

## CL 60 PRACOVNÍ STANICE - kompletní řešení pro přípravu zeleniny



**16**  
DISKŮ

<b>D</b>	<b>Počet porcí na úkon</b>	<b>300 až 3000</b>
	<b>Teoretický výkon*</b>	<b>Až 1800 kg/h</b>

### VYBAVENÍ KE ZPRACOVÁNÍ BRAMBOR



### PODÁVACÍ HLAVY



### A OBCHODNÍ POPIS

Pracovní stanice CL 60 je zařízení na zpracování zeleniny typu „vše v jednom“. Je ideální pro krájení na plátky či vlnky, strouhání, krájení na kostky či hranolky a krouhání všech typů ovoce a zeleniny, ale také na strouhání sýra. Stanice dokáže zpracovat velmi velká množství surovin na 16 různých typů řezů a je vybavena zařízením na výrobu bramborové kaše.

### B TECHNICKÝ POPIS

Pracovní stanice CL60 - Jednofázová nebo třífázová. Příkon - 1500 W. 2 rychlosti 375 ot/min a 750 ot/min. Přístroj z nerezové oceli na přípravu zeleniny vybavený nastavitelnou patkou, 2 kolečky a rukojetí. Magnetický bezpečnostní systém s motorovou brzdou. Vybaven: 3 plnicími hlavami: 1 automatická plnicí hlava z nerezové oceli s podavačem; 1 posunovací plnicí hlava, kruhový násypník o velikosti XL, průměr: 238 cm2; objem vložené zeleniny - 4,2 litru, s integrovanou trubicí (Ø 58 mm a nastavitelná výška rukojetí); posunovací hlava se 4 trubicemi, 2 trubice: Ø 50 mm a 2 trubice: Ø 70 mm; 1 zařízení na protlačování brambor; 1 ergonomický mobilní vozík s 3 GN 1/1 nádobami; 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, čistící nástroj pro mřížky na krájení kostiček a 2 držáky kotoučů; úložný vozík. Až 3000 krytí na jedno usazení

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

### C TECHNICKÉ PARAMETRY

<b>Výkon</b>	1500 W	
<b>Elektrické údaje</b>	Třífázový – Dodáno bez zástrčky	
<b>Rychlosti</b>	375 & 750 otáček/ min	
<b>Rozměry (HxŠxV)</b>	462 x 770 x 1 353 mm	
<b>Stupeň recyklace</b>	95%	
<b>Váha netto</b>	74 kg	
<b>Napájení</b>	<b>Proudová intenzita</b>	<b>Objednávací kód</b>
400V/50/3	3.4	2300

### 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

- Asynchronní průmyslový motor pro intenzivní použití.
- Příkon 1500 W.
- Nerezový motorový blok. Nerezová hřídel motoru.
- Magnetická bezpečnostní pojistka a brzda motoru.
- 2 rychlosti 375 a 750 otáček/min.

#### FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

- Přístroj na přípravu zeleniny je vybaven
  - > Nastavitelnou patkou, aby se mohl přizpůsobit různým výškám podlahy.
  - > 3 plnicími hlavami:
    - Automatickou plnicí hlavou z nerezové oceli s podavačem pro nepřetržitý přísun velkého množství různých druhů zeleniny;
    - Posunovací plnicí hlavou s vlastním kruhovým násypníkem velikosti XL, který může pojmout celou hlávkou zelí nebo až 15 rajčat. Vybaven integrovanou trubicí na dlouhé nebo jemné potraviny. Násypník ovládaný pákou vyžaduje méně úsilí obsluhující osoby a zvyšuje výkon. Rukojeť je výškově nastavitelná do 3 pozic pro optimální pohodlí obsluhující osoby.
    - Vertikální posunovač tlačí na zeleninu, čímž se zajistí stejnoměrné krájení.
    - Plnicí hlava se 4 trubicemi zajišťuje rovnoměrný řez speciálně na dlouhé potraviny.
  - > Zařízení na pasírování brambor 3 mm (mřížka + speciální kotouč na vytlačování pyré) zaručuje zpracování velkého množství při vysoké rychlosti;
  - > Ergonomický mobilní vozík (je dodáván s 3 GN 1x1 nádobami) s horní policí pro snadné nakládání a rotující systém umožňuje výměnu plného zásobníku za prázdný zásobník, aniž byste museli jeden z nich zvedat. Vozík je vybaven 4 rotujícími kolečky, 2 jsou opatřené brzdou.
  - > MultiCut balení se 16 kotouči vám umožňuje popustit uzdu fantazii a vytvořit tak originální a chutně nakrájené kousky.
  - > Sada D-Clean: nástroj na čištění mřížek ke krájení na kostičky
  - > Skladovací vozík: pro uložení a přepravu veškerého příslušenství pracovní stanice: plnicí hlavy a kotouče.
- Obousměrný vysouvací kotouč pro zpracování jemných potravin.
- Nerezové čepele na krájecích kotoučích, hřebeny na kotoučích ke krájení julienne a strouhací kotouče jsou odnímatelné.

## CL 60 PRACOVNÍ STANICE - kompletní řešení pro přípravu zeleniny

### F DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Násypník s trubicemi na rovné a zešíkmené řezy: č. 28157 pro dlouhé kusy zeleniny a zešíkmené řezy
- Zařízení na pasírování brambor 6 mm: č. 28206



#### PLÁTKOVAČE

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



#### VLNKOVAČ

2 mm	27068
3 mm	27069
5 mm	27070



#### STROUHAČE

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



#### PROUŽKY/ JEMNÉ KOUSKY ZELENINY

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



#### KOSTKOVACE

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



#### HRANOLKOVACE

8x8 mm	28134
8x16 mm	28159
10x10 mm	28135
10x16 mm	28158

### G OBJEDNÁNÍ

třífázový 400 V – dodáváno bez zástrčky.

