

CL 50 Gourmet



53
ДИСКОВ

3 брьюаз
(маленькие
кубики) и 4
вафельная
нарезка

**D****Количество порций****от 20 до 300**Теоритическая
производительность

до 300 кг/ч

A**ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ**

Овощерезка CL 50 Gourmet нарезает любые фрукты и овощи кружочками, соломкой, фигурными ломтиками, тёркой, кубиками и картофель-фри брусочками, а также натирает сыр. Только на этой модели: 7 оригинальных нарезок идеального качества - брьюаз (маленькие кубики) и вафельная нарезка.

B**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Овощерезка CL 50 Gourmet – Однофазная 230В/50/1 или Трёхфазная 400В/50/3. 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: 132 см², объём загрузки: 2,1 л) и 1 вращающаяся цилиндрическая воронка Ø 69 мм. Поставляется с контейнером 0,6 л, вмещающим 600 г картофеля, нарезанного кубиками 3х3х3 мм. Моторный блок из нерж. стали, металлические чаша и крышка. От 20 до 300 порций. Поставляется без дисков. 53 диска на выбор по дополнительному заказу.

Все опции указаны на обратной стороне в параграфе **F**

C**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Полезная мощность	однофазная: 550 Вт трёхфазная: 600 Вт	
Электрические характеристики	Однофазная - штепсельная вилка включена в комплект или Трёхфазная - штепсельная вилка не включена в комплект	
Скорость	375 об/мин	
Размеры (ДхШхВ)	390 x 310 x 610 мм	
Возможность переработки	95%	
Вес-нетто	21,5 кг	
Питание	Сила тока (в амперах)	Артикул
230В/50/1	5,7	24453
400В/50/3	1,7	24459

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 - однофазная: 550 Вт, трёхфазная: 600 Вт.
- Моторный блок из нерж.
- Магнитная системы защиты и торможение двигателем.
- Скорость 375 об/мин.

ФУНКЦИЯ ОВОЩЕРЕЗКА

- Насадка-овощерезка имеет 2 воронки: 1 полукруглая для крупных овощей (капуста, корневой сельдерей) и 1 вращающаяся цилиндрическая воронка для овощей продолговатой формы, оснащённая направляющей втулкой, которая удерживает фрукт или овощ во время резки.
- Съёмная крышка.
- Съёмный контейнер для кубиков упрощает очистку аппарата.
- Двухсторонний диск-сбрасыватель для работы с нежными продуктами.
- Для экономии места и удобства работы, овощерезка оснащена боковым выбросом, под которым можно устанавливать гастрорёмкости GN высотой 150 мм.
- Автоматическое возобновление работы с помощью рычага.
- Толкатель давит на овощи вертикально для обеспечения ровной нарезки.
- Широкий выбор из 50 дисков на выбор.
- 3 вида нарезки брусочками для картофеля-фри, 5 видов нарезки кубиками, 4 вида вафельной нарезки, 3 вида нарезки брьюаз.
- Поставляется без дисков.
- Лезвия на дисках слайсерах, гребёнки на дисках для соломки, а также режущая часть из нерж. стали дисков для тёрки являются съёмными.

ФУНКЦИЯ ТАБУЛЕ / ПЕТРУШКА

- дополнительная опция: Аксессуар для нарезки петрушки: благодаря этому набору, вы сможете тонко нарезать петрушку за считанные секунды. В наличии также имеется набор для приготовления Табуле.

CL 50 Gourmet

F ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Набор для Табуле: 3 трубки для петрушки + комплект для нарезки кубиками 10 x 10 мм для помидоров – арт. 28192
- Набор для петрушки: 2 трубки для петрушки + слайсер 1 мм + диск брюнуаз 4 x 4 мм для лука + слайсер 1 мм – арт. 28194
- Настенный держатель для 8 дисков: арт. 107 812
- Комплект для очистки решёток для нарезки кубиками: арт. 39881

**БРЮНУАЗ (МАЛЕНЬКИЕ КУБИКИ)**

2x2x2 мм	28174
3x3x3 мм	28175
4x4x4 мм	28176

**ВАФЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА**

2 mm	28198
3 mm	28199
4 mm	28177
6 mm	28178

**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
14 x14x5 мм	28181
14x14x10 мм	28179

**КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ**

8x8 мм	28134
10x10 мм	28135
10x16 мм	28158

G**RÉSERVATION**

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

