

CL55 WORKSTATION



16
SCHEIBEN

D Mahlzeiten pro Service	100 bis 1000
Theoretische Verarbeitungsmenge*	Bis 1200 kg/h



VERSTELLBARER WAGEN

Zum Transportieren und leichten Befüllen mit Obst und Gemüse.



PÜRIERAUFSATZ

1
PÜRIERAUFSATZ

KARTOFFELN FÜR KARTOFFELPÜREE

Pürieraufsatz 3 mm



FEED HEADS

2
EINFÜLLAUFSÄTZE

KLEINES UND MITTELGROSSES GEMÜSE

SPERRIGES UND LÄNGLICHES GEMÜSE

Automatischer Einfüllaufsatz

Einfüllaufsatz mit Hebelarm

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die CL55 Workstation eignet sich ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse aller Art in glatte und gewellte Scheiben sowie in Würfel und Pommes Frites, außerdem zum Raspeln und Reiben, auch von Käse. Mit ihr lassen sich sehr große Mengen mit 16 Schnittarten verarbeiten, und sie verfügt über einen Aufsatz zur Zubereitung von Kartoffelpüree

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

CL55 Workstation. Einphasig oder dreiphasig. Leistung 1100 Watt. 2 Drehzahlen 375 U/min und 750 U/min. Magnetisches Sicherheitssystem mit Motorbremse. Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllaufsätzen: 1 Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl; 1 Einfüllaufsatz mit Hebelarm, rundem XL-Einfüllschacht (Einfüllöffnung 238 cm², Füllvolumen 4,2 l) und 1 runder Einfüllschacht (Durchmesser 58 mm); Pürieraufsatz; 16-Scheiben-Set „MultiCut“: 3 Schneidscheiben: 1 mm, 2 mm und 4 mm; 2 Reibescheiben: 1,5 mm und 3 mm; 3 Würfel-Sets: 5x5x5 mm, 10x10x10 mm und 20x20x20 mm; 3 Julienne-Scheiben: 2x10 mm, 2,5x2,5 mm und 4x4 mm; Pommes-Frites-Set 10x10 mm. D-Clean-Kit zum Reinigen von Würfelgattern und 2 Scheibenhalterungen; Verstellbarer Wagen für den Transport von Gemüse und Zubehör; fahrbares Gestell aus Edelstahl konzipiert für die Verarbeitung großer Mengen. 100 bis 1000 Mahlzeiten pro Service.

Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt **F**

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	1100 Watts	
Elektrische Daten	Dreiphasig - ohne Stecker	
Drehzahlen	375 und 750 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	mit Ständer 865 / 396 / 1272 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Bruttogewicht	80 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
400V/50/3	2.7	2287

E PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor für intensiven Gebrauch.
- Leistung 1100 Watt (dreiphasig)
- Motorblock und Antriebswelle aus Edelstahl
- Magnetisches Sicherheitssystem mit Motorbremse
- 2 Drehzahlen 375 und 750 U/min

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllaufsätzen für die Verarbeitung sehr großer Mengen:
 - Automatischer Einfüllaufsatz für hohen Durchsatz, hohe Befüllungskapazität und Schnittqualität. Ideal zum Schneiden empfindlicher Produkte wie z. B. Pilze oder Tomaten, geraspelte Möhren, Kartoffelwürfel und Pommes Frites.
 - Einfüllaufsatz mit Hebelarm und XL-Einfüllschacht für ganzen Kohlkopf bzw. bis zu 15 Tomaten. Mit integrierter Röhre für gleichmäßiges Schneiden länglicher Gemüsesorten. „Exactitube“-Stopfer: Verringerung des Durchmessers der Einfüllöffnung für das Schneiden kleiner Zutaten.
- Automatische Wiederinbetriebnahme des Gerätes (durch Betätigen des Hebelarms)
- Hebelarm mit Bewegungsunterstützung für mühelose Benutzung und hohe Produktivität
- Senkrechter Druck des Stopfers auf das Gemüse für stets gleichmäßigen Schnitt
- Deckel abnehmbar
- Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und bequeme Bedienung
- Fahrbares Gestell aus Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen für eine große Ortsbeweglichkeit des Gerätes.
- Wird geliefert mit:
 - 16 Scheiben
 - Pürieraufsatz 3 mm
 - Scheibenhalterungen
 - 3 GN-Behälter 1/1
 - D-Clean-Kit zum Reinigen von Würfelgattern
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.

NORMEN

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

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

CL55 WORKSTATION

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Einfüllaufsatz mit 4 Röhren: speziell für längliche Gemüsesorten. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2 Nr. 28161
- Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre für längliche Gemüsesorten und Diagonalschnitt Nr. 28155
- Pürieraufsatz 6 mm: Nr. 28206



SCHNEIDSCHEBEN

Mandeln 0,6 mm	28166
0,8 mm	28069
1 mm	28062
2 mm	28063
3 mm	28064
4 mm	28004
5 mm	28065
6 mm	28196
8 mm	28066
10 mm	28067
14 mm	28068
Kartoffelsalat 4 mm	27244
Kartoffelsalat 6 mm	27245



WELLENSCHEBEN

2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



REIBSCHEBEN

1,5 mm	28056
2 mm	28057
3 mm	28058
4 mm	28073
5 mm	28059
7 mm	28016
9 mm	28060
Parmesan	28061
Rösti	27164
Kartoffelpuffer	27219
Meerrettich 1 mm	28055



STÄBCHEN/JULIENNE

1x8 mm	28172
1x26 mm	28153
2x4 mm	28072
2x6 mm	27066
2x8 mm	27067
2x10 mm	28173
2x2 mm	28051
2,5x2,5 mm	28195
3x3 mm	28101
4x4 mm	28052
6x6 mm	28053
8x8 mm	28054



WÜRFEL-SETS

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



POMMES-FRITES-SETS

8x8 mm	28134
8x16 mm	28159
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158

G

RESERVIERUNG

Stromanschluss dreiphasig 400 V – Stecker nicht mitgeliefert

