

G 450

UNIVERSAL-KÜCHENMASCHINE

GV / GK / INDUSTRIE / FEINKOST



Im Überblick:

- Robuste Maschinenausführung
- 500 mm lichte Höhe zum Unterstellen von Auffanggefäßen
- Automatische Zu- und Abführung möglich
- Sicherheitsabschaltung
- Durchsatzleistung bis zu 4.000 kg/h



Zahlreiche Anwendungsoptionen:



Würfeln in großen Mengen



Rohraufsatz für geführten Scheibenschnitt



Innovativer Krautscneideraufsatz

Zubehör



Universalaufsatz mit Zuführschütte, Edelstahl
mit Sicherheitsabschaltung
145 013 000
Universalaufsatz mit Gitter, Edelstahl
mit Sicherheitsabschaltung
Optional für Industriekunden
548 000 3200



Standardflügel, Edelstahl
6-flügelig 548 000 9305
Doppelflügel, Edelstahl
2-flügelig 548 000 3501



Rohkostzylinder, Edelstahl, einzeln geschärft
2 mm 145 070 302
3 mm 145 070 303
4 mm 145 070 304
5 mm 145 070 305
Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich,
Karotten



Schnitzzylinder, Edelstahl, einzeln geschärft
6 mm 145 070 306
9 mm 145 070 309
12 mm 145 070 312
16 mm 145 070 316
Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich,
Karotten



Reibzylinder, Edelstahl
2 mm 145 071 450
2 mm 145 071 313
4 mm 145 071 312
Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten
Kartoffeln, Mandeln, Nüssen, Schokolade



Kartoffelreibzylinder, Edelstahl,
kronenverzahnt
2 mm 145 071 330
Kartoffelreibzylinder, Edelstahl,
kombiniert aus 330 / 302
145 071 480



Schneidezylinder, Edelstahl,
verzahnt mit 6 Messern
1,5 mm 548 100 3815
2 mm 548 100 3820
2,5 mm 548 100 3825
glatt mit 6 Messern
4 mm 548 100 3840
6 mm 548 100 3860
Scheiben schneiden von z. B. Kartoffeln
Sellerie, Rote Bete, Karotten



Streifenschneidezylinder, Edelstahl
2 x 2 mm 548 100 9920
2,5 x 2,5 mm 548 100 9925
3 x 3 mm 548 100 9930
4 x 4 mm 548 100 9940
8 x 8 mm 548 100 9980
11 x 11 mm 548 100 9990
Streifen schneiden von z. B. Karotten,
Sellerie, Rote Bete



Würfelflügel, Edelstahl
145 043 000



Würfelschneider komplett, Edelstahl

6 mm	548 200 5200
8 mm	548 200 5300
11 mm	548 200 5400
16 mm	548 200 5500
22 mm	548 200 5600



Passierzylinder, Edelstahl

1,5 mm	548 100 3410
3 mm	548 100 3430



Passierflügel, Edelstahl
2-flügelig 548 000 3400



Pürrierzylinder, Edelstahl
548 100 9440



Pürrierflügel, Edelstahl
2-flügelig 548 000 3400



Rohraufsatz für einen geführten Scheibenschnitt, Edelstahl
548 100 3600

Möhreneinsatz zur Reduzierung des Rohr-Ø

Ø 40 mm, Stößel Ø 36 mm	145 087 000
Ø 60 mm, Stößel Ø 56 mm	145 088 000



Bogenmesserscheibe, Edelstahl, verstellbar von 0 - 10 mm
145 020 000

Scheiben schneiden von z. B. Karotten, Gurken



Schneidaufsatz, Edelstahl
speziell für Kraut- und Scheiben schneiden
145 034 000



Krautschneidescheibe, Edelstahl

1,3 mm	145 023 000
2,5 mm	145 024 000

Schneiden von z. B. Weißkohl, Rotkohl



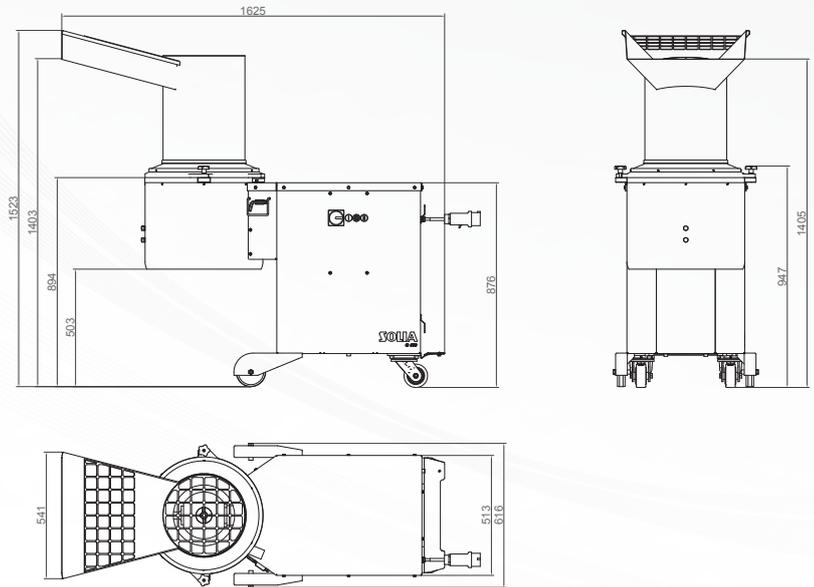
Bogenmesserscheibe, Edelstahl, verstellbar von 0 - 10 mm
145 020 000

Scheiben schneiden von z. B. Knollengemüse, Karotten

Daten und Fakten



G 450 Universal-Gemüseschneidmaschine



Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz ¹ 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,8 / 3,6 ²
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min ⁻¹	150 / 300
Abmessung (L x B x H)	616 x 1621 x 1527 mm
Gewicht (kg)	170

¹ Wartungsfreier polumschaltbarer Drehstrommotor, Keilriemen- und Kegelradgetriebe, Antrieb mit Arbeitsbehälter und Kegelradgetriebe. Weitere Spannung auf Anfrage.

² Einschließlich thermischem Überlastungsschutz.

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

Verarbeitungskapazitäten

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz*
Schneidezylinder	Schneiden von z. B. gekochten Kartoffeln	ca. 4.000 kg/h
Streifenschneidezylinder	Schneiden von z. B. Karotten, Sellerie	ca. 3.000 kg/h
Rohkostzylinder	Rohkosten von z. B. Karotten, Rettich, Sellerie	ca. 3.000 kg/h
Schnitzelzylinder	Schnitzeln von z. B. Karotten, Rettich, Sellerie	ca. 3.000 kg/h
Reibezyylinder	Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, Schokolade	ca. 3.000 kg/h
Kartoffelreibezyylinder	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße	ca. 2.000 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von z. B. Kartoffeln, Sellerie, Karotten	ca. 3.000 kg/h
Krautscneidescheibe	Schneiden von z. B. Weißkohl, Rotkohl	ca. 3.000 kg/h

*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.