

# G 450

## UNIVERSAL-GEMÜSE- SCHNEIDEMASCHINE



Grundmaschine abgebildet  
mit Zubehör Universalaufsatz

■  
Ideal ab 600  
Essen täglich  
oder industrielle  
Verarbeitung

■  
Großküchen

■  
Mensen

■  
Kantinen

■  
Krankenhäuser

■  
Feinkosthersteller

■  
Konserven-  
industrie



Zahlreiche  
Anwendungsoptionen



Würfeln in großen Mengen



Ringschneidetechnik zum  
Schneiden konzentrischer Ringe



Innovativer  
Krautschneideaufsatz

- Durchsatzleistung bis zu 4000 kg/h
- Solide, robuste Konstruktion, Maschine komplett in Edelstahl
- Variable Zylinderbestückung mit vielen Reib-, Würfel-, Passier- und Schnitzelarten
- 500 mm lichte Höhe zum Unterstellen von Auffanggefäßen
- Wahlschalter für 2 Geschwindigkeiten 150/300 U/min.
- Sicherheitsabschaltung

## ZUBEHÖRAUSWAHL



Universalaufsatz,  
Edelstahl  
548 000 3200



Standardflügel,  
Edelstahl  
6-flügelig 548 000 9305  
Doppelflügel, Edelstahl  
2-flügelig 548 000 3501  
Passierflügel, Edelstahl  
2-flügelig 548 000 3400



Rohkostzylinder,  
Edelstahl  
2 mm einzeln geschärft 145 070 302  
3 mm einzeln geschärft 145 070 303  
4 mm einzeln geschärft 145 070 304  
5 mm einzeln geschärft 145 070 305



Schnitzelzylinder,  
Edelstahl  
6 mm einzeln geschärft 145 070 306  
9 mm einzeln geschärft 145 070 309  
12 mm einzeln geschärft 145 070 312  
16 mm einzeln geschärft 145 070 316



Reibezyylinder,  
Edelstahl  
2 mm 145 071 450  
3 mm 145 071 313  
4 mm 145 071 312



Kartoffelreibezyylinder,  
kronenverzahnt,  
Edelstahl  
2 mm 145 071 330  
Reibekuchenzylinder,  
Edelstahl, kombiniert  
aus 3330/302 145 071 480



Schneidezylinder,  
Edelstahl  
1,5 mm, verzahnt mit  
6 Messern 548 100 3815  
2 mm, verzahnt mit  
6 Messern 548 100 3820  
2,5 mm, verzahnt mit  
6 Messern 548 100 3825  
4 mm, glatt mit  
6 Messern 548 100 3840  
6 mm, glatt mit  
6 Messern 548 100 3860



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



Passierzylinder,  
Edelstahl  
1,5 mm 548 100 3410  
3 mm 548 100 3430  
Pürierzylinder, Edelstahl  
548 100 9440

## ZUBEHÖRAUSWAHL



Würfelflügel, Edelstahl  
145 043 000



Würfelschneider,  
Edelstahl, komplett

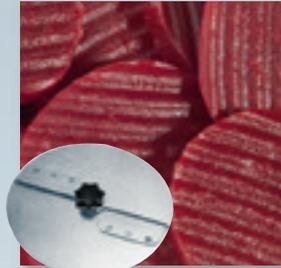
6 mm	548 200 5200
8 mm	548 200 5300
11 mm	548 200 5400
16 mm	548 200 5500
22 mm	548 200 5600



Rohraufsatz, für einen  
geführten Scheiben-  
schnitt, Edelstahl  
548 100 3600



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



Wellenschnittscheibe,  
Edelstahl  
4 mm 145 021 000

Möhreneinsatz  
Ø 40 mm mit Stößel Ø 36 mm  
145 087 000  
Ø 60 mm mit Stößel Ø 56 mm  
145 088 000



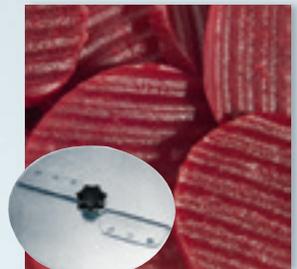
Schneideaufsatz,  
Edelstahl, speziell für  
Kraut- und Scheiben-  
schneiden



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



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



Wellenschnittscheibe,  
Edelstahl  
4 mm 145 021 000



Ring-Schneideaufsatz,  
Edelstahl speziell zum  
Schneiden von Ringen  
145 036 000



Ring-Schneideschacht  
klein Edelstahl  
145 036 010  
Ring-Schneideschacht  
groß Edelstahl  
145 036 030



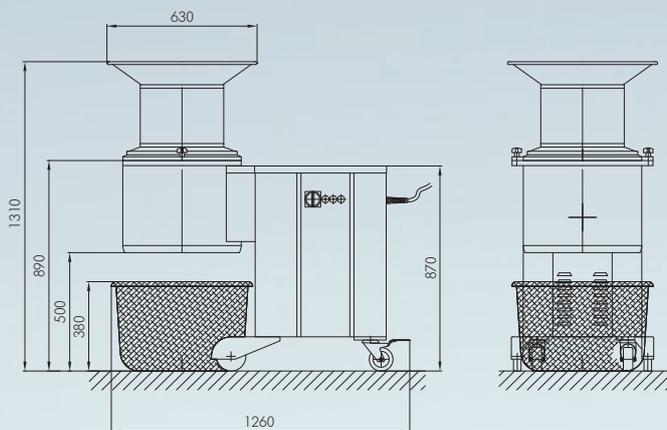
Bogenmesserscheibe,  
Edelstahl, verstellbar  
von 0 -10 mm  
145 020 000

## DATEN UND FAKTEN

Anschluss	400 V, 50 Hz <sup>1</sup> , 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,8/3,6 <sup>2</sup>
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	150/300
Abmessung (L x B x H)	630 x 1260 x 1310 mm
Gewicht (kg)	170

<sup>1</sup> Wartungsfreier polumschaltbarer Drehstrommotor, Keilriemen- und Kegelradgetriebe, Antrieb mit Arbeitsbehälter und Kegelradgetriebe.

<sup>2</sup> Einschließlich thermischem Überlastungsschutz, weitere Spannungen auf Anfrage.



G 450 Universal-Gemüseschneidemaschine



Lieferstandard:  
Grundmaschine ohne Zubehör



Grundmaschine abgebildet  
mit Zubehör Rohraufsatz

## VERARBEITUNGSKAPAZITÄTEN

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz*
Schneidezylinder	Schneiden von z. B. gekochten Kartoffeln	ca. 4000 kg/h
Streifenschneidezylinder	Streifen schneiden von z. B. Karotten, Sellerie	ca. 3000 kg/h
Rohkostzylinder	Rohkosten von z. B. Karotten, Rettich, Sellerie	ca. 3000 kg/h
Schnitzelzylinder	Schnitzeln von z. B. Karotten, Rettich, Sellerie	ca. 3000 kg/h
Reibezyylinder	Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Nüsse und Mandeln, Schokolade	ca. 3000 kg/h
Kartoffelreibezyylinder	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße	ca. 2000 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von z. B. Kartoffeln, Sellerie, Karotten	ca. 3000 kg/h
Krautschneidescheibe	Schneiden von z. B. Weißkohl, Rotkohl	ca. 3000 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. Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen. \*Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung.