

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
- Optional mit Untergestell zur Maschinenerhöhung von 460 mm
- Durchsatzleistung bis zu 4.000 kg/h



Zahlreiche Anwendungsoptionen:



Würfeln in großen Mengen



Rohraufsatz für geführten Scheibenschnitt



Innovativer Krautschneideaufsatz

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, einzelgeschärft

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



Schnitzelzylinder, 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



Reibezylinder, Edelstahl

2 mm 145 071 450

3 mm 145 071 313

4 mm 145 071 312

Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Mandeln, Nüssen, Schokolade



Kartoffelreibezylinder, Edelstahl, kronenverzahnt

2 mm 145 071 330

Reibekuchenzylinder, Edelstahl, kombiniert aus 330 / 302

145 071 480



Scheidezylinder, 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

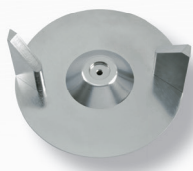
3 x 3 mm 548 100 9930

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

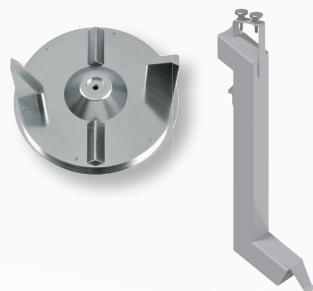


Würfelflügel, Edelstahl
145 043 000



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



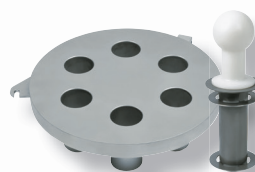
Passierflügel, Edelstahl
2-flügelig 548 000 3400

Resteauswurf
145 072 910
Für Passierzylinder 1,5 mm und 3 mm unbedingt erforderlich.



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

Pürierzylinder, Edelstahl
548 100 9440



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



Schneideaufsatz, 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



Werkzeugständer Edelstahl, fahrbar
145 085 000

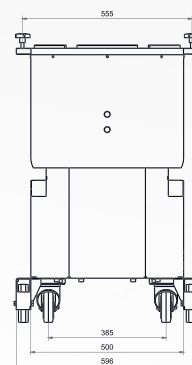
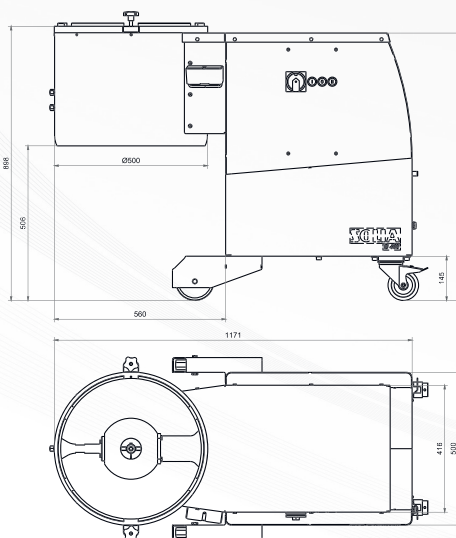
Für sechs Scheiben oder vier Zylinder oder drei Scheiben und drei Zylinder

Daten und Fakten



Symboldarstellung

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
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min ⁻¹	150 / 300
Abmessung (L x B x H)	616 x 1288 x 947 mm
Gewicht (kg)	170

¹ Wartungsfreier polumschaltbarer Drehstrommotor.

Weitere Spannung auf Anfrage. Einschließlich thermischem Überlastungsschutz.

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
Reibezylinder	Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, Schokolade	ca. 3.000 kg/h
Kartoffelreibezylinder	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße	ca. 2.000 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von z. B. Kartoffeln, Sellerie, Karotten	ca. 3.000 kg/h
Krautschneidescheibe	Schneiden von z. B. Weißkohl, Rotkohl	ca. 3.000 kg/h

*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.

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