

# m 6

## MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE

GASTRO / GV

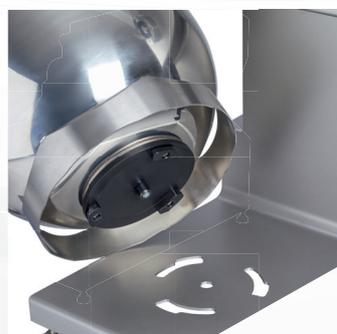


### Im Überblick:

- Schutzklasse IP 54, optional IP 65
- EASY-KLICK System (Rührkessel)
- Komplett in Edelstahl (HACCP optimiert)
- Selbsterklärende digitale Steuerung (mit Überlastungsschutz)
- Modulares Baukastenkonzept (einfaches Handling)
- Optional mit Unterschrank sowie als Schrankausführung



Einteilige Gehäuse-Kesselaufnahme  
(ideal für Teigverarbeitung)



EASY-KLICK System  
(für den Rührkessel)



GN-Behälter unterstellbar



XXL-Einfüllschacht als Depot zur Verarbeitung großer Mengen in einem Arbeitsschritt

# Zubehör



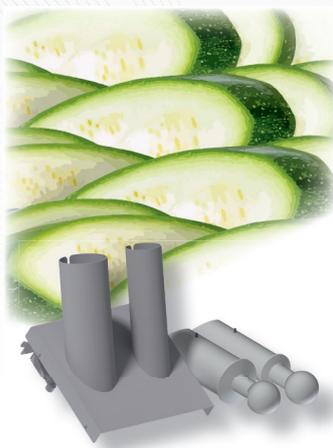
Universalgrundgerät, Edelstahl  
561 000 0311\*

Für Schneidevorsatz und Schrägschnitt-  
aufsatz unbedingt erforderlich!



Schneideaufsatz mit Sicherheitsabschal-  
tung, inkl. Stopfer  
104 018 000\*

Achtung: Universalgrundgerät nicht im  
Lieferumfang enthalten!



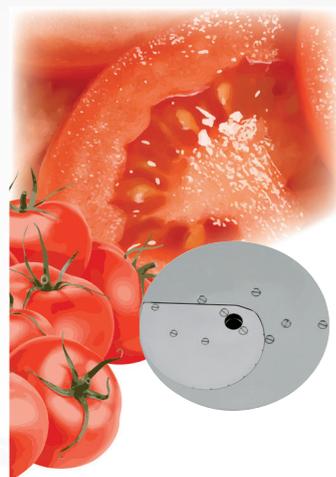
Schrägschnittaufsatz  
mit Sicherheitsabschaltung, inkl. Stopfer  
104 019 000

Achtung: Universalgrundgerät nicht im  
Lieferumfang enthalten!



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
2-flügelig, verstellbar  
0 - 5 mm 561 000 0352\*

Scheiben schneiden von z. B. Kraut, Gurken,  
Paprika, Zwiebeln



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
1-flügelig, verstellbar  
0 - 10 mm 103 275 000

Scheiben schneiden von weichem Gemüse



Sichelmesserscheibe, Edelstahl  
3 mm 561 000 0363  
4 mm 561 000 0360\*  
6 mm 561 000 0361

Scheiben schneiden von z. B. gekochten  
Kartoffeln, Lauch, Champignons,  
weichem Obst



Streifenschnidescheibe, Edelstahl  
2 x 2 mm Juliennes 561 000 0362  
4 x 4 mm Juliennes 561 000 0364  
6 x 6 mm 561 000 0366  
8 x 8 mm 561 000 0368

Streifen schneiden von z. B. Karotten,  
Kohlrabi, Radieschen



Wellenschnittmesserscheibe, Edelstahl  
4 mm 561 000 0369  
6 mm 561 000 0367

Wellenschnitt von z. B. Rote Bete,  
Gurken, Karotten



**Grundträgerscheibe,  
Edelstahl für:**

Rohkostscheibe,  
Schnittscheibe,  
Reibescheibe,  
Kartoffelreibescheibe,  
Reibekuchenscheibe

568 000 0370\*



**Rohkostscheibe, Edelstahl, handgeschärft**

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

Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln,  
Parmesan, Karotten



**Schnittscheibe, Edelstahl, handgeschärft**

6 mm 561 000 0372\*  
9 mm 561 000 0373

Schnitteln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln,  
Gouda

# Zubehör



**Reibescheibe, Edelstahl**

2 mm 561 000 0381  
3 mm 561 000 0375\*  
4 mm 561 000 0378

Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln,  
Schokolade, Käse



**Kartoffelreibescheibe,  
Edelstahl, kronenverzahnt**

561 000 0376

Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan



**Reibekuchenscheibe,  
Edelstahl, teilweise kronenverzahnt**

kombiniert aus 376 / 380  
561 000 0377

Reiben von z. B. Kartoffeln



**Würfelschneider komplett, Edelstahl**

4 x 4 x 5 mm 103 240 100  
5,5 x 5,5 x 5 mm 103 243 100  
8 x 8 x 10 mm 103 246 100  
11 x 11 x 10 mm 103 250 100  
16 x 16 x 10 mm 103 252 100  
22 x 22 x 10 mm 103 255 100



**Schutzhaltegriff  
für Würfelmesserscheibe**

105 040 190

**Reinigungsbürste**  
1500876



**Wechselscheibenständer, Edelstahl,  
für 2 Scheiben und 7 Wechselscheiben**

561 000 0191\*

**Scheibenständer, Edelstahl, für 5 Scheiben**  
561 000 0190

# Zubehör



**Planeten Rühr-, Schlag- und Knetwerk 15 l**  
106 035 000\*

**Im Lieferumfang enthalten:**  
Planetenrührkopf, Rührkessel 15 l, Abdeckhaube  
15 l, Schlagbesen, Rührbesen und Knethaken.



**Schlagbesen, Edelstahl**  
15 l 561 000 0232



**Rührbesen, Edelstahl**  
15 l 561 000 0242



**Knethaken, Edelstahl**  
15 l 561 000 0265



**Fleisch- und Gemüsewolf 70 mm, Edelstahl mit Sicherheitsabschaltung**

104 045 000\*



**Im Lieferumfang enthalten:**  
Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 3-teilig, codiert, Edelstahl, L&W.

Inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig  
Lochscheibe 4 mm, Distanzring 13 mm.

# Nubbehör



**Universalgehäuse  
für Streifensneider, Steaker und Mürber**  
104 025 101

**Im Lieferumfang enthalten:**  
Edelstahlgehäuse und Kupplung M 6.  
**Achtung:** immer mit Set Streifensneider  
oder Set Mürber/Steaker bestellen.



**Set Streifensneider**  
104 025 100  
Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm!

**Im Lieferumfang enthalten:**  
Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter  
und Stopfer. **Achtung:** Universalgehäuse  
sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im  
Lieferumfang enthalten.



**Schneideeinsatz, Edelstahl**

3,3 mm	15 00 727
5,0 mm	15 00 728
6,6 mm	15 00 729
9,9 mm	15 00 730
19,8 mm	15 00 731



**Set Steaker/Mürber**  
104 027 100

**Im Lieferumfang enthalten:** Einfüllschacht,  
Stopfer und Magnethalter. **Achtung:** Universal-  
gehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind  
nicht im Lieferumfang enthalten.



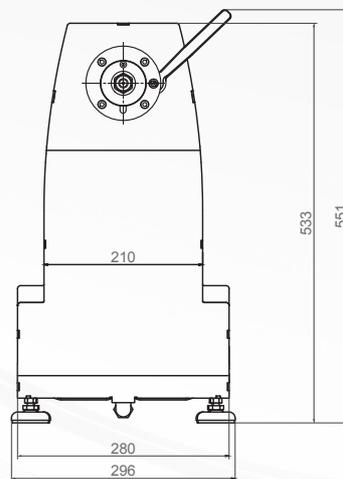
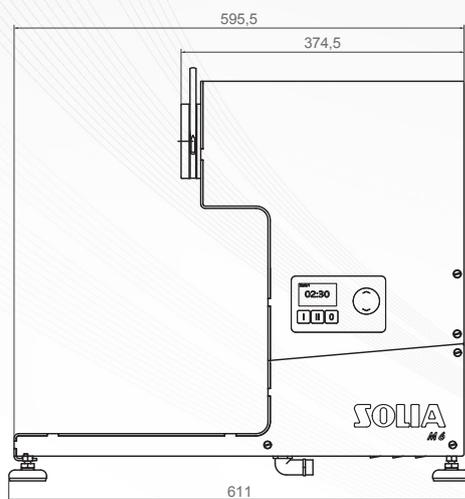
**Steakereinsatz**  
15 00 732

**Fleischmürbereinsatz**  
15 00 733

# Daten und Fakten



M 6 Mehrzweck-Küchenmaschine



## Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	0,5 / 0,7
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt) optional IP 65
Drehzahl min <sup>-1</sup>	160 / 320
Abmessung (L x B x H)	296 x 611 x 553 mm
Gewicht (kg)	28

## Verarbeitungskapazitäten

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz**
Bogenmesserscheibe 2-flügelig	Schneiden von Gemüse in Scheiben	50 - 200 kg/h
Bogenmesserscheibe 1-flügelig	Schneiden von weichem Gemüse in Scheiben	50 - 100 kg/h
Sichelmesserscheibe	Schneiden von gekochten Kartoffeln in Scheiben, Lauch und Champignons	80 - 150 kg/h
Streifenschneidescheibe	Streifen schneiden von z. B. Sellerie, Karotten	80 - 150 kg/h
Rohkostscheibe	Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Parmesan	80 - 180 kg/h
Schnitzscheibe	Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda	120 - 200 kg/h
Reibescheibe	Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Käse	50 - 120 kg/h
Kartoffelreibescheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan	50 kg/h
Reibekuchenscheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln	50 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von Gemüse und Obst	120 - 200 kg/h

\*\*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.