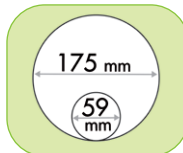


## CL 55 2 Einfüllaufsätze



10  
Würfelgrößen  
und 5 Pommes-  
Frites-  
Größen

LIEFERBAR  
+  
50  
SCHEIBEN



<b>D</b> Mahlzeiten pro Service	100 bis 1000
Theoretische Verarbeitungsmenge*	Bis 1200 kg/h

### A PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL 55 2 Einfüllaufsätze 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 55 2 Einfüllaufsätze. Dreiphasig 400V/50/3. Leistung 1100 W. Drehzahlen 375 und 750 U/min. Magnetisches Sicherheitssystem, Motorbremse und Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Stopfers. Gemüseschneidemaschine mit seitlichem Auswurf, ausgestattet mit einem automatischen Einfüllaufsatz sowie einem Einfüllaufsatz mit Hebelarm (Einfüllöffnung 238 cm<sup>2</sup>, Füllvolumen 4,2 l) mit integrierter Röhre (Ø 58 mm und/oder Ø 39 mm). Fahrbares Gestell und Motorblock aus Edelstahl konzipiert für die Verarbeitung großer Mengen. D-Clean Kit. 100 bis 1000 Mahlzeiten pro Service. Wird ohne Scheiben geliefert; Komplette Auswahl an 50 „Mineral+“-Scheiben lieferbar: leicht zu reinigen, spülmaschinenfest.

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

### C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Nutzleistung</b>	1100 Watts	
<b>Elektrische Daten</b>	Dreiphasig – Stecker nicht mitgeliefert	
<b>Drehzahlen</b>	375 & 750 U/min	
<b>Abmessungen (B/T/H)</b>	mit Gestell 865 / 396 / 1272 mm	
<b>Wiederverwertbarkeit</b>	95%	
<b>Nettogewicht</b>	51.3 kg	
<b>Stromversorgung</b>	<b>Stromstärke</b>	<b>Artikelnummer</b>
400V/50/3	2.7	2211

**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 1100 Watt
- Motorblock aus Edelstahl, Antriebswelle aus Edelstahl
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- Drehzahlen 375 und 750 U/min

#### VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit automatischem Einfüllaufsatz und Einfüllaufsatz mit Hebelarm für die Verarbeitung großer Mengen.
- Automatischer Einfüllaufsatz für hohen Durchsatz, hohe Befüllungskapazität und Schnittqualität. Ideal zum Schneiden empfindlicher Produkte wie z. B. Pilze oder Tomaten, geraspelte Möhren, Kartoffelwürfel und Pommes Frites.
- Einfüllaufsatz mit Hebelarm und XL-Einfüllschacht für bis zu 15 Tomaten bzw. 1 ganzen Kohlkopf. Mit integriertem runden Einfüllschacht für gleichmäßiges Schneiden länglicher Gemüsesorten. „Exactitube“-Stopfer: Verringerung des Durchmessers der Einfüllöffnung für das Schneiden kleiner Zutaten.
- Abnehmbarer Deckel
- Beidseitig verwendbare Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte
- Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und bequeme Bedienung
- Das fahrbare Gestell aus Edelstahl mit 2 feststellbaren Rollen für größere Ortsbeweglichkeit kann für große Verarbeitungsmengen mit Standard-Auffangbehältern ausgestattet werden.
- 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.
- Bürste für leichtes Reinigen der Antriebswelle.

#### VERWENDUNG ALS PÜRIERPRESSE

- Zusätzlich lieferbar: Pürieraufsatz

## CL 55 2 Einfüllaufsätze

### F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Einfüllaufsatz mit 4 Röhren: speziell für längliche Gemüsesorten. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2 – Nr. 28161
- Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre für längliche Gemüsesorten und Diagonalschnitt – Nr. 28155.
- D-Clean Kit - Nr. 29246
- EasyClean Xpress 8x8mm - Nr. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Nr. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Nr. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Nr. 49314
- Antriebswellenbürste - Nr. 49257
- Pürier-Set 3 mm: Nr. 28208
- Pürier-Set 6 mm: Nr. 28210

### 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.



### SCHNEIDSCHLEIBEN

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



### WELLENSCHLEIBEN

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



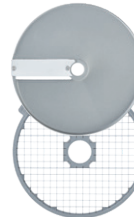
### REIBSCHEIBEN

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
12x12x12 mm	28197W
14x14x5 mm	28181W
14x14x10 mm	28179W
14x14x14 mm	28113W
20x20x20 mm	28114W
25x25x25 mm	28115W
50x70x25 mm Kopfsalat	28180W



### POMMES-FRITES-SETS

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

\* - Geeignet für automatischen Einfüllaufsatz  
- Nicht geeignet für Einfüllaufsatz mit Hebelarm

### G RESERVIERUNG

Stromanschluss dreiphasig 400 V – Stecker nicht mitgeliefert

