

## CL 60 с рычагом



10 размера  
кубиков и  
4 размера  
брусочков-  
фри

ПО ДОП. ЗАКАЗУ  
+ 50  
ДИСКОВ



D

Количество порций от 300 до 3000

Теоритическая  
производительность до 1800 кг/ч

## A ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Овощерезка CL 60 с рычагом нарезает любые фрукты и овощи кружочками, соломкой, фигурными ломтиками, тёркой, кубиками и картофель-фри брусочками, а также натирает сыр.

## B ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

CL60 с рычагом – Трёхфазное. Мощность - 1500 Вт. 2 скорости 375 об/мин и 750 об/мин. Магнитная система безопасности с моторным тормозом. Эта металлическая овощерезка снабжена боковым сбрасывающим соплом. В комплект с Овощерезкой входит : 2 трубки: 1 круглая трубка XL, диаметр: 238 см<sup>2</sup>; загрузочный объем – 4,2 л, и 1 цилиндрическая трубка Ø 58 мм; Ножка с регулируемой высотой, 2 колесика и ручка. До 3000 порций за смену. Диски в комплект не входят. Широкий выбор из более чем 50 дисков по доп. заказу.

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)	425 x 613 x 1 160 мм	
Возможность переработки	95%	
Вес Брутто	70 кг	
Питание	Сила тока (в амперах)	Артикул
400В/50/3	3,4	2319

НОРМЫ

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

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

## 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

- Овощерезка оснащена 2 трубками: 1 круглой трубкой XL, способной вместить кочан капусты или до 15 помидоров, и 1 цилиндрической трубкой для нарезки длинных и нежных овощей.
- Автоматический перезапуск (активируется нажатием на рычаг).
- Рычаг с усилителем снижает физическую нагрузку оператора и увеличивает производительность.
- Равномерная форма нарезки овощей, благодаря вертикальному давлению рычага.
- Съёмная крышка.
- Двусторонний диск-эжектор для нарезки нежных овощей.
- Боковое сбрасывающее сопло для большего удобства.
- CL60 оборудована 2 колесиками и ручкой, что обеспечивает удобное перемещение аппарата.
- Широкий выбор из более чем 50 дисков по доп. заказу.
- Диски в комплект не входят.
- Лезвия слайсеров сделаны из нерж. стали, гребенки на дисках для нарезки соломкой и на дисках-терках снимаются.

## ПРОТИРКА ДЛЯ ПЮРЕ

- опция: протирка для пюре без воронки.

## CL 60 с рычагом

**F** ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Автоматическая воронка с лотком для загрузки – арт. 39681
- Воронка с 4 трубками: специально для овощей продолговатой формы. Ø 50 мм x 2 - Ø 70 мм x 2. – арт. 28162
- Воронка с прямой и наклонной трубками: арт. 28157. Для овощей продолговатой формы и нарезки по диагонали.
- Передвижная тележка: поставляется без гастрорёмкости. Вмещает 3 гастрорёмкости GN 1x1. – арт. 49066
- Комплект для очистки решёток для нарезки кубиками: арт. 39881
- Протирка для пюре 3 мм без воронки, арт. 28188
- Протирка для пюре 6 мм без воронки, арт. 28206
- Настенный держатель для 8 дисков, арт. 107812

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАБОРЫ ДИСКОВ

<b>Комплект 5 дисков</b> Арт. 1960	ломтики/шинковка 2 мм (капуста, огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10.
<b>Комплект 7 дисков</b> Арт. 1961	ломтики/шинковка 1 мм (капуста), 2 мм (огурцы, лук) и 4 мм (помидоры, перец), терка 2 мм (морковь, свекла, сыр), соломка 2,5x2,5 (морковь для корейского салата), комплект для нарезки кубиками: шинковка 10 мм + решетка 10x10
<b>Комплект 8 дисков</b> Арт. 1933	ломтики/шинковка 2 мм (огурцы, лук) и 5 мм; терка 2 мм (морковь, ареный картофель); соломка 3x3 мм; комплект для нарезки кубиками: ломтики 10 мм + решетка 10x10 мм + комплект для приготовления фри 10x10 мм (2 диска).



## СЛАЙСЕРЫ

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



## ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА

<b>2 мм</b>	27068
<b>3 мм</b>	27069
<b>5 мм</b>	27070



## ТЁРКИ

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



## СОЛОМКА

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



## КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КУБИКОВ

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



## КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

<b>8x8 мм</b>	28134
<b>8x16 мм</b>	28159
<b>10x10 мм</b>	28135
<b>10x16 мм</b>	28158

**G** ЧЕРТЕЖИ

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

