

CL50 - 1 Drehzahl



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. D-Clean Kit. 50 bis 400 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; Komplett Auswahl an 50 „Mineral+“-Scheiben lieferbar: leicht zu reinigen, spülmaschinenfest.
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.

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

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 „Exactitude“-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
- 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 50 - 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
- Pürieraufsatz 3 mm - Nr. 28207
- Pürieraufsatz 6 mm - Nr. 28209
- EasyStacker - Nr. 49332
- EasyLoader - Nr. 49323
- Pommes-Frites-Zubehör 6x6 mm - Nr. 49324
- Pommes-Frites-Zubehör 8x8 mm - Nr. 49325
- Pommes-Frites-Zubehör 8x16 mm - Nr. 49326
- Pommes-Frites-Zubehör 10x10 mm - Nr. 49327
- Pommes-Frites-Zubehör 10x16 mm - Nr. 49328

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.



SCHNEIDSCHNITTEN

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



WELLENSCHNITTEN

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



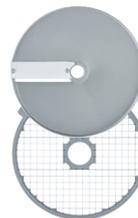
REIBSCHNITTEN

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-SCHNITTEN

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-SCHNITTEN

Zubehör 6x6 mm	49324
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

