIBEN

3 Würfelgrößen und 2 Pommes-Frites-Größen



A PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit der Gemüseschneidemaschine CL 40 lassen sich Obst und Gemüse aller Art raspeln und in glatte und gewellte Scheiben sowie in Stäbchen, Würfel und Pommes Frites schneiden.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gemüseschneidemaschine CL40. Einphasig 230V/50/1. Leistung 500 W. Drehzahl 500 U/min. Magnetisches Sicherheitssystem, Motorbremse und Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Stopfers. Gemüseschneidemaschine mit seitlichem Auswurf und 2 Einfüllöffnungen: 1 großer Einfüllschacht (Fläche 104 cm² ; Füllvolumen 1,56 l) und 1 runder Einfüllschacht (Durchmesser 58 mm). Motorblock aus Metall und Gemüseschneideschüssel aus Edelstahl. Alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind spülmaschinenfest. 20 bis 80 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; komplettes Sortiment aus 28 Edelstahlscheiben lieferbar.

Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt F

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	500 Watts	
Elektrische Daten	Einphasig – Stecker mitgeliefert	
Drehzahl	500 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	345 / 303 / 590 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	16 kg	
Stromversorgung	**Stromstärke**	**Artikelnummer**
230V/50/1	5.4	24570

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

E PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor für intensiven Gebrauch
- Leistung 500 Watt
- Motorblock aus Metall
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahl 500 U/min.

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllöffnungen:
  1 halbkreisförmiger Einfüllschacht zum Schneiden sperriger Gemüsesorten wie Kohl, Sellerie usw. sowie 1 runder Einfüllschacht zum Schneiden länglicher bzw. empfindlicher Gemüsesorten
- Schneiden in Pommes Frites und Würfel möglich
- Schüssel aus Edelstahl und Deckel aus widerstandsfähigem Verbundwerkstoff, vollständig abnehmbar für eine leichte Wartung
- Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte
- Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und bequeme Bedienung, geeignet für 200 mm hohe GN-Behälter
- Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Stopfers
- Senkrechter Druck des Stopfers auf das Gemüse für stets gleichmäßigen Schnitt
- Große Auswahl an 28 Edelstahlscheiben
- Die Scheiben sind aus Edelstahl (außer Würfel- und Pommes-frites-Sets).
- Wird ohne Scheiben geliefert

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

CL 40

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Wandhalterung für 8 Scheiben: Nr. 107 812
- D-Clean-Kit: Nr. 39881 Reinigungswerkzeug für Würfelgatter

EMPFOHLENE SCHEIBEN-SETS

Satz aus 4 Scheiben Nr. 1963	Schneidescheiben 2 mm; 4 mm; Reibescheibe 2 mm; Streifenscheibe 4 x 4 mm
Satz aus 6 Scheiben Nr. 1945	Schneidescheiben 2 mm; 4 mm; Reibescheibe 2 mm; Streifenscheibe 4 x 4 mm; Würfel-Set: Schneidescheibe 10 mm + Würfelgatter 10x10 mm.

SCHNEIDSCHEIBEN	
1 mm	27051
2 mm	27555
3 mm	27086
4 mm	27566
5 mm	27087
6 mm	27786

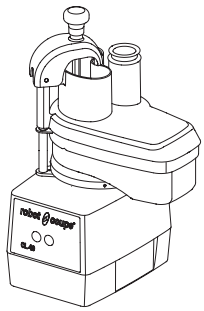
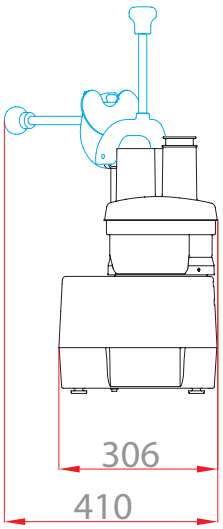
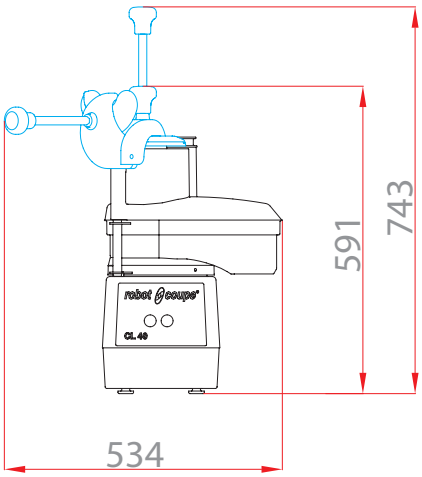
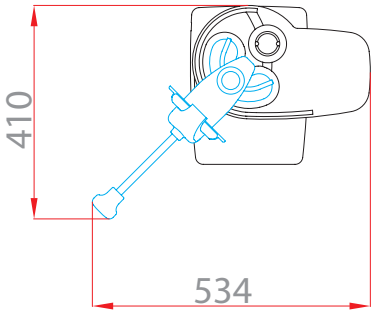
WELLENSCHEIBEN	
2 mm	27621

REIBSCHEIBEN	
1,5 mm	27148
2 mm	27149
3 mm	27150
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Rösti	27191
Meerrettich 0,7 mm	27078
Meerrettich 1 mm	27079
Meerrettich 1.3 mm	27130

STÄBCHEN/JULIENNE	
2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048

WÜRFEL-SETS	
8x8x8 mm	27113
10x10x10 mm	27114
12 x 12 x 12 mm	27298

POMMES-FRITES-SETS	
8x8 mm	27116
10x10 mm	27117

G RESERVIERUNG

230 V/50/1 – Kabel und Stecker mitgeliefert