

G 6

GEMÜSESCHNEIDER

GASTRO / GV

Im Überblick:

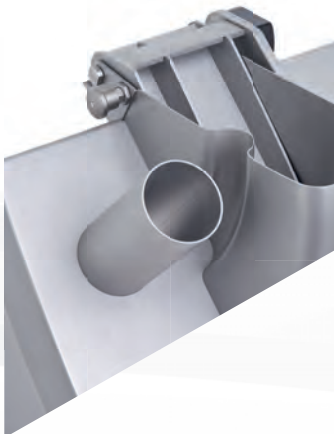
- Rohkosten, schneiden, reiben, schnitzeln, würfeln
- XXL-Einfüllschacht für sperrige Rohware (Querschnitt 173 cm²)
- Einfüllstutzen für längliche Rohware Ø 59 mm
- Praktischer Unterzug für 1/1 GN-Behälter
- Maschine und Komponenten komplett aus Edelstahl
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Kostensparende Grundträgerscheibe
- Abnehmbare, spülmaschinentaugliche Funktionskomponenten
- Sicherheitsabschaltung
- Energieeinsparung durch Hauptschalter
- Als Wand- oder Tischgerät lieferbar



**AB SOMMER 2026 AUCH
MIT DREHSTÖBEL-TECHNIK
FÜR GAUFRETTE UND
BRUNOISE LIEFERBAR**



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



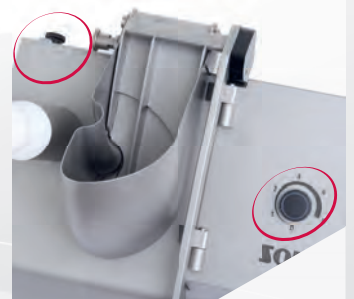
Einfüllstutzen für längliche
Rohware Ø 59 mm



XXL-Einfüllschacht als Depot zur
Verarbeitung großer Mengen in einem
Arbeitsschritt (Querschnitt 173 cm²)



Leichtes Reinigen durch Abnahme des
Schneidedeckels, spülmaschinentauglich



Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
von 130 - 360 Umdrehungen

Seitlicher Sicherheitsriegel zum Einrasten
der Schneideklappe

Zubehör



**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 103 275 000

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



**Wellenschnittmesserscheibe,
Edelstahl**
4 mm 561 000 0369
6 mm 561 000 0367

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



**Grundträgerscheibe,
Edelstahl für:**

Rohkostscheibe,
Schnitzscheibe,
Reibscheibe,
Kartoffelreibscheibe,
Reibekuchenscheibe

568 000 0370*



Rohkostscheibe, 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, Karotten



Schnitzscheibe, Edelstahl, handgeschärft

6 mm 561 000 0372*
9 mm 561 000 0373

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



Reibscheibe, 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



**Kartoffelreibscheibe,
Edelstahl, kronenverzahnt**

561 000 0376

Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan



**Reibekuchenscheibe,
Edelstahl, teilweise kronenverzahnt**

kombiniert aus 376 / 380
561 000 0377

Reiben von z. B. Kartoffeln



Würfelschneider komplett, Edelstahl

8 x 8 x 10 mm 105 146 100
11 x 11 x 10 mm 105 149 100*
16 x 16 x 10 mm 105 152 100
22 x 22 x 10 mm 105 155 100

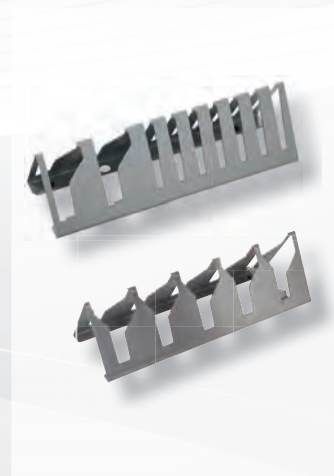


**Schutzhaltgriff
für Würfelmesserscheibe**

105 040 190

Reinigungsbürste

1500876



**Wechselscheibenständer, Edelstahl,
für 2 Scheiben und 7 Wechselscheiben**

561 000 0191*

Scheibenständer, Edelstahl, für 5 Scheiben

561 000 0190

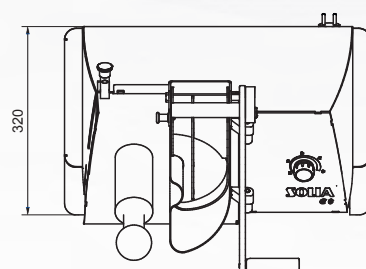
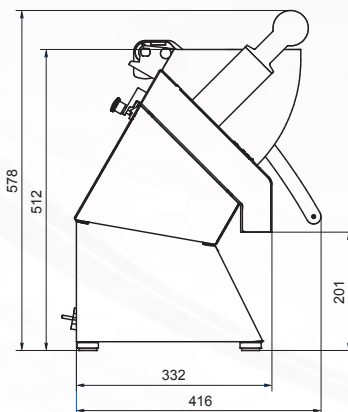
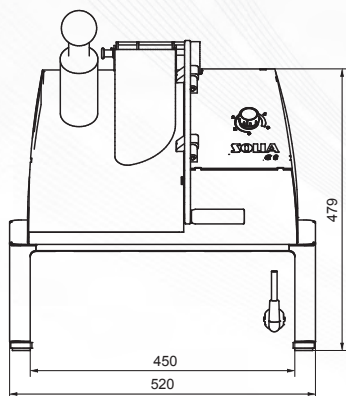
Zubehör

Daten und Fakten

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.



G 6 Gemüseschneider



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 ⁻¹	130- 360 (stufenlos)
Abmessung (L x B x H)	520 mm x 416 mm x 578 mm (Tischgerät) 520 mm x 434 mm x 562 mm (Wandgerät)
Gewicht (kg)	28

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
Streifenschneidescheibe	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
Schnitzelscheibe	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®