

CL 60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ

НЕРЖ.
СТАЛИ16
ДИСКОВ

D

Количество порций

от 300 до 3000

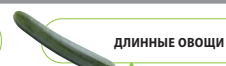
Теоритическая
производительность

до 1800 кг/ч

ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

1
ПРОТИРКА
ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕКАРТОФЕЛЬ ДЛЯ
ПЮРЕПротирка для
пюре

ЗАГРУЗОЧНЫЕ ВОРОНКИ

ОВОЩИ ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОЙ
ПОДАЧИАвтоматическая
воронкаКРУПНЫЕ ИЛИ
ДЛИННЫЕ ОВОЩИВоронка
с рычагом

ДЛИННЫЕ ОВОЩИ

Воронка с
4 трубками

A

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

CL 60 «Рабочая станция» – новое решение «Всё-в-одном» из нержавеющей стали для нарезки овощей. Она нарезает любые овощи и фрукты кружочками, соломкой, фигурными ломтиками, тёркой, кубиками и картофель брусочками для фри, а также натирает сыр. Рабочая станция предназначена для работы с большими количествами овощей, поставляется с 16 дисками и протиркой для приготовления картофельного пюре.

B

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

CL 60 Рабочая Станция – Трёхфазное. Мощность – 1500 Вт 2 скорости 375 об/мин и 750 об/мин. Овощерезка из нерж. стали, оборудована регулируемой по высоте ножкой, 2 колесиками и ручкой. Магнитная система безопасности с моторным тормозом. В комплект входит: 3 воронки из нержавеющей стали: 1 автоматическая воронка из нерж. стали с загрузочным лотком XL; 1 воронка с рычагом, круглая трубка XL, диаметр: 238 см²; загрузочный объем – 4,2 л, со встроенной трубкой Ø 58 мм и/или Ø 39 мм; Воронка с 4 трубками с 2 трубками диаметром 50 мм & 2 трубками диаметром 70 мм; 1 Протирка для картофельного пюре; 1 передвижная тележка с 3 гастроемкостями GN 1/1; MultiCut Комплект из 16 дисков Mineral+ : 3 слайсера – 1 мм, 2 мм & 4 мм; 2 терки – 1,5 мм & 3 мм; 3 диска для кубиков – 5x5x5 мм, 10x10x10 мм & 20x20x20 мм; 3 диска для соломки – 2x10 мм, 2,5x2,5 мм & 4x4 мм; Фри – 10x10 мм. Лёгкая очистка дисков в посудомоечной машине; D-Clean Kit; 2 держателя для дисков; Тележка для хранения аксессуаров. До 3000 порций за смену.

Все опции указаны на обратной стороне в параграфе F

C

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полезная мощность	1500 Вт	
Электрические характеристики	Трёхфазная - штепсельная вилка не включена в комплект	
Скорости	375 и 750 об / мин	
Размеры (ДхШхВ)	465 x 780 x 1415 мм	
Возможность переработки	95%	
Вес Брутто	160 кг	
Питание	Сила тока (в амперах)	Артикул
400В/50/3	3,4	2300F

НОРМЫ CE ENEC

EN 12100-1 и 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006, EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

* в зависимости от загрузочной воронки, типа нарезки и организации рабочего места.

E

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

МОТОРНЫЙ БЛОК

- Асинхронный двигатель промышленного назначения предназначен для интенсивного использования.
- Мощность 1500 Вт.
- Моторный блок из нерж. стали. Вал двигателя из нержавеющей стали.
- Магнитная система защиты, торможение двигателем и автоматическое возобновление работы с помощью рычага.
- 2 скорости 375 и 750 об / мин

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

- В комплект с Овощерезкой входит :
 - > Ножка с регулируемой высотой, позволяющей аппарату прочно стоять на любом полу.
 - > 3 воронки из нержавеющей стали:
 - Автоматическая воронка из нерж. стали с загрузочным лотком. Подходит для непрерывной нарезки большого количества различных овощей;
 - Воронка с рычагом с круглой трубкой XL, может вместить кочан капусты или до 15 помидоров. Толкатель Exactitube: сужение диаметра трубки для нарезки мелких ингредиентов. Оборудована встроенной трубкой для нарезки длинных и нежных овощей. Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и повышает производительность. Регулируемая высота ручки (3 позиции) для комфортной работы.
 - Равномерная форма нарезки овощей, благодаря вертикальному давлению рычага.
 - Воронка с 4 трубками идеально подходит для равномерной нарезки длинных овощей.
 - > Протирка для картофельного пюре 3 мм (решетка + специальный диск для выхода пюре) для быстрого приготовления пюре в больших количествах;
 - > Передвижная тележка (с 3 гастроемкостями GN 1x1) с верхним отделом для легкой загрузки овощей и ротационной системой, позволяющей заменить полную гастроемкость на пустую, не поднимая их при этом. Тележка оборудована 4 вращающимися колесиками, 2 из которых снабжены тормозами.
 - > MultiCut комплект из 16 дисков Mineral+ дает свободу фантазии и позволяет создавать оригинальные, аппетитные формы нарезки. Лёгкая очистка дисков в посудомоечной машине.
 - > Комплект для очистки решеток D-Clean Kit
 - > Щётка для лёгкой очистки моторного вала
 - > Тележка для аксессуаров : для хранения и перемещения всех аксессуаров Рабочей Станции : воронок и дисков.
- Двусторонний диск-эжектор для нарезки нежных овощей.
- Лезвия слайсеров сделаны из нерж. стали, гребенки на дисках для нарезки соломкой и на дисках-терках снимаются.

F ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

-

СЛАЙСЕРЫ

Миндаль 0,6 мм	28166W
0,8 мм	28069W
1 мм	28062W
2 мм	28063W
3 мм	28064W
4 мм	28004W
5 мм	28065W
6 мм	28196W
8 мм	28066W
10 мм	28067W
14 мм	28068W
Картофельный салат 4 мм	27244W
Картофельный салат 6 мм	27245W

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА

2 MM	27068W
3 MM	27069W
5 MM	27070W

TËRKI

1,5 мм	28056W
2 мм	28057W
3 мм	28058W
4 мм	28073W
5 мм	28059W
7 мм	28016W
9 мм	28060W
Пармезан	28061W
Драники	27164W
Редька 1 мм	27219W

СОЛОМКА

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

КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КУБИКОВ

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

КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

6x6 mm*	29230W
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

* - Подходит для автоматической воронки
- Не подходит для воронки с рычагом и воронки с 4 трубками

ЧЕРТЕЖИ

Трёхфазное электропитание 400 В - штепсельная вилка не включена в комплект.