

SOLIA®

Mehrzweck-Küchenmaschine M3



- 1 Feststellhebel zum Einrasten des Aufsteckgerätes
- 2 Befestigungsmutter für Aufsteck-Rühr-, Schlag- und Knetwerk
- 3 Antriebseinheit

- 4 Digitale Folientastatur mit Zeitschaltuhr
DT LED-Anzeige
- 5 Einstellmulde für Rührschüssel

Im Überblick

- Robuste und rostfreie Edelstahlausführung
- Platz sparendes, kompaktes Tischgerät
- Geräteaufsteckkuppelung mit Schnellspanneinrichtung
- Baukastenprinzip, dadurch bedienungsfreundlich und leicht zu reinigen
- Unkomplizierter Wechsel der Vorsatz- und Aufsteckgeräte

- Sicherheitsabschaltung für Aufsteck- und Zubehörteile
- Optional: Aufsteck-Schneideinheit mit Zylindervorsatz zum Passieren und Pürieren
- Optional: Antrieb M3 mit Druckklappensteuerung: M3 DK
- Optional: Sonderspannungen

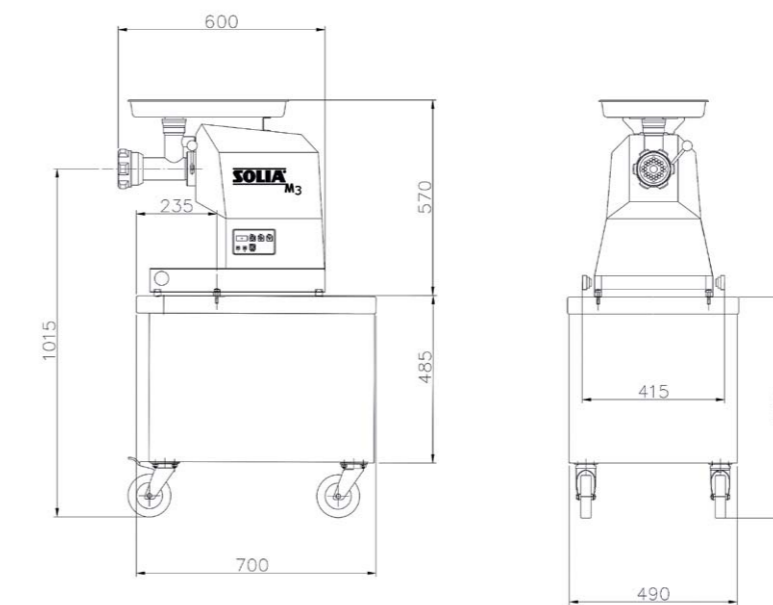


Technische Daten

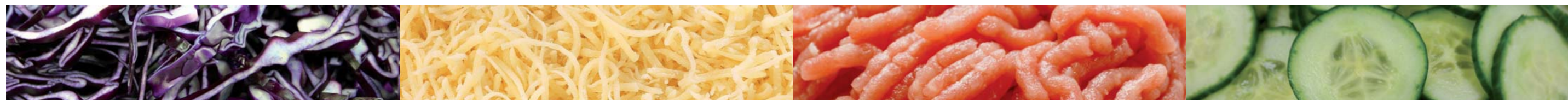
	M3 Mehrzweck-küchenmaschine
Anschluss A	230 V, 50 Hz 2,5 m langes Kabel mit CEE-Eurostecker, 5-polig
Leistung (kW)	0,7 ¹
Anschluss B	400 V, 50 Hz 2,5 m langes Kabel mit CEE-Eurostecker, 5-polig
Leistung B (kW)	0,5 ²
Sonderanschlusswert für einzelne Modelle (kW)	0,55
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutz der elektrischen Einrichtung	VDE-Vorschrift / Schutzart IP 54 (spritzwassergeschützt)
Breite (mm)	345
Höhe (mm)	520
Tiefe (mm)	520

¹ starker durchzugskräftiger und wartungsfreier Einphasengetriebemotor

² Drehstrommotor mit eingebauten Wicklungsschutzkontakten, polumschaltbar für 2 Geschwindigkeiten 150/300 U/min



CAD-Zeichnung zeigt M3 mit Fleischwolf



AlexanderSolia

AlexanderSolia Vertriebs-GmbH Kippdorfstraße 6-24 42857 Remscheid Germany
T +49(0)2191795248 F +49(0)2191795249 info@alexandersolia.com www.alexandersolia.com
Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen. Technische Änderungen vorbehalten.
No liability will be accepted for errors or omissions. Subject to change.

SOLIA®

Mehrzweck-Küchenmaschine M3

Mit der M3 hat Solia ein kompaktes, universelles und frei stehendes Tischgerät mit multifunktionalen Einsatzmöglichkeiten entwickelt. Ihre praxiserfahrenen Abmessungen machen die Mehrzweck-Küchenmaschine zu einem flexiblen Küchenhelfer für unterschiedlichste Anwendungsbereiche – in der Gastronomie, Hotellerie, genauso wie in der Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche. Die Verpflegungsstärke der M3 beträgt ab täglich 30 Essen.

Mehrzweck als Konstruktions- und Leistungsprinzip

Die M3 trägt ihre Bezeichnung „Mehrzweck“ nicht nur im Namen, die Entwickler von Solia haben es bei ihr gleichsam zum Konstruktionsprinzip erhoben. Mit ihrem pfiffigen, modularen Baukastenkonzept ist die M3 ideal zur Weiterverarbeitung der unterschiedlichsten Nahrungsmittel. Kennzeichnend für die M3 sind Ihre universellen Einsatzmöglichkeiten: vom Schneiden, Schnitzeln und Reiben über Rühren, Schlagen und Kneten bis hin zum Zerkleinern, Steaken und Mürben.

Herzstück ist der leistungsstarke Antrieb M3 DT, optional auch mit Druckklappensteuerung (Antrieb M3 DK) ausgeführt. Über eine integrierte Geräteaufsteckkuppelung mit Schnellspanneinrichtung können die verschiedensten Solia Aufsteckgeräte gekoppelt werden.

Einfachheit und Sicherheit werden bei der Benutzung großgeschrieben: Durch unkompliziertes Wechseln der

Aufsteckgeräte zur M3

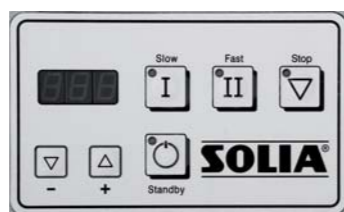
Aufsteck-Rühr-, Schlag- und Knetwerk (561 000 0201 und 561 000 0202)

Durch ihren kräftigen Antrieb rührt und knetet die M3 mit Rühr-, Schlag- und Knetwerk innerhalb kürzester Zeit bis zu 3,5 kg Mehl und Zutaten zu einem gebrauchsfertigen Teig. Die Rührschüssel mit Fassungsvermögen 10 l oder 15 l ist aus einem Stück gepresst und kann passgenau in die M3 eingerastet werden. Mit dem Rührhaken und -besen werden die Zutaten effektiv und schnell gemischt. Der Rührer geht während des Arbeitsganges ganz zum Boden und dicht an die



Die Aufsteck-Schneideinheit der M3 evolution zum Schneiden, Raspeln, Würfeln, Schnitzeln

Beim Abnehmen der Aufsteckgeräte oder Wechsel von Zubehörteilen schaltet der Motor einfach ab. Hierzu ist jedes Aufsteckgerät mit einem codierten Magneten versehen, motorseitig findet sich oberhalb der Antriebskupplung ein Sicherheitsschalter, der den



Berührungsloses Erkennen des Magneten



Digitale Folientastatur mit Zeitschaltuhr DT LED-Anzeige

Magneten berührungslos erkennt. So ist der Betrieb nur im sauber verriegelten Zustand sichergestellt, ohne dass der Bediener damit verantwortlich wird. Die Antriebsseinheit kann über die Zeitschaltuhr DT in zwei Geschwindigkeitsstufen (150 und 300 U/min) betrieben werden.

Aufgrund von technischen Änderungen und Weiterentwicklungen können die Maschinen im Detail von den abgebildeten Ausführungen abweichen.

Seiten des Kessels, so dass keine ungerührten Zutaten zurückbleiben. Die transparente Abdeckhaube aus Kunststoff vermeidet störendes Spritzen. Typisch Solia ist die anwendungsfreundlich integrierte Nachfüllöffnung in der Haube, so dass während des Rührprozesses Zutaten individuell zugemischt werden können. Die Schlagbeseneinheit ist wie geschaffen, um Eischnee bzw. Sahne zu schlagen. Übereine optional integrierte Zeitschaltung können frei verschiedene Rühr-, Schlag- und Knetzeiten gewählt werden.

Aufsteckgeräte kann die Mehrzweck-Küchenmaschine als Gemüseschneider, Universal-Streifenschneider, Fleischwolf, Fleischmürber, Steaker oder als Rühr- und Schlaggerät zum Einsatz kommen.

Aufsteck-Schneideinheit, halbautomatisch (561 000 0301 und 561 000 0302)

Kennzeichnend für die M3 mit Aufsteck-Schneideinheit ist ihre individuelle Schneidleistung. Durch verschiedene Geschwindigkeitsstufen sind vielfältige Schnittarten innerhalb kürzester Zeit möglich: Unterschiedlichste Schneidscheiben garantieren einen



flexiblen Einsatz für zahlreiche Arbeitsgänge rund ums Schneiden: Rohkosten, Schnitzeln, Reiben. Kompakte Würfelschnitte lassen sich durch verschiedene Würfelschneider erzielen. Das Rohprodukt wird von oben über eine schwenkbare Schneideklappe (Druckklappensteuerung) eingebracht. Dazu wurde von Solia ein großzügiger Einfüllschacht mit 173 cm² Querschnittsfläche, wie geschaffen für sperriges Gemüse, entwickelt.

Dem Befüllen der Solia M3 mit länglicher Rohware wie z. B. Schlangengurken dient ein weiterer Einfüllstutzen von 61 mm Durchmesser. Damit die eingebrachte Rohware während des Schnittprozesses komplett verarbeitet werden kann, ist ein zusätzlicher Stopfer (267 180 0410) verfügbar.

Optional: Zylindervorsatz (561 000 0330)

Optional gibt es die Aufsteck-Schneideinheit mit Zylindervorsatz: der Flügel RF in Kombination mit dem Passierzylinder erweitert die M3 um einen weiteren „Mehr-Zweck“: das Pürieren und Passieren. Durch den Einsatz unterschiedlichster Zylinder (siehe Tabelle Flügel und Zylinder) kann die Aufsteck-Schneideinheit mit Zylindervorsatz selbstverständlich ganze Schneidleistung vollbringen: Rohkosten, Schnitzeln und Reiben. Der neue Zylindervorsatz kann sowohl bei der M3, als auch bei der M30 verwendet werden.

NEU! Zylindervorsatz für Aufsteck-Schneideinheit zum Passieren und Pürieren



Aufsteck-Fleisch- und Gemüsewolf (561 000 0841)

Der Aufsteck-Fleisch- und Gemüsewolf aus Edelstahl ist die richtige Ergänzung zur M3, wenn es um die Verarbeitung und Zerkleinerung großer Nahrungsmittelmengen geht. In Kombination mit dem Fleisch- und Gemüsewolf ist die M3 ideal zum Zerkleinern von Fleisch oder Gemüse. Damit die eingebrachte Rohware während des Zerkleinerungsprozesses komplett verarbeitet werden kann, ist ein zusätzlicher Stößel zum Nachschieben verfügbar. Fleischschale sowie Stößel sind je nach Nutzungsbedarf in zwei unterschiedlichen Abmessungen verfügbar.



Vorsatz-Universal-Streifenschneider (561 000 0650)

Mit dem Universal-Streifenschneider wird die M3 um ein Aufsteckgerät zum Schneiden in Streifen ergänzt. Gerade weichere Nahrungsmittel wie Wurstscheiben oder Salat



lassen sich mit dem Gerät ideal zu Streifen schneiden. Im Inneren des Universal-Streifenschneiders rotieren zwei Walzen gegenläufig, dadurch wird das zu schneidende Gut eingezogen und von den Walzen in Streifen geschnitten. Wie bei allen Komponenten der M3 wird die Sicherheit groß-

geschrieben: das Streifenschneidegehäuse der Vorsatzgeräte schützt vor versehentlichem Eingreifen in die rotierenden Walzen. Im Lieferumfang enthalten: Streifenschneidegehäuse, Schneideinsatz 3,5 mm, Trichter und Stößel. Schneideinsätze mit 5 mm, 7 mm, 10,5 mm, 14 mm oder 21 mm sind optional verfügbar.

Vorsatz-Steaker (561 000 0682)

Der Vorsatz-Steaker ergänzt die M3 um ein Aufsteckgerät zum Steaken. Mit ihm werden Fleischscheiben ohne Knochen zu zarten Steaks oder Schnitzeln verarbeitet.



Die Steakwerkzeuge trennen aus dem Fleisch Sehnen und lange Fasern heraus. Im Innern des Steakers rotieren zwei Walzen gegenläufig, dadurch werden die Fleischscheiben eingezogen und von den Walzen in Streifen geschnitten. Im Lieferumfang enthalten: Streifenschneidegehäuse, Steakereinsatz und Einfüllschacht.

Vorsatz-Fleischmürber (561 000 0686)

Der Vorsatz-Fleischmürber ergänzt die M3 um ein Aufsteckgerät zum Mürben. Mit dem Fleischmürber werden



Fleischscheiben ohne Knochen zu zarten Steaks gemacht, indem sie durch Druck mürber gemacht werden. Bei fast allen Fleischpartien resultiert dies in zarterem Fleisch bei einer

kürzeren Bratzeit. Im Inneren des Fleischmürbers rotieren zwei Walzen gegenläufig, dadurch werden die Fleischscheiben eingezogen und von den Walzen bearbeitet. Im Lieferumfang enthalten: Streifenschneidegehäuse, Fleischmürbereinsatz, Einfüllschacht und Sechskantschraubendreher 4 mm.

Schneidscheiben und Zubehör



Bogenmesserscheibe
561 000 0356 0 – 10 mm



Bogenmesserscheibe, zweiflügelig
561 000 0352 0 – 5 mm



Sichelmesserscheibe
561 000 0363 3 mm
561 000 0360 4 mm
561 000 0361 6 mm



Streifenschneidescheibe
561 000 0362 2 x 2 mm
561 000 0364 4 x 4 mm
561 000 0366 6 x 6 mm
561 000 0368 8 x 8 mm



Buntschnittscheibe
561 000 0369 4 mm
561 000 0367 6 mm



Grundträgerscheibe
568 000 0370



Rohkostscheibe
561 000 0380 2 mm
561 000 0382 2,5 mm
561 000 0371 3 mm
561 000 0374 4 mm



Schnitzelscheibe
561 000 0372 6 mm
561 000 0373 9 mm



Reibescheibe
561 000 0381 2 mm
561 000 0375 3 mm
561 000 0378 4 mm



Kartoffelreibescheibe
561 000 0376



Reibekuchenscheibe
561 000 0377



Würfelschneider komplett
561 000 0397 4 x 4 mm
561 000 0399 5,5 x 5,5 mm
561 000 0392 8 x 10 mm
561 000 0394 11 x 11 x 10 mm
561 000 0401 16 x 16 x 10 mm
561 000 0403 22 x 22 x 10 mm



Wechselscheibenständer
561 000 0191



Scheibenständer
561 000 0190



Schutzhaltegriff für Würfelmesser
568 000 0403



Planetenrührkopf
561 000 0212



Rührhaken
561 000 0251 10 l
561 000 0252 15 l



Spiralknethaken, rechtsdrehend
561 000 0264 10 l
561 000 0265 5 l



Schlagbesen
561 000 0231 10 l
561 000 0232 15 l



Rührbesen
561 000 0241 10 l
561 000 0242 15 l

Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

Flügel und Zylinder¹



Flügel RF
561 000 0540



Reibezyylinder
561 000 0520 4 mm



Reibe- und Pürierzylinder
561 000 0521 3 mm



Kartoffelreibezyylinder
561 000 0522



Reibekuchenzyylinder
561 000 0523



Rohkostzylinder
561 000 0524 2 mm
561 000 0525 3 mm
561 000 0526 4 mm



Schnitzelzylinder
561 000 0527 6 mm



Passierzylinder
561 000 0528 1,5 mm
561 000 0529 2 mm
561 000 0530 3 mm

¹Zylinderhöhe: 83 mm

