

Alexandersolia

Vielfach verbessert

Seit Ende 2020 präsentiert sich die Universalmaschine M6 von Alexandersolia im neuen Design und mit optimierten Arbeitsprozessen. Das Gerät bietet bis zu sieben Anwendungsmöglichkeiten und ist damit ein Multitalent für die Großküche. Dabei wurde bei der Überarbeitung des Vorgängermodells M4 der Rückmeldung des Marktes ein besonderes Augenmerk gegeben. Dementsprechend wurde beispielsweise die Easy-KlickRührkesselaufnahme optimiert. Das Einfügen des Kessels ermöglicht nun ein noch einfacheres Einsetzen und ein über-

zeugendes Standergebnis, inklusive bewährter Bajonettverriegelung am Boden des Kessels. Auch bei schweren Teigen behält die M6 ihren stabilen Stand durch einen breiteren Sockel und gibt ein zuverlässiges Gefühl beim Arbeitsprozess. Das einteilige, aus einem Guss gefertigte Gehäuse vereinfacht mit seiner Optik nicht nur den Reinigungsprozess, da kaum noch Zwischenräume vorhanden sind, sondern fügt sich mit seinem runden



Maschinendesign auch in das moderne Modellkonzept des Herstellers ein. Vor allem im Bereich der kleineren Universalmaschinen bietet die M6 mit dem Reinigungsvorteil eine exklusive Eigenschaft in der Branche. Bereits etablierte Arbeitsprozesse, wie das mögliche Unterstellen eines GN-Behälters, wurden vom Vorgängermodell übernommen. Auch größere Lebensmittelmengen lassen sich durch den XXL-Einfüllschacht zeitsparend verarbeiten. **D** 5/12