

CL 50 Gourmet



LIEFERBAR
53
SCHEIBEN

Schnittmöglich-
keiten: 3
Würfelgrößen und
4 verschiedene
Waffelschnitte



D Mahlzeiten pro Service	20 bis 300
Theoretische Verarbeitungsmenge *	Bis 300 kg/h

A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL50 Gourmet 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. Zusätzlich stehen 7 originelle Brunoise- und Waffelschnitte mit einwandfreier Schnittqualität zur Verfügung.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gemüseschneidemaschine CL50 Gourmet. Einphasig 230V/50/1 oder dreiphasig 400V/50/3. 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 132 cm²; Füllvolumen 2,1 l) und 1 runder Einfüllschacht (Durchmesser 69 mm) mit Drehmechanismus. 0,6-Liter-Auffangbehälter im Lieferumfang inbegriffen, Fassungsvermögen: 600 g Kartoffeln in 3-mm-Würfeln. Motorblock aus Edelstahl, Deckel und Schüssel aus Metall. D-Clean Kit. 20 bis 300 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; Komplette Auswahl an 53 „Mineral+“-Scheiben lieferbar: leicht zu reinigen, spülmaschinenfest.

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

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	550 Watt (einphasig) 600 Watt (dreiphasig)	
Elektrische Daten	Einphasig – mit Stecker Dreiphasig – ohne Stecker	
Drehzahl	375 U/min	
Abmessungen (B/T/H)	390 / 310 / 610 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Nettogewicht	21.5 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
230V/50/1	5.7	24453
400V/50/3	1.7	24459

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 (einphasig) bzw. 600 Watt (dreiphasig)
- Motorblock aus Edelstahl
- Versenkte Tasten Ein/Aus
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahl 375 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 mit Drehmechanismus und Einsatz zum Führen des zu schneidenden Obstes bzw. Gemüses.
- Abnehmbarer Deckel
- Herausnehmbarer Auffangbehälter für Brunoise-Schnitt in kleinen Mengen und für leichteres Reinigen
- 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 53 „Mineral+“-Edelstahlscheiben lieferbar: leicht zu reinigen, spülmaschinenfest.
- Schnittmöglichkeiten: Pommes Frites (3), Würfel (5), Waffelschnitt (4) und Brunoises (3)
- 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.

TABOULÉ- UND PETERSILIEN-SET

- Zusätzlich lieferbar: Petersilien-Set: Mit diesem Set lässt sich Petersilie im Handumdrehen schneiden. Außerdem lieferbar: Taboulé-Set.

CL 50 Gourmet

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Taboulé-Set: 3 Petersilien-Einsätze + Würfegatter 10 mm für Tomaten - Nr. 28192W
- Petersilien-Set: 2 Petersilien-Einsätze + Schneidscheibe 1 mm + Brunoise-Scheibe 4 mm für Zwiebeln - Nr. 28194W
- 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
- EasyStacker - Nr. 49312
- Minischüssel - Nr. 39716



BRUNOISES

2x2x2 mm	28174W
3x3x3 mm	28175W
4x4x4 mm	28176W



WAFFELSCHNITT

2 mm	28198W
3 mm	28199W
4 mm	28177W
6 mm	28178W



SCHNEIDSCHNEIBEN

Mandeln 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
Kartoffelsalat 4 mm	27244W
Kartoffelsalat 6 mm	27245W



WELLENSCHNEIBEN

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



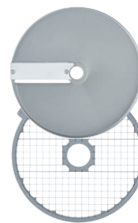
REIBSCHNEIBEN

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
14 x14x5 mm	28181W
14x14x10 mm	28179W



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

