

CL 52 - 1 Drehzahl



D Mahlzeiten pro Service	70 bis 600
Theoretische Verarbeitungsmenge*	Bis 750 kg/h

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL 50 Ultra 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 CL50 Ultra 1 Drehzahl. Einphasig 230V/50/1 oder dreiphasig 400V/50/3. Leistung 550 W. Drehzahl 375 U/min. Magnetisches 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). Motorblock aus Edelstahl konzipiert für die Verarbeitung großer Mengen. D-Clean Kit. 50 bis 400 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; Komplette Auswahl an 50 „Mineral+“-Scheiben lieferbar: leicht zu reinigen, spülmaschinenfest.

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

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	750 Watts	
Elektrische Daten	Einphasig – mit Stecker Dreiphasig – ohne Stecker	
Drehzahl	375 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	360 / 340 / 690 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	28 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
230V/50/1	5.3	24490
400V/50/3	2.0	24498

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

E PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor für intensiven Gebrauch.
- Leistung 550 Watt.
- Motorblock aus Edelstahl, Antriebswelle aus Edelstahl.
- Versenkte Tasten Ein/Aus.
- 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 „Exactitude“-Stopfer für das Schneiden kleiner Zutaten verringern.
- Deckel und Schüssel aus Metall abnehmbar.
- 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.
- Große Auswahl an 50 „Mineral+“-Edelstahlscheiben lieferbar: leicht zu reinigen, spülmaschinenfest.
- Wird ohne Scheiben geliefert.
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.
- D-Clean Kit für leichtes Reinigen der Würfelgatter.

VERWENDUNG ALS PÜRIERPRESSE

- Zusätzlich lieferbar: 10 kg Kartoffelpüree in nur 2 Minuten.

CL 52 - 1 Drehzahl

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- EasyClean Xpress 8x8mm - Nr. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Nr. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Nr. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Nr. 49314
- Wandhalterung für 8 Scheiben - Nr. 107812
- Antriebswellenbürste - Nr. 49257
- Pürier-Set 3 mm: Nr. 28208
- Pürier-Set 6 mm: Nr. 28210

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 + Würfelgatter 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 + Würfelgatter 10 x 10 mm.



SCHNEIDSCHEIBEN

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



WELLENSCHEIBEN

2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



REIBSCHEIBEN

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



STÄBCHEN/JULIENNE

1x8 mm	28172W
1x26 mm	28153W
2x4 mm	28072W
2x6 mm	27066W
2x8 mm	27067W
2x10 mm	28173W
2x2 mm	28051W
2.5x2.5 mm	28195W
3x3 mm	28101W
4x4 mm	28052W
6x6 mm	28053W
8x8 mm	28054W



WÜRFEL-SETS

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



POMMES-FRITES-SETS

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

G RESERVIERUNG

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

