

CL 60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ



НЕРЖ. СТАЛИ

16
дисков

D

Количество порций

от 300 до 3000

Теоритическая производительность

до 1800 кг/ч

ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



1

КАРТОФЕЛЬ для пюре



Протирка для пюре

ЗАГРУЗОЧНЫЕ ВОРОНКИ

3



3

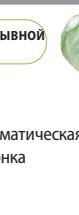
загрузочные воронки



Овощи для непрерывной подачи



Крупные или длинные овощи



Длинные овощи



Воронка с 4 трубками

Воронка с 4 трубками

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. Толкателем Exactitube: сужение диаметра трубы для нарезки мелких ингредиентов. Оборудована встроенной трубкой для нарезки длинных и нежных овощей. Рычаг с усилиителем 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 3мм (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 врачающимися колесами, 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-эJECTор для нарезки нежных овощей.
- Лезвия слайсеров сделаны из нерж. стали, гребенки на дисках для нарезки соломкой и на дисках-терках снимаются.

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 – Трехфазное. 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 – 1мм, 2мм & 4мм; 2 терки – 1,5мм & 3мм; 3 диска для кубиков - 5x5x5мм, 10x10x10мм & 20x20x20мм; 3 диска для соломки – 2x10мм, 2,5x2,5мм & 4x4мм; Фри – 10x10мм. Клёнгкая 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

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.

CL 60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ

F ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Воронка с прямыми и наклонными трубками - арт. 28157
- EasyClean Xpress 8x8мм - арт. 49305
- EasyClean Xpress 10x10мм - арт. 49309
- EasyClean Xpress 12x12мм - арт. 49313
- EasyClean Xpress 14x14мм - арт. 49314
- Протирка для пюре без воронки 6 мм - арт. 28210

**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 мм	27068W
3 мм	27069W
5 мм	27070W

**ТЁРКИ**

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

**КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КУБИКОВ**

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

**КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ**

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

* - Подходит для автоматической воронки

- Не подходит для воронки с рычагом и воронки с 4 трубками

G**ЧЕРТЕЖИ**

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

