

## CL 60 2 Einfüllaufsätze



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

**A** **PRODUKTBESCHREIBUNG**  
Die Gemüseschneidemaschine CL 60 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**  
CL 60 2 Einfüllaufsätze. Einphasig oder dreiphasig. Leistung 1500 Watt. 2 Drehzahlen 375 U/min und 750 U/min oder stufenlose Drehzahlregelung 100 bis 1 000 U/min. Magnetisches Sicherheitssystem mit Motorbremse. Gemüseschneidemaschine mit seitlichem Auswurf ausgestattet mit 2 Einfüllaufätzen: 1 Automatischer Einfüllaufsatz mit Ladeplatte sowie 1 Einfüllaufsatz mit Hebelarm mit rundem XL-Einfüllschacht (Einfüllöffnung 238 cm<sup>2</sup>, Füllvolumen 4,2 l) mit integrierter Röhre (Ø 58 mm und/oder Ø 39 mm). Ausgestattet mit höhenverstellbarem Fuß, 2 Rollen und Handgriff. D-Clean Kit. Bis zu 3000 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>	1 500 Watts	
<b>Elektrische Daten</b>	Einphasig – mit Stecker Dreiphasig – ohne Stecker	
<b>Drehzahlen</b>	100 bis 1 000 U/min einphasig 375 und 750 U/min dreiphasig	
<b>Abmessungen (B/T/H)</b>	462 x 770 x 1160 mm	
<b>Wiederverwertbarkeit</b>	95%	
<b>Bruttogewicht</b>	85 kg	
<b>Stromversorgung</b>	<b>Stromstärke</b>	<b>Artikelnummer</b>
400V/50/3	3,4	2325
230V/50/1	5,8	2329

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

**E** **PRODUKTEIGENSCHAFTEN**  
**MOTORBLOCK**  
• Industrieller Asynchronmotor für intensiven Gebrauch.  
• Leistung 1500 Watt.  
• Motorblock aus Edelstahl, Antriebswelle aus Edelstahl.  
• Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse.  
• 2 Drehzahlen 375 und 750 U/min oder stufenlose Drehzahlregelung D-Clean Kit. 100 bis 1000 U/min.

**VERWENDUNG ALS GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE**  
• Gemüseschneidemaschine mit 2 Einfüllaufätzen für die Verarbeitung sehr großer Mengen:  
- Automatischer Einfüllaufsatz aus Edelstahl mit Ladeplatte für hohen Durchsatz und Schnittqualität. Ideal zum Schneiden von Tomaten, Raspeln von Möhren sowie für Kartoffelwürfel und Pommes Frites.  
- Einfüllaufsatz mit Hebelarm und XL-Einfüllschacht für einen ganzen Kohlkopf bzw. bis zu 15 Tomaten sowie integrierter Röhre für gleichmäßiges Schneiden länglicher Gemüsesorten. Höhe des Griffs verstellbar (3 Positionen) für höheren Bedienkomfort. „Exactitude“-Stopfer: Verringerung des Durchmessers der Einfüllöffnung für das Schneiden kleiner Zutaten. Wiederinbetriebnahme des Gerätes durch Betätigen des Hebelarms.  
• Das Modell CL 60 ist mit 2 Rollen und einem Handgriff für eine große Ortsbeweglichkeit des Gerätes ausgestattet.  
• Deckel abnehmbar.  
• Beidseitig verwendbare Auswurfscheibe für die Verarbeitung empfindlicher Produkte.  
• Seitlicher Auswurf für Platzersparnis und bequeme Bedienung.  
• Komplette Auswahl an 50 „Mineral+“-Scheiben 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

\* je nach verwendeter Einfüllöffnung, Schnittvariante und Anordnung des Arbeitsplatzes

CL 60 2 Einfüllaufsätze

## CL 60 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 + Würfegatter 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 + Würfegatter 10 x 10 mm.



### SCHNEIDSCHNITTEN

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



### WELLENSCHNITTEN

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



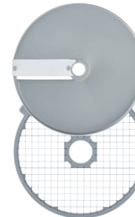
### REIBSCHEIBEN

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

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.

