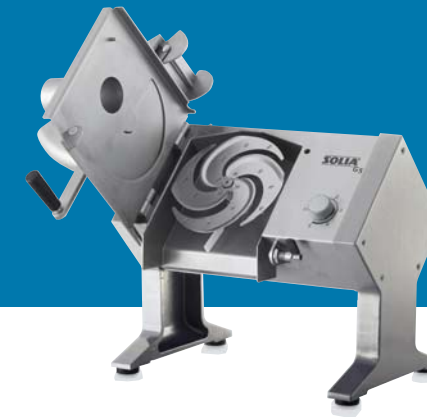
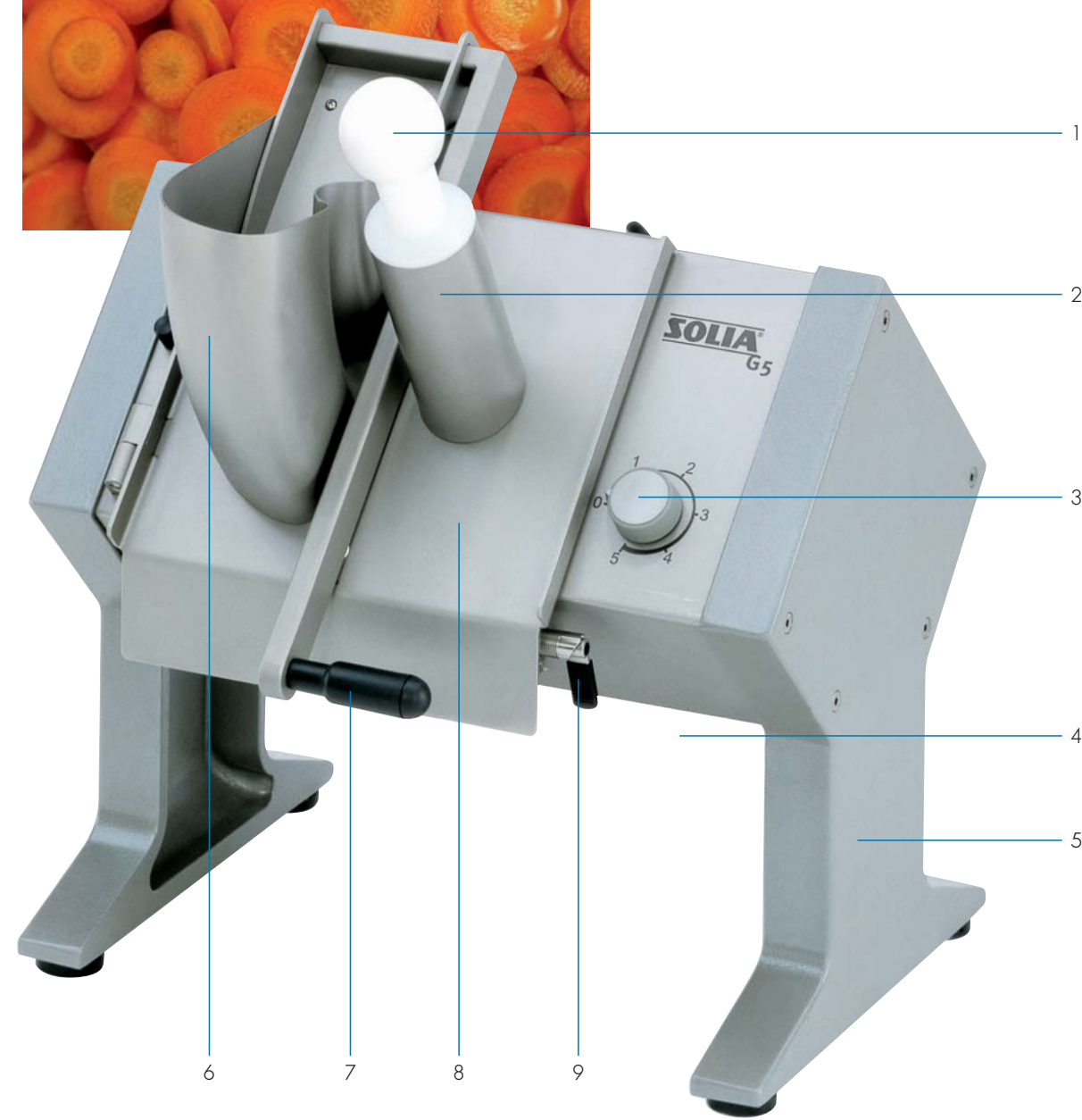


## Gemüseschneider G 5 „Cutty“ Vegetable Cutter G 5 „Cutty“

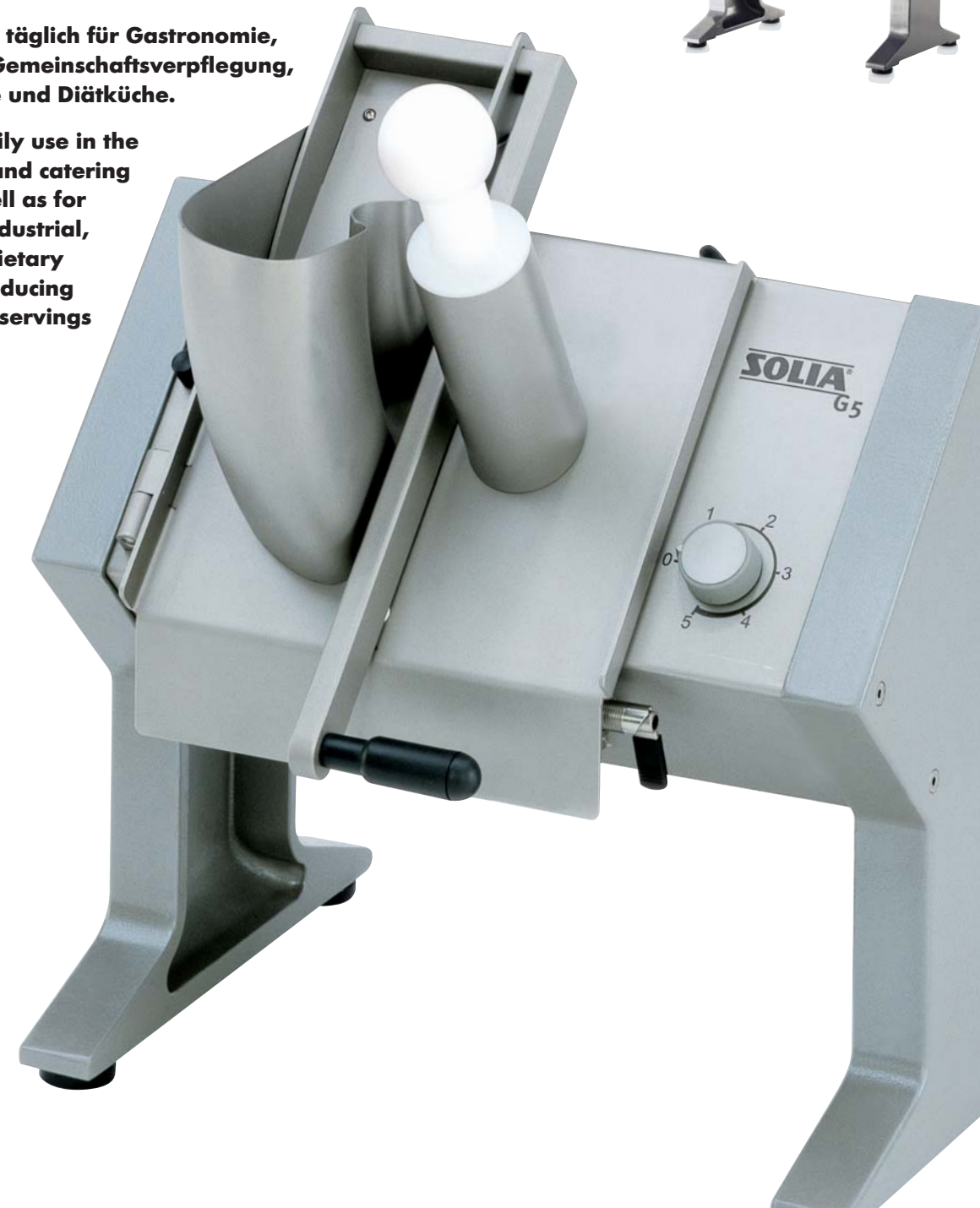


Ab 30 Essen täglich für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche.

Ideal for daily use in the hospitality and catering sector as well as for canteens, industrial, party and dietary caterers producing 30 or more servings



- |   |   |
|---|---|
| 1 Stopfer zum Nachschieben der Rohware  | 1 Pusher for material   |
| 2 Einfüllstutzen für längliche Rohware (Ø 61 mm)                                | 2 Filler necks for elongated material (dia. 61 mm)                            |
| 3 Drehknopf zur Drehzahlregulierung   | 3 Adjusting knob for speed control  |
| 4 Unterzug für Schnittgutbehälter in 1/1 Gastro-Norm (Höhe: 150 mm)             | 4 Space below for material container, size 1/1 Gastronorm (150 mm high)       |
| 5 Seitenteile, auswechselbar für Wandversion                                    | 5 Side panels, interchangeable for wall-mounted version                       |
| 6 Einfüllschacht für sperrige Rohware (Querschnittsfläche 173 cm <sup>2</sup> ) | 6 Filler necks for bulky material (cross-sectional area 173 cm <sup>2</sup> ) |
| 7 Hebel der Schneideklappe  | 7 Lever of hinged filler flap   |
| 8 Schneideklappe  | 8 Hinged filler flap  |
| 9 Seitlicher Sicherheitsriegel zum Einrasten der Schneideklappe                 | 9 Safety catch at the side to latch the filler flap in place                  |

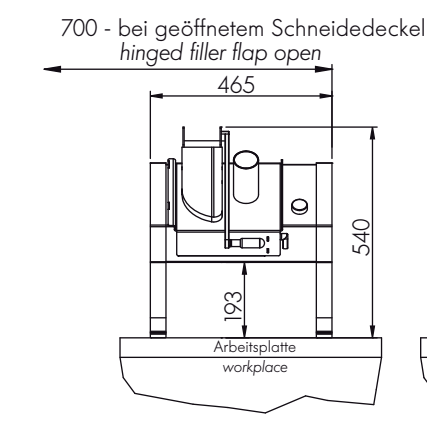


### Daten und Fakten

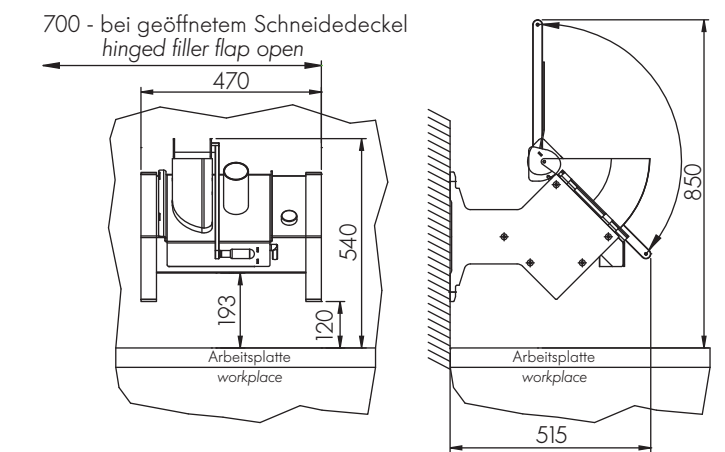
	Gemüseschneider G5 „Cutty“
<b>Anschluss</b>	230 V, 50 Hz 3 m langes Kabel mit Schuko-Stecker
<b>Leistung (kW)</b>	0,55
<b>Elektrische Absicherung (A)</b>	16
<b>Schutz der elektrischen Einrichtung</b>	VDE-Vorschrift / Schutzart IP 54 (spritzwassergeschützt)
<b>Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung (U/min)</b>	80 – 400
<b>Höhe Schnittgutbehälter, 1/1 Gastro-Norm (mm)</b>	150
<b>Breite (mm)</b>	470
<b>Arbeitshöhe (mm)</b>	440
<b>Tiefe (mm)</b>	340
<b>Gewicht (kg)</b>	28

### Technical Data

	Vegetable cutter G5 „Cutty“
<b>Power supply</b>	230 V, 50 Hz 3 m long cable with earthed plug
<b>Output (kW)</b>	0,55
<b>Fusing (A)</b>	16
<b>Type of enclosure</b>	IP 54 acc. to VDE code (splash-proof)
<b>Infinitely variable speed control (U/min)</b>	80 – 400
<b>High material container, 1/1 Gastronorm (mm)</b>	150
<b>Width (mm)</b>	470
<b>Charging height (mm)</b>	440
<b>Depth (mm)</b>	340
<b>Weight (kg)</b>	28



CAD-Zeichnung zeigt die Tischversion des Gemüseschneider G 5  
CAD drawing shows stand-alone model of the G 5 vegetable cutter



CAD-Zeichnung zeigt die Wandversion des Gemüseschneider G 5  
CAD drawing shows wall-mounted model of the G 5 vegetable cutter

D-GB/AUG 2008/2000/01/BU



1 Grobschnitt / Coarse cut



5 Buntschnitt / Mixed cut



4 Julienneschnitt / Julienne cut



1 Einflügelige Bogenmesserscheibe / Single-blade curved knife disk

## Der Gemüseschneider G 5 „Cutty“

Mit der G 5 hat Solia einen kompakten Gemüseschneider mit hoher Schneidleistung entwickelt. Ein idealer Küchenhelfer für den Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche. Ab einer Verpflegungsstärke von täglich 30 Essen verrichtet er sämtliche Schnittarten in gleichbleibend hoher Qualität. Das gilt für handliche Rohware ebenso wie für sperriges Gemüse.

### The G 5 "Cutty" vegetable cutter

Solia designed the G 5 as a compact vegetable cutter for high throughput. It is the ideal kitchen aid for use in the hospitality and catering sector as well as for canteens and industrial, party and dietary caterers with a daily workload of 30 or more servings, as it performs all cutting functions to a uniformly high standard. It is an equally effective cutter for small raw goods and bulky vegetables.

### Kurze Schneidzeiten, vielfältige Schnittformen

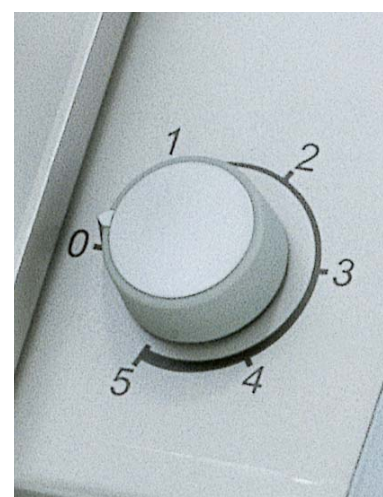
Ein kraftvoller Motor mit stufenloser Regelung und ein flexibles Equipment unterschiedlichster Schneidescheiben und Würfelschneidern sorgen dafür, dass bei aller Schnelligkeit und wirtschaftlicher Rationalität auch in der Großverpflegung ein erfreuliches Maß an ideenreicher Kochkunst durchaus möglich ist.

### Fast cutting speeds and versatile shapes

A powerful motor with infinitely variable speed control and a flexible range of different cutting and dicing attachments mean the high speed and rational efficiency of the system still allows for a good degree of culinary creativity in bulk catering work.



Großzügiger Einfüllschacht für sperrige Rohwaren. Pusher to make full use of the material during cutting process.



Mit dem Drehknopf lässt sich die Geschwindigkeit der G 5 zwischen 80 und 400 Umdrehungen pro Minute stufenlos einstellen.

The speed of the G 5 can be continuously adjusted between 80 and 400 r.p.m. with the rotation switch.

## Technik, Sicherheit und Hygiene

Die G 5 ist komplett aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt. Ein hygienischer Standard, der selbstverständlich auch für alle leicht zu wechselnden Schneidscheiben und Werkzeuge gilt. Ausgeklügelte Sicherheitssysteme garantieren gerade in Stress-Situationen ein unfallfreies Arbeiten. Sie können wählen zwischen einem fest stehenden Tischgerät oder einer platzsparenden Wandversion.

### Technical, safety and hygienic features

The G 5 is manufactured entirely out of high-grade stainless steel. This hygienic standard naturally extends to all of the easily interchangeable cutting discs and tools. A sophisticated safety system ensures accident-free operation, even at peak operating times. You can choose between a free-standing table version and a space-saving wall-mounted device.



Solia G 5 Gemüseschneider mit geöffneter Schneideklappe mit Sichelmesserscheibe  
Solia G 5 vegetable cutter with open filler flap with crescent knife disk.

## Auf einen Blick

- Grundmaschine komplett in Edelstahl rostfrei
- Großzügiger Einfüllschacht für sperrige Rohware
- Einfüllstutzen mit Stopfer für längliche Rohware
- Für Schnittgutbehälter in 1/1 Gastro-Norm
- Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Einbausatz für Wand- oder Regalmontage
- Problemlose Reinigung durch einfache Demontage des Schneiddeckels

### At a glance

- Basic machine completely stainless steel
- Generously proportioned feeder shaft for bulky material
- Feeder guides with separate tamper for elongated goods
- For standard sized 1/1 catering containers (Gastro-Norm)
- Infinitely variable speed control
- Automatic safety cut-off switch
- Supplied with fittings for wall or shelf mounting
- Trouble-free cleaning thanks to easily removable cover

## Schneidscheiben und Zubehör



**Bogenmesserscheibe, einflügelig**  
561 000 0356 0 – 10 mm



**Bogenmesserscheibe, zweiflügelig**  
561 000 0352 0 – 5 mm



**Sichelmesserscheibe**  
561 000 0363 3 mm  
561 000 0360 4 mm  
561 000 0361 6 mm



**Streifenschneidescheibe**  
561 000 0362 2 x 2 mm  
561 000 0364 4 x 4 mm  
561 000 0366 6 x 6 mm  
561 000 0368 8 x 8 mm



**Buntschnittscheibe**  
561 000 0369 4 mm  
568 000 0367 6 mm



**Grundträgerscheibe**  
568 000 0370



**Rohkostscheibe**  
561 000 0380 2 mm  
561 000 0382 2,5 mm  
561 000 0371 3 mm  
561 000 0374 4 mm



**Schnitzelscheibe**  
561 000 0372 6 mm  
561 000 0373 9 mm



**Reibescheibe**  
561 000 0381 2 mm  
561 000 0375 3 mm  
561 000 0378 4 mm



**Kartoffelreibescheibe**  
561 000 0376



**Reibekuchenscheibe**  
561 000 0377



**Würfeligatterscheibe<sup>2</sup>**  
568 000 0382 4 x 4 mm  
568 000 0384 5,5 x 5,5 mm  
568 000 0392 8 x 8 mm  
568 000 0394 11 x 11 mm  
568 000 0387 16 x 16 mm  
568 000 0389 22 x 22 mm



**Wechselscheibenständer**  
561 000 0191



**Schutzhaltgriff für Würfelmesser**  
568 000 0403

## Cutting Disks and Accessories

**Curved knife disk, single-blade**  
561 000 0356 0 – 10 mm

**Curved knife disk, double-blade**  
561 000 0352 0 – 5 mm

**Crescent knife disk**  
561 000 0363 3 mm  
561 000 0360 4 mm  
561 000 0361 6 mm

**Slitting disk**  
561 000 0362 2 x 2 mm  
561 000 0364 4 x 4 mm  
561 000 0366 6 x 6 mm  
561 000 0368 8 x 8 mm

**Mixed cutting disk**  
561 000 0369 4 mm  
568 000 0367 6 mm

**Tool carrier disk**  
568 000 0370

**Raw vegetable disk**  
561 000 0380 2 mm  
561 000 0382 2,5 mm  
561 000 0371 3 mm  
561 000 0374 4 mm

**Shredding disk**  
561 000 0372 6 mm  
561 000 0373 9 mm

**Grating disk**  
561 000 0381 2 mm  
561 000 0375 3 mm  
561 000 0378 4 mm

**Potato grating disk**  
561 000 0376

**Potato pancake disk**  
561 000 0377

**Slicing disk<sup>2</sup>**  
568 000 0382 4 x 4 mm  
568 000 0384 5,5 x 5,5 mm  
568 000 0392 8 x 8 mm  
568 000 0394 11 x 11 mm  
568 000 0387 16 x 16 mm  
568 000 0389 22 x 22 mm

**Multi-disk stand**  
561 000 0191

**Safety hold for slicer**  
568 000 0403



Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen.

Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

The figures shown here are for illustration only, and may deviate from the actual design version.

For even more accessories please refer to our price list.

<sup>2</sup> zu unseren Würfeligatterscheiben bieten wir ein umfangreiches Sortiment an zweiflügeligen Würfelmesserbalken von 4 mm bis 10 mm

<sup>2</sup> we offer a comprehensive range of double-blade slicer knife beams for use with our slicer disks from 4 mm to 10 mm