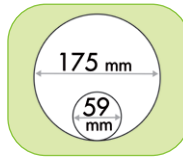


CL55 Hebelarm



10
Würfelgrößen
und 4 Pommes-Frites-Größen

ZUSÄTZLICH LIEFERBAR
+50
SCHEIBEN



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

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL 55 Hebelarm 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 55 mit Hebelarm. Dreiphasig 400V/50/3. Leistung 1100 W. Drehzahlen 375 und 750 U/min. Magnetisches Sicherheitssystem, Motorbremse und Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Hebelarms. Gemüseschneidemaschine mit seitlichem Auswurf und 2 Einfüllöffnungen: 1 runder XL-Einfüllschacht (Fläche 238 cm²; Füllvolumen: 4,2 l) mit integrierter Röhre (Ø 58 mm und/oder Ø 39 mm). Fahrbares Gestell und Motorblock aus Edelstahl konzipiert für die Verarbeitung großer Mengen. 100 bis 1000 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	1100 Watts	
Elektrische Daten	Dreiphasig – Stecker nicht mitgeliefert	
Drehzahlen	375 & 750 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	mit Gestell 700 / 359 / 1100 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	43.6 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
400V/50/3	2.7	2214

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 1100 Watt
- Motorblock aus Edelstahl, Antriebswelle aus Edelstahl
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahlen 375 und 750 U/min

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllöffnungen: 1 runder XL-Einfüllschacht (mit Bewegungsunterstützung) für bis zu 15 Tomaten bzw. 1 ganzen Kohlkopf und 1 runder Einfüllschacht zum Schneiden länglicher bzw. empfindlicher Gemüsesorten. „Exactitube“-Stopfer: Verringerung des Durchmessers der Einfüllöffnung für das Schneiden kleiner Zutaten.
- Abnehmbarer Deckel
- Beidseitig verwendbare Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte
- Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und bequeme Bedienung
- Das fahrbare Gestell aus Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen für größere Ortsbeweglichkeit kann für große Verarbeitungsmengen mit Standard-Auffangbehältern ausgestattet werden.
- 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.
- Komplettes Sortiment aus 50 Edelstahlscheiben
- Wird ohne Scheiben geliefert
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalcken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.

VERWENDUNG ALS PÜRIERPRESSE

- Zusätzlich lieferbar: Pürieraufsatz

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

CL55 Hebelarm

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Automatischer Einfüllaufsatz: Nr. 28170
- Einfüllaufsatz mit 4 Röhren: Nr. 28161
speziell für längliche Gemüsesorten. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2
- Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre für längliche Gemüsesorten und Diagonalschnitt Nr. 28155.
- D-Clean-Kit: Nr. 39881
Reinigungswerkzeug für Würfelgatter
- Pürieraufsatz 3 mm: Nr. 28188
- Pürieraufsatz 6 mm: Nr. 28206
- Wandhalterung für 8 Scheiben: Nr. 107 812

EMPFOHLENE SCHEIBEN-SETS

Satz aus 6 Scheiben
Nr. 1929

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

Satz aus 8 Scheiben
Nr. 1949

Schneidescheiben 2 mm, 5 mm ; Wellenscheibe 3 mm ; Reibescheiben 2 mm, 5 mm, Streifenscheibe 2 x 2 mm ; Würfel-Set: Schneidescheibe 10 mm + Würfelgatter 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

