

# „Cutty“ G5.1

## GEMÜSESCHNEIDER

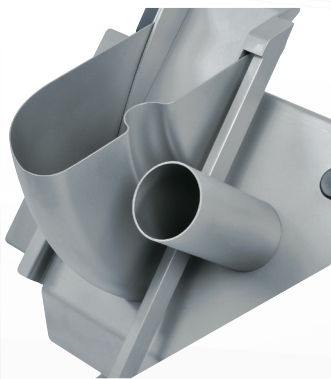
GASTRO / GV

### Im Überblick:

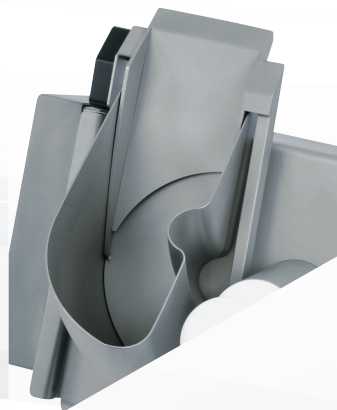
- XXL-Einfüllschacht für sperrige Rohware (Querschnitt 173 cm<sup>2</sup>)
- Schrägschnitttechnik
- Praktischer Unterzug für 1/1 GN-Behälter
- Maschine und Komponenten komplett aus Edelstahl
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Kostensparende Grundträgerscheibe
- Abnehmbare, spülmaschinentaugliche Funktionskomponenten
- Sicherheitsabschaltung



Unterzug für Schnittgutbehälter in 1/1 GN-Behälter (Höhe 150 mm)



Einfüllstutzen für längliche Rohware Ø 61 mm



XXL-Einfüllschacht als Depot zur Verarbeitung großer Mengen in einem Arbeitsschritt (Querschnitt 173 cm<sup>2</sup>)



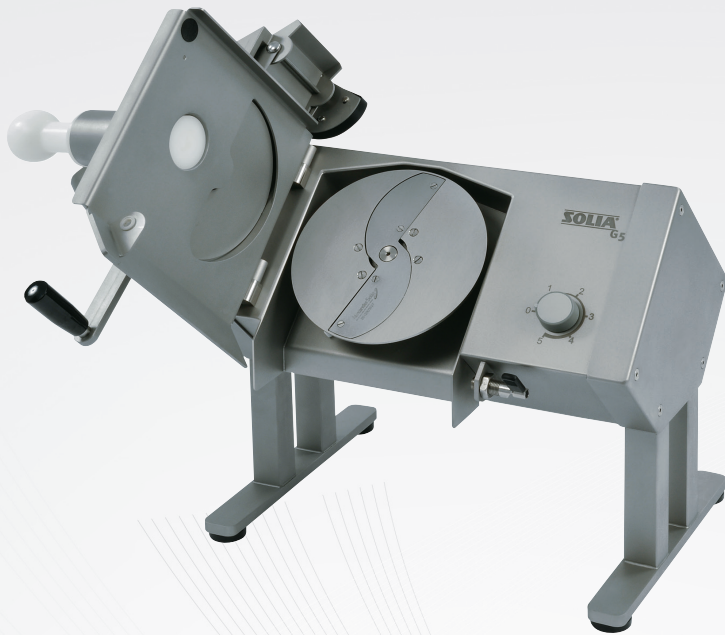
Leichtes Reinigen durch Abnahme des Schneidedeckels, spülmaschinentauglich



Stufenlose Geschwindigkeitsregelung von 130 - 360 Umdrehungen

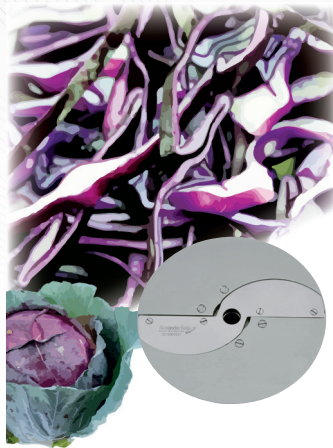
Seitlicher Sicherheitsriegel zum Einrasten der Schneideklappe

# Zubehör



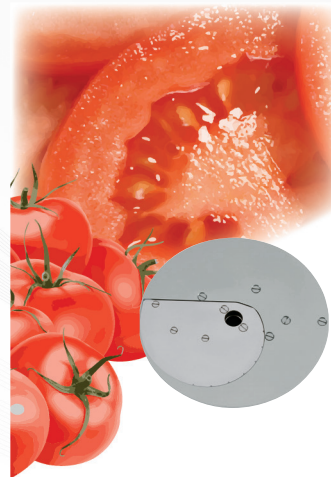
Schrägschnittaufsatz  
mit Sicherheitsabschaltung zum Aufsetzen  
auf den Schneideschacht, inkl. Stopfer

105 070 020



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
2-flügelig, verstellbar  
0 - 5 mm 561 000 0352\*

Scheiben schneiden von z. B. Kraut, Gurken,  
Paprika, Zwiebeln



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
1-flügelig, verstellbar  
0 - 10 mm 130 275 000

Scheiben schneiden von weichem Gemüse



Sichelmesserscheibe, Edelstahl  
3 mm 561 000 0363  
4 mm 561 000 0360\*  
6 mm 561 000 0361

Scheiben schneiden von z. B. gekochten Kartoffeln,  
Lauch, Champignons, weichem Obst



Streifenschneidescheibe, Edelstahl  
2 x 2 mm Juliennes 561 000 0362\*  
4 x 4 mm Juliennes 561 000 0364  
6 x 6 mm 561 000 0366  
8 x 8 mm 561 000 0368

Streifen schneiden von z. B. Karotten,  
Kohlrabi, Radieschen



Wellenschneidmesserscheibe,  
Edelstahl  
4 mm 561 000 0369  
6 mm 561 000 0367

Wellenschnitt von z. B. Rote Bete,  
Gurken, Karotten



Grundträgerseibe,  
Edelstahl für:

- Rohkostseibe,
- Schnittseibe,
- Reibseibe,
- Kartoffelreibseibe,
- Reibkuchenseibe

568 000 0370\*



Rohkostseibe, Edelstahl, handgeschärft

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

Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln,  
Parmesan



Schnittseibe, Edelstahl, handgeschärft

6 mm	561 000 0372*
9 mm	561 000 0373

Schnitteln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln,  
Gouda

# Zubehör



Reibseibe, Edelstahl

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

Reiben von z. B. Brot, Nüssen,  
Mandeln, Schokolade, Käse



Kartoffelreibseibe,  
Edelstahl, kronenverzahnt

561 000 0376

Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan



Reibkuchenseibe,  
Edelstahl, teilweise kronenverzahnt

kombiniert aus 376 / 380

561 000 0377

Reiben von z. B. Kartoffeln



Würfelschneider komplett, Edelstahl

4 x 4 x 5 mm	105 040 100
5,5 x 5,5 x 5 mm	105 043 100
8 x 8 x 10 mm	105 046 100
11 x 11 x 10 mm	105 049 100*
16 x 16 x 10 mm	105 052 100
22 x 22 x 10 mm	105 055 100



Schutzhaltegriff  
für Würfelmesserscheibe

105 040 190

Reinigungsbürste

1500876



Wechselseibenständer, Edelstahl,  
für 2 Scheiben und 7 Wechselseiben

561 000 0191\*

Scheibenständer, Edelstahl, für 5 Scheiben

561 000 0190

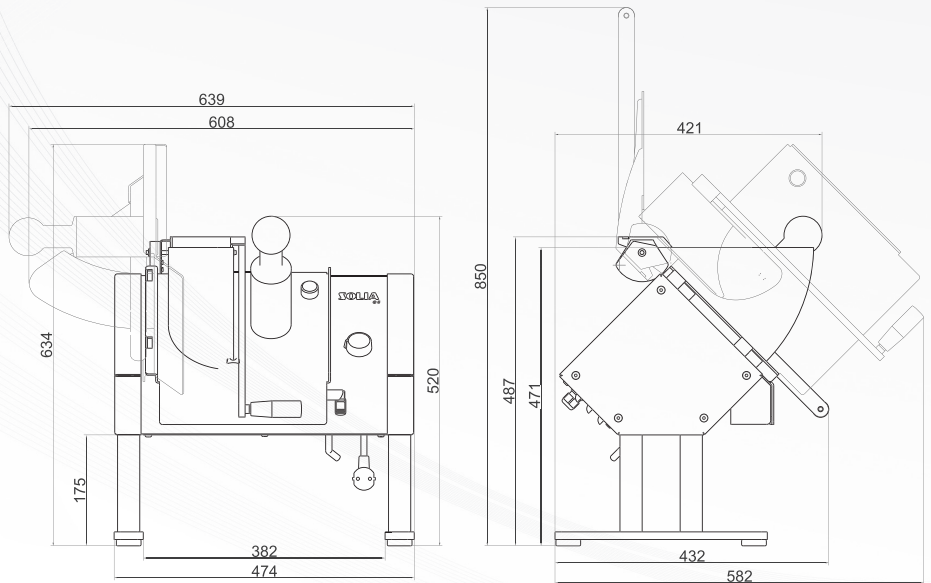
# Daten und Fakten



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Leistung (kW)	0,37
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	130- 360 (stufenlos)
Abmessung (L x B x H)	474 x 432 x 520 mm (max. 850 mm)
Gewicht (kg)	28

G 5.1 Gemüseschneider  
(Symboldarstellung)



Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste. \* Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung.

## Verarbeitungskapazitäten

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz**
Bogenmesserscheibe 2-flügelig	Schneiden von Gemüse in Scheiben	50 - 200 kg/h
Bogenmesserscheibe 1-flügelig	Schneiden von weichem Gemüse in Scheiben	50 - 100 kg/h
Sichelmesserscheibe	Schneiden von gekochten Kartoffeln in Scheiben, Lauch und Champignons	80 - 150 kg/h
Streifenscheibe	Streifen schneiden von z. B. Sellerie, Karotten	80 - 150 kg/h
Rohkostscheibe	Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Parmesan	80 - 180 kg/h
Schnitzscheibe	Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda	120 - 200 kg/h
Reibscheibe	Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Käse	50 - 120 kg/h
Kartoffelreibscheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan	50 kg/h
Reibekuchenscheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln	50 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von Gemüse und Obst	120 - 200 kg/h

\*\*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.

alexandersolia GmbH Alexanderstr. 59 – 61 D-42857 Remscheid  
info@alexandersolia.com www.alexandersolia.com

Alexanderwerk SOLIA®