

CL 50 Gourmet



D

Mahlzeiten pro Service

20 bis 300

Theoretische Verarbeitungsmenge *

Bis 300 kg/h

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL50 Gourmet eignet sich zum Raspeln und Schneiden von Obst und Gemüse aller Art in glatte und gewellte Scheiben, in Stäbchen, Würfel und Pommes Frites sowie zum Reiben von Käse. Zusätzlich stehen 7 originale Brunoise- und Waffelschnitte mit einwandfreier Schnittqualität zur Verfügung.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gemüseschneidemaschine CL50 Gourmet. Einphasig 230V/50/1 oder dreiphasig 400V/50/3. Drehzahl 375 U/min. Sicherheitssystem, Motorbremse und Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Stopfers. Gemüseschneidemaschine mit seitlichem Auswurf und 2 Einfüllöffnungen: 1 großer Einfüllschacht (Fläche 132 cm²; Füllvolumen 2,1 l) und 1 runder Einfüllschacht (Durchmesser 69 mm) mit Drehmechanismus. 0,6-Liter-Auffangbehälter im Lieferumfang inbegriffen, Fassungsvermögen: 600 g Kartoffeln in 3-mm-Würfeln. Motorblock aus Edelstahl, Deckel und Schüssel aus Metall. 20 bis 300 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; komplettes Sortiment aus 53 Edelstahlscheiben lieferbar.

Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt F

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	550 Watt (einphasig) 600 Watt (dreiphasig)	
Elektrische Daten	Einphasig – mit Stecker Dreiphasig – ohne Stecker	
Drehzahl	375 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	390 / 310 / 610 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	21.5 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
230V/50/1	5.7	24453
400V/50/3	1.7	24459

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 550 Watt (einphasig) bzw. 600 Watt (dreiphasig)
- Motorblock aus Edelstahl
- Versenkte Tasten Ein/Aus
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahl 375 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 mit Drehmechanismus und Einsatz zum Führen des zu schneidenden Obstes bzw. Gemüses.
- Abnehmbarer Deckel
- Herausnehmbarer Auffangbehälter für Brunoise-Schnitt in kleinen Mengen und für leichteres Reinigen
- Beidseitig verwendbare Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte
- Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und bequeme Bedienung, geeignet für 150 mm hohe GN-Behälter
- Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Stopfers
- Senkrechter Druck des Stopfers auf das Gemüse für stets gleichmäßigen Schnitt
- Komplettes Sortiment aus 53 Edelstahlscheiben
- Schnittmöglichkeiten: Pommes Frites (3), Würfel (5), Waffelschnitt (4) und Brunoises (3)
- Wird ohne Scheiben geliefert
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalcken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.

TABOULÉ- UND PETERSILIEN-SET

- Zusätzlich lieferbar: Petersilien-Set: Mit diesem Set lässt sich Petersilie im Handumdrehen schneiden. Außerdem lieferbar: Taboulé-Set.

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

CL 50 Gourmet

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Taboulé-Set: 3 Petersilien-Einsätze + Würfegatter 10 mm für Tomaten - Nr. 28192
- Petersilien-Set: 2 Petersilien-Einsätze + Schneidscheibe 1 mm + Brunoise-Scheibe 4 mm für Zwiebeln - Nr. 28194
- Wandhalterung für 8 Scheiben: Nr. 107 812
- D-Clean-Kit: Nr. 39881 Reinigungswerkzeug für Würfegatter



BRUNOISES

2x2x2 mm	28 174
3x3x3 mm	28 175
4x4x4 mm	28 176



WAFFELSCHNITT

2 mm	28 198
3 mm	28 199
4 mm	28 177
6 mm	28 178



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
14 x14x5 mm	28181
14x14x10 mm	28179



POMMES-FRITES-SETS

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

G

RESERVIERUNG

Stromanschluss einphasig 230 V – Kabel und Stecker mitgeliefert; dreiphasig 400 V – Stecker nicht mitgeliefert

