

CL 60 WORKSTATION



16
SCHEIBEN

D Mahlzeiten pro Service	300 bis 3000
Theoretische Verarbeitungsmenge *	Bis 1800 kg/h

PÜRIERAUFSATZ

1
PÜRIERAUFSATZ



EINFÜLLAUFSÄTZE

3
EINFÜLLAUFSÄTZE



A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die CL 60 Workstation ist eine All-in-One-Lösung für das Schneiden von Gemüse. Sie eignet sich ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse 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

CL60 Workstation. Einphasig oder dreiphasig. Leistung 1500 Watt. 2 Drehzahlen 375 U/min und 750 U/min oder stufenlose Drehzahlregelung 100 bis 1000 U/min. Gemüseschneidemaschine aus Edelstahl mit höhenverstellbarem Fuß, 2 Rollen und einem Handgriff. Magnetisches Sicherheitssystem mit Motorbremse. Ausgestattet mit 3 Einfüllaufsätzen: 1 Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl mit Ladeplatte; 1 Einfüllaufsatz mit Hebelarm, rundem XL-Einfüllschacht (Einfüllöffnung 238 cm², Füllvolumen 4,2 l), mit integrierter Röhre (Ø 58 mm und/oder Ø 39 mm). und höhenverstellbarem Griff; 1 Einfüllaufsatz mit 4 Röhren (2 x 50 mm und 2 x 70 mm Durchmesser); 1 Pürieraufsatz; 1 Ergo-Mobile-Wagen mit 3 GN-Behältern 1/1; 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; fahrbares Regal zum Verstauen. Bis zu 3000 Mahlzeiten pro Service. Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt **F**

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	1500 Watts	
Elektrische Daten	Einphasig – mit Stecker Dreiphasig – ohne Stecker	
Drehzahlen	100 bis 1 000 U/min einphasig 375 und 750 U/min dreiphasig	
Abmessungen (B/T/H)	462 / 770 / 1 353 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Bruttogewicht	150 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
400V/50/3	3.4	2300
230V/50/1	5.8	2301

E PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor für intensiven Gebrauch
- Leistung 750 Watt (einphasig) oder 1100 Watt (dreiphasig)
- Motorblock aus Edelstahl, Antriebswelle aus Edelstahl
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- 2 Drehzahlen 375 und 750 U/min oder stufenlose Drehzahlregelung 100 bis 1000 U/min.

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit folgender Ausstattung:
 - > höhenverstellbarer Fuß für Böden mit Höhenunterschieden
 - > **3 Einfüllaufsätze:**
 - Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl mit Ladeplatte für ununterbrochenes Verarbeiten großer Mengen Gemüse
 - Einfüllaufsatz mit Hebelarm und XL-Einfüllschacht für einen ganzen Kohlkopf oder bis zu 15 Tomaten. Mit integrierter Röhre für längliche bzw. empfindliche Gemüsesorten. „Exactitube“-Stopfer: Verringerung des Durchmessers der Einfüllöffnung für das Schneiden kleiner Zutaten. Hebelarm mit Bewegungsunterstützung für mühelose Benutzung und hohe Produktivität. Höhe des Griffs verstellbar (3 Positionen) für höheren Bedienkomfort. Durch senkrechten Druck auf den Stopfer wird das Gemüse gleichmäßig geschnitten.
 - Einfüllaufsatz mit 4 Röhren für gleichmäßiges Schneiden länglicher Produkte
 - > 3-mm-Pürieraufsatz (Püriersieb und spezielle Auswurfscheibe) für große Mengen in kurzer Zeit
 - > Ergo-Mobile-Wagen (mit 3 GN-Behältern) mit einer oberen Ebene für die Befüllung und einem Drehsystem, durch das ein voller Behälter mühelos gegen einen leeren ausgetauscht werden kann. Der Wagen verfügt über 4 Rollen, 2 davon feststellbar.
 - > 16-Scheiben-Set „MultiCut“ für Kreativität und Originalität beim Schneiden
 - > D-Clean-Kit zum Reinigen von Würfelgattern
 - > Fahrbares Regal zum Verstauen und Transportieren des Workstation-Zubehörs (Einfüllaufsätze und Scheiben)
- Beidseitig verwendbare Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.

NORMEN (CE)

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

CL 60 WORKSTATION

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre: Nr. 28157 für längliche Gemüsesorten und Schrägschnitt
- Pürieraufsatz 6 mm: Nr. 28206



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

G

RESERVIERUNG

Einphasig: Bei Geräten mit stufenloser Drehzahlregelung wird die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters von Typ A oder Typ B empfohlen. Dreiphasige Geräte werden ohne Netzstecker geliefert.

