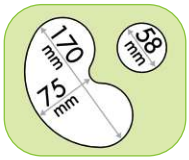
CL 50 Ultra Pizza

D	
Количество порций	**от 50 до 400**
Теоритическая производительность	до 500 кг/ч



ОПЦИЯ + 50 ДИСКОВ



10 размеров кубиков и 5 размера брусочков-фри



ДИСКИ

ВКЛЮЧЕНО 3 ДИСКОВ

- Диск-слайсер: 2 мм & 4 мм
- тёрка: 7 мм
- Внутренний лоток для сбора объёмом 0,6 л
- Толкатель Exactitube

A ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Овощерезка CL50 Ultra Pizza - комплексное решение для приготовления всех видов пиццы. С ней Вы сможете натереть или нарезать кубиками сыр, нарезать ломтиками лук, помидоры и любые другие ингредиенты.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Овощерезка CL 50 Ultra Pizza – Однофазная 230В/50/1 или Трёхфазная 400В/50/3. Мощность 550 Вт. Скорость 375 об/мин. Магнитная система защиты, торможение двигателем и автоматическое возобновление работы с помощью рычага. Овощерезка с боковым выбросом имеет 2 воронки: 1 большая воронка (площадь: 139 см^2, объём загрузки: 2,2 л) и 1 цилиндрическая воронка Ø 58 мм и/или Ø 39 мм. Моторный блок из нерж. стали, разработанный специально для интенсивного использования. Включено: Диск-слайсер 2 мм, диск-слайсер 4 мм, тёрка 7 мм, Внутренний лоток для сбора объёмом 0,6 л, толкатель Exactitube и D-Clean Kit. От 50 до 400 порций.

Все опции указаны на обратной стороне в параграфе F

C ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полезная мощность	550 Вт
Электрические характеристики	Однофазная - штепсельная вилка включена в комплект или Трёхфазная - штепсельная вилка не включена в комплект
Скорость	375 об/мин
Размеры (ДхШхВ)	380 x 305 x 595 мм
Возможность переработки	95%
Вес-нетто	18 кг

Питание	Сила тока (в амперах)	Артикул
230В/50/1	5,7	2027W
400В/50/3	5,7	2033W

НОРМЫ CE EAC

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

E ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

МОТОРНЫЙ БЛОК

- Асинхронный двигатель промышленного назначения предназначен для интенсивного использования.
- Мощность 550 Вт.
- Моторный блок из нерж. стали. Вал двигателя из нержавеющей стали.
- Врезные кнопки управления «Пуск» - «Стоп».
- Магнитная системы защиты и торможение двигателем.
- Скорость 375 об/мин.

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

- Насадка-овощерезка имеет 2 воронки:
  - 1 полукруглая воронка для нарезки крупных овощей, таких как капуста, корень сельдерея...
  - 1 цилиндрическая воронка для длинных и нежных овощей. Для нарезки мелких ингредиентов диаметр воронки можно сузить, используя толкатель Exactitube.
- Съёмные металлические крышка и чаша.
- Двухсторонний диск-сбрасыватель для нарезки нежных овощей.
- Для экономии места и удобства работы, овощерезка оснащена боковым выбросом, под которым можно устанавливать гастроёмкости GN высотой 150 мм.
- Автоматическое возобновление работы с помощью рычага.
- Толкатель давит на овощи вертикально для обеспечения ровной нарезки.
- Широкий выбор из 50 дисков Mineral+ из нержавеющей стали по дополнительному заказу.
- Включено: Диск-слайсер 2 мм, диск-слайсер 4 мм, тёрка 7 мм и толкатель Exactitube.
- Лезвия на дисках слайсерах, гребёнки на дисках для соломки, а также режущая часть из нерж. стали дисков для тёрки являются съёмными.
- D-Clean Kit для очистки решёток для нарезки кубиками.

ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

- по дополнительному заказу: 10 кг пюре за 2 минуты.

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

CL 50 Ultra Pizza

F ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- D-Clean Kit - арт. 29246
- EasyClean Xpress 8x8мм - арт. 49305
- EasyClean Xpress 10x10мм - арт. 49309
- EasyClean Xpress 12x12мм - арт. 49313
- EasyClean Xpress 14x14мм - арт. 49314
- Держатель настенный для 8 дисков - арт. 107812
- Комплект для картоф.пюре 3 мм - арт. 28207
- Комплект для картоф.пюре 6 мм - арт. 28209
- EasyStacker - арт. 49332
- EasyLoader - арт. 49323
- Диск-соломка для нарезки фри 6x6 мм - арт. 49324
- Диск-соломка для нарезки фри 8x8 мм - арт. 49325
- Диск-соломка для нарезки фри 8x16 мм - арт. 49326
- Диск-соломка для нарезки фри 10x10 мм - арт. 49327
- Диск-соломка для нарезки фри 10x16 мм - арт. 49328

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАБОРЫ ДИСКОВ

Комплект 5 дисков Арт. 1960	слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10 x 10 (сырые и вареные овощи и фрукты).
Комплект 7 дисков Арт. 1961	слайсер 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 мм (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10 x 10 мм (сырые и вареные овощи и фрукты).
Комплект 8 дисков Арт. 1933	слайсер 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 5 мм, терка 2 мм (морковь), соломка 3x3 мм, комплект для нарезки кубиками: ломтики10 мм + решетка 10x10 мм; комплект для приготовления фри 10 x 10 мм (2 диска).



СЛАЙСЕРЫ	
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



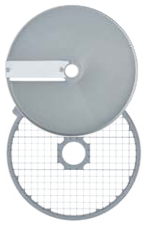
ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА	
2 мм	27068W
3 мм	27069W
5 мм	27070W



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	28055W



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	28181W
14x14x10 мм	28179W
14x14x14 мм	28113W
20x20x20 мм	28114W
25x25x25 мм	28115W
50x70x25 мм зелёный салат	28180W



КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ	
Диск-соломка 6x6 мм	49324
8x8 мм	28134W
8x16 мм	28159W
10x10 мм	28135W
10x16 мм	28158W

G ЧЕРТЕЖИ

Однофазное электропитание – 230 В - шнур и штепсельная вилка включена в комплект. Трёхфазное питание 400 В - штепсельная вилка не включена в комплект.

