CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ



16 ДИСКОВ

D

Количество порций	**от 300 до 3000**
Теоритическая производительность	до 1800 кг/ч

ПРОТИРКА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



ЗАГРУЗОЧНЫЕ ВОРОНКИ



A ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

CL 60 «Рабочая станция» – новое решение «Всё-в-одном» 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

CL60 Рабочая Станция – Однофазное или Трехфазное Мощность – 1500 Вт 2 скорости 375 об/мин и 750 об/мин, или переменная скорость от 100 до 1000 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 : 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 & регулируемая высота ручки); 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 : 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. Комплект для очистки решеток D-Clean Kit и 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)	462 x 770 x 1 353 мм
Возможность переработки	95%
Вес Брутто	150 кг

Питание	Сила тока (в амперах)	Артикул
400В/50/3	3,4	2300

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 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:
    - 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. Оборудована встроенной трубкой для нарезки длинных и нежных овощей. Рычаг с усилителем 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 вращающимися колесиками, 2 из которых снабжены тормозами.
  - > MultiCut комплект из 16 дисков дает свободу фантазии и позволяет создавать оригинальные, аппетитные формы нарезки.
  - > Комплект для очистки решеток D-Clean Kit
  - > Тележка для аксессуаров : для хранения и перемещения всех аксессуаров Рабочей Станции : воронок и дисков.
- Двусторонний диск-эжектор для нарезки нежных овощей.
- Лезвия слайсеров сделаны из нерж. стали, гребенки на дисках для нарезки соломкой и на дисках-терках снимаются.

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

CL60 РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ

F ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Воронка с прямыми и наклонными трубками: арт. 28157
  для нарезки длинных овощей и косой нарезки
- Протирка для картофельного пюре 6мм: арт. 28206



СЛАЙСЕРЫ	
Миндаль 0,6 мм	28166
0,8 мм	28069
1 мм	28062
2 мм	28063
3 мм	28064
4 мм	28004
5 мм	28065
6 мм	28196
8 мм	28066
10 мм	28067
14 мм	28068
Картофельный салат 4 мм	27244
Картофельный салат 6 мм	27245



ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА	
2 мм	27068
3 мм	27069
5 мм	27070



ТЁРКИ	
1,5 мм	28056
2 мм	28057
3 мм	28058
4 мм	28073
5 мм	28059
7 мм	28016
9 мм	28060
Пармезан	28061
Драники	27164
Редька 1 мм	28055



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



КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КУБИКОВ	
5x5x5 мм	28110
8x8x8 мм	28111
10x10x10 мм	28112
12x12x12 мм	28197
14 x14x5 мм	28181
14x14x10 мм	28179
14x14x14 мм	28113
20x20x20 мм	28114
25x25x25 мм	28115
50x70x25 мм	28180



КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ	
8x8 мм	28134
8x16 mm	28159
10x10 мм	28135
10x16 мм	28158

G ЧЕРТЕЖИ

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



