

CL 40



D Mahlzeiten pro Service	20 bis 80
Theoretische Verarbeitungsmenge *	Bis 200 kg/h

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit der Gemüseschneidemaschine CL 40 lassen sich Obst und Gemüse aller Art raspeln und in glatte und gewellte Scheiben sowie in Stäbchen, Würfel und Pommes Frites schneiden.

B TECHNICAL FEATURES

Gemüseschneidemaschine CL 40. Einphasig 230V/50/1. Leistung 500 W. Drehzahl 500 U/min. Magnetisches Sicherheitssystem, Motorbremse und Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Stopfers. Gemüseschneidemaschine mit seitlichem Auswurf und 2 Einfüllöffnungen: 1 großer Einfüllschacht (Fläche 104 cm²; Füllvolumen 1,56 I) und 1 runder Einfüllschacht (Durchmesser 58 mm). Motorblock aus Metall und Gemüseschneideschüssel aus Edelstahl. D-Clean Kit. Alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind spülmaschinenfest. 20 bis 80 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; komplettes Sortiment aus 29 Edelstahlscheiben lieferbar. Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt **F**

C TECHNISC	CHE EIGENSCHAFT	EN
Nutzleistung	500 Watts	
Elektrische Daten	Einphasig – Steck	er mitgeliefert
Drehzahl	500 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	345 / 303 / 590 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	15 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
230V/50/1	5.4	24570

NORMEN (E)

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

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor für intensiven Gebrauch.
- · Leistung 500 Watt.
- Motorblock aus Metall.
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse.
- Drehzahl 500 U/min.

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllöffnungen:
- 1 halbkreisförmiger Einfüllschacht zum Schneiden sperriger Gemüsesorten wie Kohl, Sellerie usw. sowie 1 runder Einfüllschacht zum Schneiden länglicher bzw. empfindlicher Gemüsesorten. Der Durchmesser der Einfüllöffnung lässt sich durch den "Exactitube"-Stopfer für das Schneiden kleiner Zutaten verringern.
- Schüssel aus Edelstahl und Deckel aus widerstandsfähigem Verbundwerkstoff, vollständig abnehmbar für eine leichte Wartung.
- · Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte.
- Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und bequeme Bedienung, geeignet für 200 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 29 Edelstahlscheiben.
- Pommes-Frites- und Würfelschnitt möglich. Mineral+ Schneidescheiben: leicht in der Spülmaschine zu reinigen.
- · Wird ohne Scheiben geliefert.
- D-Clean-Kit für leichtes Reinigen der Würfelgatter.



CL 40

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

• Wandhalterung für 8 Scheiben: Nr. 107812

EMPFOHLENE SCHEIBEN-SETS

Satz aus 4 Scheiben Nr. 1963

Schneidescheiben 2 mm; 4 mm; Reibescheibe 2 mm;

Streifenscheibe 4 x 4 mm

Satz aus 6 Scheiben Nr. 1945 Schneidescheiben 2 mm; 4 mm; Reibescheibe 2 mm; Streifenscheibe 4 x 4 mm; Würfel-Set: Schneidescheibe 10 mm + Würfelgatter 10x10 mm.



	SCHNEIDSCHEIBEN		
1 mm		27051	
2 mm		27555	
3 mm		27086	
4 mm		27566	
5 mm		27087	
6 mm		27786	



	WELLENSCHEIBEN	
3 mm	27622	
5 mm	27623	



REIBSCHEI	BEN
1.5 mm	27148
2 mm	27149
3 mm	27150
6 mm	27046
9 mm	27632
Parmesan	27764
Rösti	27191
Meerrettich 0,7 mm	27078
Meerrettich 1 mm	27079
Meerrettich 1.3 mm	27130



	STÄBCHEN/JULIENNE
2x4 mm	27080
2x6 mm	27081
2x2 mm	27599
4x4 mm	27047
6x6 mm	27610
8x8 mm	27048



WÜRFEL-	SETS
8x8x8 mm	27513W
10x10x10 mm	27514W
12 x 12 x 12 mm	27515W



POMMES-F	RITES-SETS	١
8x8 mm	27116W	
10x10 mm	27117W	

RESERVIERUNG 230V/50/1 – Kabel und Stecker mitgeliefert The state of the state o