

CL 60 WORKSTATION



16
SCHEIBEN

D Mahlzeiten pro Service	300 bis 3000
Theoretische Verarbeitungsmenge *	Bis 1800 kg/h

PÜRIERAUFSATZ

1
PÜRIERAUFSATZ



EINFÜLLAUFSÄTZE

3
EINFÜLLAUFSÄTZE



A PRODUKTBE SCHREIBUNG

Die CL 60 Workstation ist eine All-in-One-Lösung für das Schneiden von Gemüse. Sie eignet sich ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse in glatte und gewellte Scheiben sowie in Würfel und Pommes Frites, außerdem zum Raspeln und Reiben, auch von Käse. Mit ihr lassen sich sehr große Mengen mit 16 Schnittarten verarbeiten, und sie verfügt über einen Aufsatz zur Zubereitung von Kartoffelpüree.

B TECHNISCHE BESCHREIBUNG

CL 60 Workstation. Einphasig oder dreiphasig. Leistung 1500 Watt. 2 Drehzahlen 375 U/min und 750 U/min oder stufenlose Drehzahlregelung D-Clean Kit. 100 bis 1000 U/min. Gemüseschneidemaschine aus Edelstahl mit höhenverstellbarem Fuß, 2 Rollen und einem Handgriff. Magnetisches Sicherheitssystem mit Motorbremse. Ausgestattet mit 3 Einfüllaufsätzen: 1 Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl mit Ladeplatte; 1 Einfüllaufsatz mit Hebelarm, rundem XL-Einfüllschacht (Einfüllöffnung 238 cm², Füllvolumen 4,2 l), mit integrierter Röhre (Ø 58 mm und/oder Ø 39 mm) und höhenverstellbarem Griff; 1 Einfüllaufsatz mit 4 Röhren (2 x 50 mm und 2 x 70 mm Durchmesser); 1 Pürieraufsatz; 1 Ergo-Mobile-Wagen mit 3 GN-Behältern 1/1; 16 "Mineral+"-Scheiben-Set „MultiCut“: 3 Schneidscheiben: 1 mm, 2 mm und 4 mm; 2 Reibbescheiben: 1,5 mm und 3 mm; 3 Würfel-Sets: 5x5x5 mm, 10x10x10 mm und 20x20x20 mm; 3 Julienne-Scheiben: 2x10 mm, 2,5x2,5 mm und 4x4 mm; Pommes-Frites-Set 10x10 mm. Leichtes Reinigen der Scheiben in der Spülmaschine; D-Clean Kit; 2 Scheibenhalterungen; fahrbares Regal zum Verstauen. Bis zu 3000 Mahlzeiten pro Service.

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

C TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	1500 Watts	
Elektrische Daten	Einphasig – mit Stecker Dreiphasig – ohne Stecker	
Drehzahlen	100 bis 1 000 U/min einphasig 375 und 750 U/min dreiphasig	
Abmessungen (B/T/H)	462 / 770 / 1 353 mm	
Wiederverwertbarkeit	95%	
Bruttogewicht	150 kg	
Stromversorgung	Stromstärke	Artikelnummer
400V/50/3	3.4	2300
230V/50/1	5.8	2301

* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

E PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- Industrieller Asynchronmotor für intensiven Gebrauch
- Leistung 750 Watt (einphasig) oder 1100 Watt (dreiphasig)
- Motorblock aus Edelstahl, Antriebswelle aus Edelstahl
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- 2 Drehzahlen 375 und 750 U/min oder stufenlose Drehzahlregelung 100 bis 1000 U/min.

VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

- Gemüseschneidemaschine mit folgender Ausstattung:
 - > höhenverstellbarer Fuß für Böden mit Höhenunterschieden
 - > **3 Einfüllaufsätze:**
 - Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl mit Ladeplatte für ununterbrochenes Verarbeiten großer Mengen Gemüse
 - Einfüllaufsatz mit Hebelarm und XL-Einfüllschacht für einen ganzen Kohlkopf oder bis zu 15 Tomaten. Mit integrierter Röhre für längliche bzw. empfindliche Gemüsesorten. „Exactitube“-Stopfer: Verringerung des Durchmessers der Einfüllöffnung für das Schneiden kleiner Zutaten. Hebelarm mit Bewegungsunterstützung für mühelose Benutzung und hohe Produktivität. Höhe des Griffs verstellbar (3 Positionen) für höheren Bedienkomfort. Durch senkrechten Druck auf den Stopfer wird das Gemüse gleichmäßig geschneitten.
 - Einfüllaufsatz mit 4 Röhren für gleichmäßiges Schneiden länglicher Produkte
 - > 3-mm-Pürieraufsatz (Püriersieb und spezielle Auswurfscheibe) für große Mengen in kurzer Zeit
 - > Ergo-Mobile-Wagen (mit 3 GN-Behältern) mit einer oberen Ebene für die Befüllung und einem Drehsystem, durch das ein voller Behälter mühelos gegen einen leeren ausgetauscht werden kann. Der Wagen verfügt über 4 Rollen, 2 davon feststellbar.
 - > 16 "Mineral+"-Scheiben-Set „MultiCut“ für Kreativität und Originalität beim Schneiden. Leichtes Reinigen der Scheiben in der Spülmaschine
 - > D-Clean-Kit zum Reinigen von Würfelgattern
 - > Bürste für leichtes Reinigen der Antriebswelle
 - > Fahrbares Regal zum Verstauen und Transportieren des Workstation-Zubehörs (Einfüllaufsätze und Scheiben)
- Beidseitig verwendbare Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte
- Die Edelstahlklingen der Schneidscheiben, die Messerbalken der Streifenscheiben und die Reibplatten sind abnehmbar.

NORMEN

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

CL 60 WORKSTATION

F ZUSÄTZLICH LIEFERBARES ZUBEHÖR

- Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre - Nr. 28157
- 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
- Pürrier-Set 6 mm: Nr. 28210



SCHNEIDSCHLEIBEN

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
14 mm	28068W
Kartoffelsalat 4 mm	27244W
Kartoffelsalat 6 mm	27245W



WELLENSCHLEIBEN

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



REIBSCHLEIBEN

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
14 x14x5 mm (mozzarella)	28181W
14x14x10 mm	28179W
14x14x14 mm	28113W
20x20x20 mm	28114W
25x25x25 mm	28115W
50x70x25 mm salad	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 und für Einfüllaufsatz mit 4 Röhren

G

RESERVIERUNG

Einphasig: Bei Geräten mit stufenloser Drehzahlregelung wird die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters von Typ A oder Typ B empfohlen.
 Dreiphasige Geräte werden ohne Netzstecker geliefert.

