

# DORNOW

food technology

## Universal Schneide- und Würfelmaschine GR-350



**Kontinuierliches Einfüllen von  
Kartoffeln, Zwiebeln, Nüssen  
usw.**



**Kontinuierliches Profilschneiden  
von Gurken, Lauch usw.**



**Scheibenschneiden von großen  
Tomaten, Zwiebeln usw. mit der  
Möglichkeit, diese zu stapeln  
und auszurichten.**



**Schnelle und leichte Bearbeitung von größeren Stücken und Produk-  
ten, bei denen beim Einführen Druck ausgeübt werden muß, wie  
Kohl, Käse, Karotten usw.**

# DORNOW

## food technology

### Universal Schneide- und Würfelmaschine GR-350

Ermöglicht die Bearbeitung großer Mengen in kurzer Zeit mit größter Bequemlichkeit und kleinstem Aufwand.

Dank schräger Bauweise ist der Einfüllzylinder gut zugänglich, so dass ein schnelles und bequemes Einfüllen und Bearbeiten ermöglicht wird.

Großer zylinderförmiger Einfüllkopf (195 mm Durchmesser). Minimiert den Vorschneidebedarf und die Einfüllhäufigkeit.

Leichte Bedienung durch eine robuste, hebelbetätigte Druckplatte

Spezielle Schraubvorrichtung für kraftsparende Weißkohlverarbeitung.

Der Einfülltrichter (Sonderzubehör) erlaubt kontinuierliches Nachfüllen von Kartoffeln, Zwiebeln, Nüssen usw. und eine noch größere Verarbeitungsleistung.

Der praktische Maschinentisch (Sonderzubehör) ermöglicht eine ergonomisch optimale Arbeitsposition und eine schnelle, leichte Bearbeitung.

Die Druckplatte und der Einfüllkopf können leicht abgenommen werden, so dass alle Innenflächen zum schnellen Reinigen zugänglich sind.

Aus Sicherheitsgründen kann die Maschine nur eingeschaltet werden, wenn sich der Einfüllzylinder/Deckel und die Druckplatte korrekt in Arbeitsposition befinden. Wenn die Druckplatte weggeschwenkt wird, schaltet sich die Maschine ab. Wenn die Druckplatte in Arbeitsposition zurückgeschwenkt wird, schaltet sich die Maschine automatisch wieder ein.

Dank großer, stabiler Griffe (vorn und hinten) kann die Maschine leicht an einen anderen Platz versetzt werden.

Die Kraftübertragung erfolgt über ein Getriebe (kein Riemenantrieb), so dass der Wartungsaufwand minimiert wird.

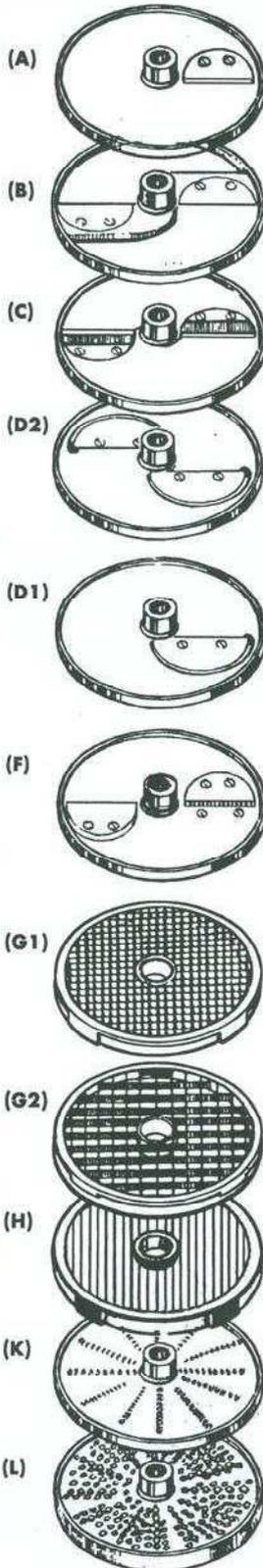


2/4

# DORNOW

## food technology

Mehr als 30 verschiedene Schneidwerkzeuge mit Messern aus qualitativ hochwertigem Messerstahl machen die Maschine vielseitig verwendbar und gestatten präzises, gleichmäßiges Schneiden.



### □ Standard-Schneidescheibe (A)

Größe: 4,5/6 / 10 mm

- Schneidet feste Produkte wie beispielsweise Wurzelgemüse. • Würfelt in Verbindung mit einem Würfelgatter Typ 1.

### □ Würfelhackscheibe (B)

Größe: 12,5 mm

- Würfelt in Verbindung mit einem Würfelgatter Typ 1 ab der Größe 12,5 x 12,5 mm. Verwendbar für Wurzelgemüse, Kartoffeln (auch gekochte, wenn sie noch fest sind), Kohl usw.

### □ Buntschnittscheibe (C)

Größe: 4,5 mm

- Schneidet Wurzelgemüse in gewellte Scheiben.

### □ Feinschnittscheibe / 2 Messer (D2)

Größe: 0,5/1/1,5/2/3 mm

- Schneidet feste oder weiche Produkte wie Kartoffeln, Pilze, Gurken, Zwiebeln usw. • Auch zum Kohlschneiden geeignet.

### □ Feinschnittscheibe / 1 Messer (D1)

Größe: 4/6/10/14/20 mm

- Schneidet feste oder weiche und/oder saftige Produkte wie Wurzelgemüse, Tomaten, Zitronen, Bananen, Pilze usw. • Schneidet Kopfsalat. • 4mm-Ausführung kann in Verbindung mit einem Würfelgatter ab 10 x 10 zum Hacken von Zwiebeln verwendet werden. • Stellt in Verbindung mit Würfelgatter, Typ 1, Würfel von 4, 6 und 10 mm her. • Stellt in Verbindung mit Würfelgatter, Typ 2, Würfel von 14 und 20 mm her.

### □ Streifenscheibe (Julienne) (F)

Größe: 2,5x2,5/2,5x6/4,5x4,5/6x6/10x10 mm

- Für Julienne (Streichholzschnitt). • 2,5x6 mm zum Schneiden kleiner Weißkohlstreifen von 2,5x6 mm Größe. • 10 x 10 mm zum Herstellen leicht gebogener Pommes Frites.

### □ Würfelgatter, Typ 1 (G1)

Größe: 5x5/6,25x6,25/7,5x7,5/10x10/12,5x12,5/15x15/20x20/25x25 mm

- Würfelt Wurzelgemüse, Kartoffeln, Kohl, Obst usw. in Verbindung mit geeigneter Standard-Schneidescheibe oder Feinschnittscheibe (HINWEIS! Siehe Würfelgatter, Typ 2, unten).

HINWEIS! Das Würfelgatter, Typ 1, kann nicht in Verbindung mit der 14mm oder 20mm Feinschnittscheibe verwendet werden. Siehe Würfelgatter, Typ 2, unten.

### □ Würfelgatter, Typ 2 (G2)

Größe: 15x15/20x20/25x25 mm

- Würfelt Wurzelgemüse, Kartoffeln, Obst usw. in Verbindung mit der 14mm- oder 20mm-Feinschnittscheibe.

### □ Pommes-Frites-Gatter (H)

Größe: 10 mm

- Schneidet gerade Pommes Frites in Verbindung mit der 10mm-Feinschnittscheibe.

### □ Reibescheibe (K)

Größe: 1,5/2/3/4,5/6/8 mm

- Reibt Karotten, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse usw. • 4,5/6 oder 8 mm ideal zum Reiben von weichem Pizzakäse. • 8 mm schneidet Kohl.

### □ Feinreibescheibe (L)

- Reibt Rohkartoffeln für Reibekuchen, Meerrettich (Sauce), trockenes Brot usw. • Reibt Hartkäse (Parmesan).

### Universal Schneide- und Würfelmaschine GR-350

#### Technische Daten

#### □ Maschine:

Motor: 0,75 kW, 220-240 oder 110-120 V, einphasig, 50-60 Hz, thermischer Überlastungsschutz

Kraftübertragung: Getriebe

Schutzsystem: ein magnetischer und drei mechanische Schalter

Schutzart: IP44

Wandsteckdose: geerdete Einphasen-Steckdose, 10 A

Sicherung in Wanddose: träge Sicherung, 10A

Geräuschentwicklung LpA (EN31201): 73 dBA

#### □ Schneidewerkzeuge:

Durchmesser: 215 mm

Drehzahl: 360 min<sup>-1</sup> (50 Hz, 430 min<sup>-1</sup> (60 Hz))

#### □ Werkstoffe:

Maschinengehäuse: eloxierte oder polierte Aluminiumlegierung.

Einfülltrichter: rostfreier Stahl

Schneidewerkzeug-Scheiben: Aluminium.

Schneidewerkzeug-Messer: qualitativ hochwertiger Messerstahl

Maschinentisch: rostfreier Stahl

#### □ Nettogewicht:

Maschine: 32 kg

Schneidewerkzeuge: im Durchschnitt 0,5 kg

#### □ Erfüllt die Normen:

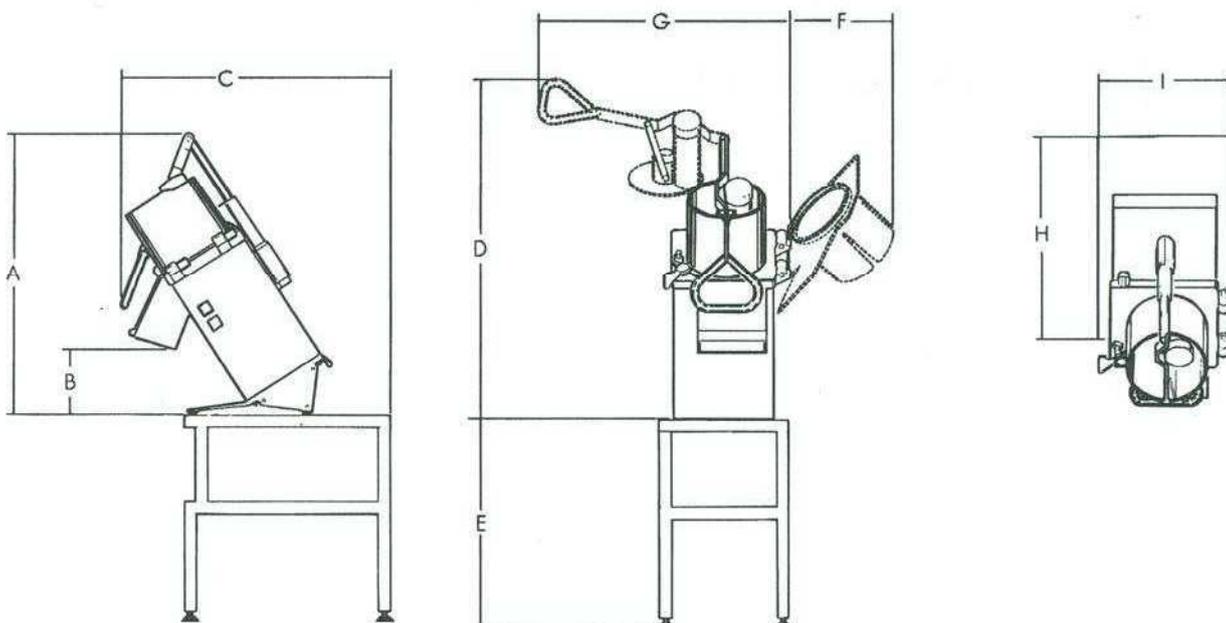
NSF NORM 8

EN 60204

#### □ Abmessungen:

A=745 B=170 C=555 D=895 E=475

F=265 G=670 H=535 I=340



Änderungen vorbehalten