

G 6 Gemüseschneider

Hohe Schneidleistung auf engstem Raum.

Der kompakte Küchenhelfer ab 30 Essen täglich für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche.

- Rohkosten, schneiden, reiben, schnitzeln, würfeln
- Grundmaschine und Zubehör komplett in Edelstahl
- 1/1 GN-Behälter bis 150 mm Tiefe unterstellbar
- Füße 169 mm hoch zum Unterstellen von Behältern aller Art.
- Schneidekammer im 45 Grad Winkel für einen besseren Produktauswurf und herausnehmbarer Einsatzschale mit electropolierte Oberfläche für eine einfache Reinigung
- Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung ca. 130 - 360 U/min
- Beleuchteter Drehknopf für stufenlose Drehzahlregelung mittels Frequenzumrichter
- XXL-Einfüllschacht für sperrige Rohware (Querschnitt 173 cm²)
- Rohrschacht für längliche Rohware mit Durchmesser 59 mm
- Stopfer aus Polyethylen
- Dauerhaftes Nachfüllen bei laufender Maschine in Rohrschacht mit Stopfer
- Einfacher und sicherer Scheibenwechsel durch Schnellsteck-Einrastsystem.
- Abnehmbares, spülmaschinentaugliches Zubehör
- Sicherheitsabschaltung für Schneideklappe
- Scheibensystem mit kostensparender Grundträgerscheibe
- Scheiben und Zubehörteile aus massivem Edelstahl
- Beleuchteter Hauptschalter unterhalb der Maschine
- Als Wand- und Tischversion lieferbar

Technische Daten:

Einphasengetriebemotor 230 V, 50 Hz, 0,37 kW

Inklusive Anschlusskabel 2,5 m mit Schuko-Stecker (16 A)

Die elektrische Einrichtung entspricht den VDE-Vorschriften und der Schutzart IP 54 (spritzwassergeschützt)

Zertifiziert nach CE

Gewicht: 28 kg

Abmessungen:

Tischgerät

Länge: 520 mm (max. L 520mm)

Breite: 416 mm (max. B 550mm)

Höhe: 578 mm (max. H 823 mm)

Wandgerät

Länge: 520 mm (max. L 520mm)

Breite: 434 mm (max. B 434mm)

Höhe: 562 mm (max. H 807 mm)

Fabrikat:

Hersteller: alexandersolia GmbH

Typ: Gemüseschneider G 6

Grundmaschine

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		105 100 300*	Gemüseschneider G 6 Tischgerät aus Edelstahl		
		105 200 300	Gemüseschneider G 6 Wandgerät aus Edelstahl		

Hinweis: Antriebsmaschine ohne Schneidewerkzeuge.

Zubehör G 6
zum Arbeiten mit Scheiben

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		561 000 0352*	Bogenmesserscheibe Bogenmesserscheibe Edelstahl, 2-flügelig, verstellbar 0 - 5 mm. In 0,5 mm Abständen verstellbar. Schneiden von Gemüse, ca. 50-100 kg/h		
		103 275 000	Bogenmesserscheibe Edelstahl, verstellbar 1-flügelig, 0 mm - 10 mm. In 1 mm Abständen verstellbar. Schneiden von weichem Gemüse, z. B. Tomate, Citrusfrüchte ca. 50-200 kg/h		
		561 000 0363	Sichelmesserscheibe Edelstahl, 3 mm Schneiden von gekochten Kartoffeln, Lauch, Champignons, ca. 80 kg/h		
		561 000 0360*	Sichelmesserscheibe Edelstahl, 4 mm Schneiden von gekochten Kartoffeln, Lauch, Champignons, ca. 100 kg/h		
		561 000 0361	Sichelmesserscheibe Edelstahl, 6 mm Schneiden von gekochten Kartoffeln, Lauch, Champignons, ca. 150 kg/h		
		561 000 0362*	Streifenschneidescheibe Edelstahl, Juliennes 2 x 2 mm Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 80 kg/h		
		561 000 0364	Streifenschneidescheibe Edelstahl, Juliennes 4 x 4 mm Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 100 kg/h		
		561 000 0366	Streifenschneidescheibe Edelstahl, 6 x 6 mm Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 130 kg/h		
		561 000 0368	Streifenschneidescheibe Edelstahl, 8 x 8 mm Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 150 kg/h		
		561 000 0369	Wellenschnittscheibe Edelstahl, 4 mm Wellenschnitt von Rote Beete, Gurken, Karotten, ca. 100 kg/h		
		568 000 0367	Wellenschnittscheibe Edelstahl, 6 mm Wellenschnitt von Rote Beete, Gurken, Karotten, ca. 150 kg/h		

**Zubehör G 6
zum Arbeiten mit Scheiben**

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		568 000 0370*	Grundträgerscheibe Edelstahl, für Scheiben - Zur Aufnahme der Rohkost-, Reibe- und Schnitzelscheiben Nr. 371– 382 unbedingt erforderlich		
		561 000 0380	Rohkostscheibe Edelstahl, 2 mm, handgeschärft Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Parmesan ca. 80-150 kg/h		
		561 000 0382	Rohkostscheibe Edelstahl, 2,5 mm, handgeschärft Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten ca. 70-130 kg/h		
		561 000 0371*	Rohkostscheibe Edelstahl, 3 mm, handgeschärft Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten ca. 80-150 kg/h		
		561 000 0374	Rohkostscheibe Edelstahl, 4 mm, handgeschärft Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda ca. 100-180 kg/h		
		561 000 0372*	Schnitzelscheibe Edelstahl, 6 mm, handgeschärft Schnitzeln von Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda ca. 120-200 kg/h		
		561 000 0373	Schnitzelscheibe Edelstahl, 9 mm, handgeschärft Schnitzeln von Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, ca. 120-200 kg/h		
		561 000 0381	Reibescheibe Edelstahl, 2 mm Reiben z. B. Brot, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Käse, ca. 50-80 kg/h		
		561 000 0375	Reibescheibe Edelstahl, 3 mm Reiben z. B. Brot, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Käse, ca. 50-80 kg/h		
		561 000 0378	Reibescheibe Edelstahl, 4 mm Reiben z. B. Brot, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Käse, ca. 70-120 kg/h		
		561 000 0376	Kartoffelreibescheibe Edelstahl, kronenverzahnt Reiben z. B. Kartoffeln, Parmesan, ca. 50 kg/h		
		561 000 0377	Reibekuchenscheibe Edelstahl, teilweise kronenverzahnt kombiniert aus 376/380 Reiben z. B. Kartoffeln ca. 50 kg/h		

Hinweis: *empfohlene Grundausstattung

**Zubehör G 6
zum Arbeiten mit Würfelsätzen**

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		105 146 000	Würfelschneider komplett * ¹ inkl. Reinigungsbürste, 8 x 8 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst, ca. 160 kg/h bestehend aus:		
		105 147 000	Würfelgatter Edelstahl, 8 x 8 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		
		105 149 000*	Würfelschneider komplett * ¹ inkl. Reinigungsbürste, 11 x 11 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst, ca. 180 kg/h bestehend aus:		
		105 150 000	Würfelgatter Edelstahl, 11 x 11 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		
		105 152 000	Würfelschneider komplett * ¹ inkl. Reinigungsbürste, 16 x 16 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst, ca. 200 kg/h bestehend aus:		
		105 153 000	Würfelgatter Edelstahl, 16 x 16 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		
		105 155 000	Würfelschneider komplett * ¹ inkl. Reinigungsbürste, 22 x 22 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst, ca. 200 kg/h bestehend aus:		
		105 156 000	Würfelgatter Edelstahl, 22 x 22 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		

Hinweis: *¹ Zum Herausnehmen der Würfelmesserscheibe ist aus Sicherheitsgründen ein Schutzhaltegriff unbedingt erforderlich.

Zusatzzubehör G 6
zum Arbeiten mit Würfeinsätzen

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		105 040 190*	Schutzhaltegriff für 2- flügelige Würfelmesserscheibe, zum Herausnehmen der Würfelmesserscheibe unbedingt empfohlen		
		1500876	Reinigungsbürste Zum Reinigen der Würfelgatter		

Zusatzzubehör G 6
Scheibenständer

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		561 000 0190	Scheibenständer Edelstahl, für 5 Scheiben, auch als Wandhalterung geeignet. L 400 x B 131 x H 115 mm		
		561 000 0191*	Wechselscheibenständer Edelstahl, für 2 Scheiben und 7 Wechselscheiben, schmal, auch als Wandhalterung geeignet zur Aufbewahrung der Scheiben. L 400 x B 131 x H 115 mm		

Zusatzzubehör G 6
Einsatzschale

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		105 130 010	Einsatzschale für Scheibentechnik. Edelstahl, electropoliert. Zum hygienischen Auswerfen und Auffangen des Produkts.		

Hinweis: * Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung. Unter Grundausstattung verstehen wir die Ausstattung an Zubehör, die dem allgemeinen Bedarf unserer Kunden entspricht. Diese Artikel sind in einer angemessenen Lieferzeit verfügbar und generell lagernd.