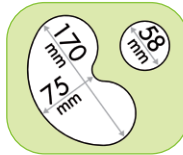


CL50 - 1 Drehzahl



ZUSÄTZLICH LIEFERBAR
+50
SCHEIBEN

10
Würfelgrößen
und 4 Pommes-Frites-Größen



D Mahlzeiten pro Service	50 bis 400
Theoretische Verarbeitungsmenge*	Bis 500 kg/h

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL 50 1 Drehzahl 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.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gemüseschneidemaschine CL 50 1 Drehzahl. Einphasig 230V/50/1 oder dreiphasig 400V/50/3. Leistung 550 W. 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 139 cm²; Füllvolumen 2,2 l) und 1 runde Einfüllöffnung (Ø 58 mm und/oder Ø 39 mm). Deckel und Schüssel aus Metall. 50 bis 400 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; komplettes Sortiment aus 50 Edelstahl-scheiben lieferbar.

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

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	550 Watts	
Elektrische Daten	Einphasig – mit Stecker Dreiphasig – ohne Stecker	
Drehzahl	375 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	380 / 305 / 595 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	19,8 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
230V/50/1	5,7	24440
400V/50/3	1,7	24446

NORMEN

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
- Motorblock aus widerstandsfähigem Verbundwerkstoff. Antriebswelle aus Edelstahl.
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahl 375 U/min.

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllöffnungen:
 - 1 halbkreisförmige Einfüllöffnung zum Schneiden sperriger Gemüsesorten wie Kohl, Knollensellerie usw.
 - 1 runde Einfüllöffnung zum Schneiden länglicher Gemüsesorten. Der Durchmesser der Einfüllöffnung lässt sich durch den „Exactitube“-Stopfer für das Schneiden kleiner Zutaten verringern.
- Abnehmbarer Deckel
- 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 50 Edelstahl-scheiben
- Wird ohne Scheiben geliefert
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.

VERWENDUNG ALS PÜRIERPRESSE

- Zusätzlich lieferbar: 10 kg Kartoffelpüree in nur 2 Minuten

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

CL 50 - 1 Drehzahl

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Pürieraufsatz 3 mm: Nr. 28190
- Pürieraufsatz 6 mm: Nr. 28205



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

EMPFOHLENE SCHEIBEN-SETS

Satz aus 6 Scheiben
Nr. 1929

Schneidescheiben 1 mm, 3 mm ; Reibscheibe 2 mm ; Streifenscheibe 4 x 4 mm ; Würfel-Set: Schneidescheibe 10 mm + Würfeligatter 10 x 10 mm + 1 Wandhalterung

Satz aus 8 Scheiben
Nr. 1949

Schneidescheiben 2 mm, 5 mm ; Wellenscheibe 3 mm ; Reibscheiben 2 mm, 5 mm, Streifenscheibe 2 x 2 mm ; Würfel-Set: Schneidescheibe 10 mm + Würfeligatter 10 x 10 mm.



SCHEIBENSCHNEIDEN

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



WELLENSCHEIBEN

2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



REIBSCHEIBEN

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

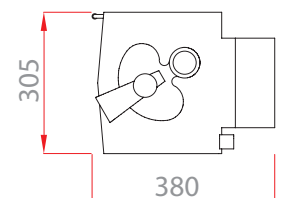
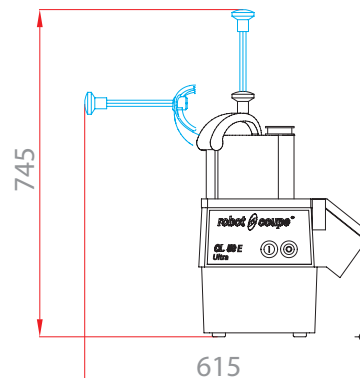
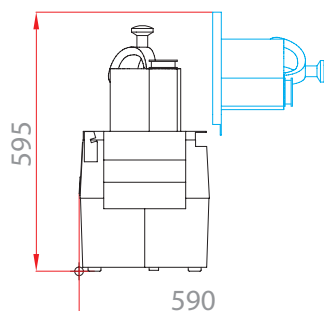
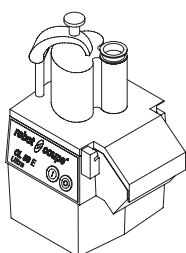


POMMES-FRITES-SETS

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

G RESERVIERUNG

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

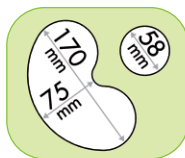


CL50 - 2 Drehzahlen



ZUSÄTZLICH LIEFERBAR
+50
SCHEIBEN

10
Würfelgrößen
und 4 Pommes-Frites-Größen



D Mahlzeiten pro Service	50 bis 400
Theoretische Verarbeitungsmenge *	Bis 500 kg/h

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL 50 2 Drehzahlen 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.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gemüseschneidemaschine CL50 2 Drehzahlen. Dreiphasig 400V/50/3. Leistung 600 W. Drehzahlen 375 und 750 U/min. Sicherheitssystem, Motorbremse und Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Stopfers. Gemüseschneidemaschine mit seitlichem Auswurf und 2 Einfüllöffnungen: 1 großer Einfüllschacht (Fläche 139 cm²; Füllvolumen 2,2 l) und 1 runde Einfüllöffnung (Ø 58 mm und/oder Ø 39 mm). Deckel und Schüssel aus Metall. 50 bis 400 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; komplettes Sortiment aus 50 Edelstahlscheiben lieferbar.

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

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	600 Watts	
Elektrische Daten	Dreiphasig – Stecker nicht mitgeliefert	
Drehzahlen	375 & 750 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	380 / 305 / 595 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	19,8 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
400V/50/3	2,1	24449

NORMEN 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 600 Watt
- Motorblock aus widerstandsfähigem Verbundwerkstoff. Antriebswelle aus Edelstahl.
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahlen 375 und 750 U/min

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllöffnungen:
 - 1 halbkreisförmige Einfüllöffnung zum Schneiden sperriger Gemüsesorten wie Kohl, Knollensellerie usw.
 - 1 runde Einfüllöffnung zum Schneiden länglicher Gemüsesorten. Der Durchmesser der Einfüllöffnung lässt sich durch den „Exactitube“-Stopfer für das Schneiden kleiner Zutaten verringern.
- Abnehmbarer Deckel
- 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 50 Edelstahlscheiben
- Wird ohne Scheiben geliefert
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.

VERWENDUNG ALS PÜRIERPRESSE

- Zusätzlich lieferbar: 10 kg Kartoffelpüree in nur 2 Minuten

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

CL50 - 2 Drehzahlen

CL50 - 2 Drehzahlen

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Pürieraufsatz 3 mm: Nr. 28190
- Pürieraufsatz 6 mm: Nr. 28205



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

EMPFOHLENE SCHEIBEN-SETS

Satz aus 6 Scheiben
Nr. 1929

Schneidescheiben 1 mm, 3 mm ; Reibscheibe 2 mm ; Streifenscheibe 4 x 4 mm ; Würfel-Set: Schneidescheibe 10 mm + Würfegatter 10 x 10 mm + 1 Wandhalterung

Satz aus 8 Scheiben
Nr. 1949

Schneidescheiben 2 mm, 5 mm ; Wellenscheibe 3 mm ; Reibscheiben 2 mm, 5 mm, Streifenscheibe 2 x 2 mm ; Würfel-Set: Schneidescheibe 10 mm + Würfegatter 10 x 10 mm.



SCHNEIDSCHEIBEN

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



WELLENSCHEIBEN

2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



REIBSCHEIBEN

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
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158

G RESERVIERUNG

Stromanschluss dreiphasig 400 V – Stecker nicht mitgeliefert

