

## CL 55 PRACOVNÍ STANICE - kompletní řešení pro přípravu zeleniny



**16**  
DISKŮ

### NASTAVITELNÝ VOZÍK



Pro přepravu a snadné nakládání ovoce a zeleniny.

### VYBAVENÍ KE ZPRACOVÁNÍ BRAMBOR



### PODÁVACÍ HLAVY



### A OBCHODNÍ POPIS

Pracovní stanice CL55 je ideální pro krájení na plátky, krájení vlnek, strouhání, krájení na kostičky, krájení nudliček a přípravu hranolek ze všech druhů ovoce a zeleniny, stejně jako strouhání sýra. Může zpracovávat velmi velké množství potravin se 16 různými typy krájení a je vybaven k výrobě bramborové kaše.

### B TECHNICAL FEATURES

Pracovní stanice CL55 - Jednofázová nebo třífázová. Příkon - 1 100 W. 2 rychlosti 375 a 750 ot/min. Magnetický bezpečnostní systém s motorovou brzdou. Přístroj na přípravu zeleniny je vybaven: 2 plnicími hlavami: 1 automatickou plnicí hlavou z nerezové oceli a 1 posunovací plnicí hlavou s kruhovým násypníkem o velikosti XL, průměr: 238 cm<sup>2</sup>; objem vložené zeleniny - 4,2 litru, s integrovanou trubicí (Ø 58 mm); Zařízení na pasírování brambor; MultiCut balení 16 kotoučů: 3 kráječe - 1 mm, 2 mm a 4 mm; 2 struhadla - 1,5 mm a 3 mm; 3 kráječe na kostičky - 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm a 20 x 20 x 20 mm; 3 kráječe na proužky - 2 x 10 mm, 2,5 x 2,5 mm a 4 x 4 mm; hranolkovač - 10 x 10 mm. Sada D-Clean, čištění mřížek pro krájení na kostičky; 2 držáky kotoučů; Nastavitelný vozík pro přepravu zeleniny a příslušenství; Mobilní stojan z nerezové oceli určený pro práci s velkým množstvím potravin. 100 až 1000 krytí na jeden provoz.

Vyberte si podle vašeho přání na rubu v části **F**

### C TECHNICKÉ PARAMETRY

<b>Výkon</b>	1100 W	
<b>Elektrické údaje</b>	Třífázový – Dodáno bez zástrčky	
<b>Rychlosti</b>	375 & 750 otáček/ min	
<b>Rozměry (HxŠxV)</b>	s podstavcem 865 x 396 x 1 272 mm	
<b>Stupeň recyklace</b>	95%	
<b>Hmotnost brutto</b>	80 kg	
<b>Napájení</b>	<b>Proudová intenzita</b>	<b>Objednávací kód</b>
400V/50/3	2,7	2287

### NORMY

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

\*záleží na typu použité násypky, volby řezu a organizace pracoviště.

### E VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

#### MOTOROVÝ BLOK

- Průmyslový asynchronní motor pro intenzivní používání.
- Příkon - 1100 W
- Základna motoru a hřídel z nerezové oceli.
- Magnetický bezpečnostní systém s brzdou motoru.
- 2 rychlosti 375 a 750 ot/min

#### FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

- Přístroj na přípravu zeleniny vybaven 2 plnicími hlavami pro zpracování velmi velkého množství:
  - Automatická plnicí hlava spojuje výhody velkého množství vložených potravin, velkého množství zpracovaných potravin a kvalitně nakrájených kusů. Ideální pro krájení jemných potravin, jako jsou houby, rajčata, strouhaná mrkev, brambory na kostičky nebo příprava hranolek.
  - Posunovací plnicí hlava s 1 XL kruhovým násypníkem pojme celou hlávku zelí nebo až 15 rajčat a integrovaný válcový násypník, který zajišťuje rovnoměrný řez u dlouhých a jemných kusů potravin.
- Automatický restart aktivován pákou (posunovačem)
- Zařízení ovládané pákou vyžaduje méně úsilí obsluhující osoby a zvyšuje výkon.
- Vertikální posunovač tlačí na zeleninu, čímž se zajistí stejnoměrné krájení.
- Odnímatelná víka.
- Boční vysunovací zařízení pro úsporu prostoru a větší pohodlí uživatele.
- Mobilní stojan z nerezové oceli vybavený 2 kolečky a brzdami pro snadný pohyb.
- Součást dodávky:
  - 16 kotoučů
  - Nástavec lisu na brambory 3 mm
  - Držáky kotoučů
  - 3 nádoby GN 1x1
  - Sada D-Clean na čištění mřížek na krájení na kostičky.
- Nerezové čepele na krájecích kotoučích, hřebeny na kotoučích ke krájení julienne a strouhací kotouče jsou odnímatelné.

## CL 55 PRACOVNÍ STANICE - kompletní řešení pro přípravu zeleniny

### F DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Plnicí násypka se 4 trubicemi: Speciální pro dlouhé plody zeleniny. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2. kód 28161.
- Plnicí násypka s přímou a šikmou trubicí: kód 28155. Pro zpracování dlouhých plodů zeleniny a pro šikmé řezy.
- Příslušenství na přípravu kaše 6 mm: kód 28206



#### PLÁTKOVAČE

<b>Mandle 0,6 mm</b>	28166
<b>0,8 mm</b>	28069
<b>1 mm</b>	28062
<b>2 mm</b>	28063
<b>3 mm</b>	28064
<b>4 mm</b>	28004
<b>5 mm</b>	28065
<b>6 mm</b>	28196
<b>8 mm</b>	28066
<b>10 mm</b>	28067
<b>14 mm</b>	28068
<b>4 mm varené brambory</b>	27244
<b>6 mm varené brambory</b>	27245



#### VLNKOVAČ

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



#### STROUHAČE

<b>1,5 mm</b>	28056
<b>2 mm</b>	28057
<b>3 mm</b>	28058
<b>4 mm</b>	28073
<b>5 mm</b>	28059
<b>7 mm</b>	28016
<b>9 mm</b>	28060
<b>Parmezán</b>	28061
<b>Rösti</b>	27164
<b>Syrové brambory/mrkev</b>	27219
<b>Křen 1 mm</b>	28055



#### PROUŽKY/ JEMNÉ KOUSKY ZELENINY

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



#### KOSTKOVACE

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



#### HRANOLKOVACE

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

### G OBJEDNÁNÍ

třířázový 400 V – dodáváno bez zástrčky.

