

SOLIA®

Mehrzweck-Küchenmaschine M 30

Die Eine für Alles



M 30 Die dürfte Ihnen so passen

Da wir uns auf die Fahnen geschrieben haben, unsere Produkte so zu entwickeln, wie Sie von Ihnen als Küchenprofessional auch gebraucht werden, bieten wir Ihnen mit der Arbeitseinheit M 30 eine sinnvolle, moderne und besonders praktische Gesamtlösung an. Und zwar auf der Basis unserer tausendfach bewährten M 30 Mehrzweck-Küchenmaschine, die wir Ihnen anfangs im Detail vorgestellt hatten.

Die Grundeinheit der M 30 können Sie sowohl alleine, als Maschinenschrank, als Anstellvariante oder als Schrankvariante mit integriertem Maschinenschrank erhalten. Alle Varianten bieten eine Menge Vorteile, alle selbstverständlich ganz aus Edelstahl.

Maschinenschrank als Anstellvariante

- Feststehend oder fahrbar
- Kompakte Abmessungen
- Durchdachter Platz für Zubehör

Schrankvariante mit integriertem Maschinenschrank

- Integrierte Einheit M 30
- Große und robuste Arbeitsfläche
- Viel durchdachter Platz für Zubehör
- Zwei Größenausführungen
- Kompakte Abmessungen

Abmessungen Breite x Tiefe

Maschinenschrank mit M 30 S
500 mm x 700 mm (800 mm)

Zubehörschrank
1.300 mm x 700 mm (800 mm)

Korpushöhe
650/700/750 mm

Arbeitshöhe
850 mm (900 mm) stationär
860 mm fahrbar (nur Maschine)



D/FEB 2008/2000/OV/BU

AlexanderSolia

AlexanderSolia Vertriebs-GmbH Kippdorfstraße 6-24 42857 Remscheid
T +49 (0)2191 79 52 48 F +49 (0)2191 79 52 49 info@alexandersolia.com www.alexandersolia.com
Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen. Technische Änderungen vorbehalten (0132/01)

Profis kommen voll auf ihre Kosten. So oder so.

Unsere M 30 ist nicht nur ein flexibles Allroundtalent, sie ist auch noch ergonomisch perfekt gestaltet und lässt sich spielend leicht reinigen. Weil das Design der Funktion folgt und nicht umgekehrt.

Mit ihren diversen Aufsatzgeräten bietet sie den Professionals in Betriebsküchen, Cateringbetrieben, Kantinen, Krankenhäusern, Gaststätten, Hotels und Pensionen jene unvergleichliche Vielseitigkeit, nach der man heute lange suchen muss, die aber prinzipiell jede Maschine unseres Hauses auszeichnet.

Bei aller technologischen Perfektion haben wir natürlich nicht vergessen, dass sich Qualität für Sie auch rechnen muss.

Die M 30 beweist einmal mehr, dass Leistung zwar ihren Preis hat, aber eben nicht um jeden Preis. Kurz, Sie bekommen etwas für Ihr Geld. Das Beste.

Fakten, die überzeugen:

- Ideal für bis zu 1.000 Verpflegungseinheiten
- Kompakte, Platz sparende Abmessungen
- Komplett aus Edelstahl
- Hygienisch auf höchstem Niveau
- Robuste Antriebseinheit
- Winkelgetriebe zum Ankoppeln von 6 verschiedenen Aufsatzgeräten
- Leicht zu reinigen
- Einfach zu bedienen
- Umfangreiches Zubehör
- Thermische Sicherheitsabschaltung
- Zwei wählbare Geschwindigkeiten



Universalgrundgerät und Aufsätze

Das Universalgrundgerät mit Winkelgetriebe wird in den Antrieb eingekuppelt und nimmt je nach Arbeitsgang Scheiben, Flügel oder Zylinder auf. Mit angeflanschem Aufsatz kann dann die Arbeit beginnen.

Technische Daten

Maße

Breite 280 mm
Tiefe 650 mm
Höhe 320 mm

Arbeitsleistung

Bis ca. 1.000 Verpflegungseinheiten täglich

Elektrische Ausrüstung

- Wartungsfreier, polumschaltbarer Drehstromtriebemotor
- Anschluss 400 V / 50 Hz
- Leistung 1,4 kW bis 1,8 kW (Einschließlich thermischem Überlastungsschutz. Weitere Spannungen auf Anfrage.)
- 3 m Kabel. CEE-Stecker (16 Amp.)
- Wahlschalter für 2 Geschwindigkeiten
- EIN/AUS-Taste
- Spritzwassergeschützt nach IP54



Schneidaufsatz

Er arbeitet mit verstellbarer Messerscheibe, mit Käseissscheibe oder den Scheiben für verschieden feine Juliennes. Für geführte Schnitte stehen zwei Rohröffnungen von 60 mm oder 80 mm zur Verfügung. Und ein größerer Schacht für noch mehr Volumen.



Planetenrühr- und Schlaggerät für leichte und schwere Massen

Es arbeitet mit Planetenrührkopf, Rührkessel und Haube mit Magnetbügel. Als Zubehör gibt es Komponenten für die Herstellung von Schlagsahne und Eischnee.



Universalaufsatz mit Resteausswurf

Er arbeitet mit Flügeln oder Zylindern, deren Mäntel mit zwei Verstärkungsringen ausgestattet sind.



Fleisch- und Gemüsewolf

Er arbeitet mit Schneideinsätzen, die alle gewünschten Feinheitsgrade bieten.



Zweikammeraufsatz mit doppelter Zuführung

Er arbeitet mit Sichelmesserscheiben, Scheiben für Juliennes, der verstellbaren Messerscheibe oder dem Würfelschneider. Die hohe Leistung wird ohne zusätzlichen manuellen Druck erzielt.



Universalstreifenschneider

Er arbeitet mit diversen Schneideinsätzen von 3,5 mm bis 21 mm, oder auch mit Steakereinsatz oder Fleischmürbeinsatz.