

M 6

MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE

Kompakte und universelle Mehrzweck-Küchenmaschine mit multifunktionalen Einsatzmöglichkeiten.
Ideal ab 30 Essen täglich und mehr.

Für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Partyservice und Diätküche.

- Verarbeitung unterschiedlichster Nahrungsmittel:
schneiden, schnitzeln, reiben, rühren, schlagen, kneten, zerkleinern, steaken, mürben
- Schutzklasse IP 54, optional IP 65
- Neuentwickeltes Maschinendesign
- Zwei Geschwindigkeiten 160/320 min⁻¹
- Einteilige Gehäuse-Kesselaufnahme, ideal für Teigverarbeitung
- EASY-KLICK System am Boden des Rührkessels
- Komplett in Edelstahl, HACCP optimiert
- XXL-Einfüllschacht als Depot zur Verarbeitung großer Mengen in einem Arbeitsschritt
- GN-Behälter unterstellbar
- Selbsterklärende digitale Steuerung inkl. Überlastungsschutz
- Modulares Baukastenkonzept, einfaches Handling
- 2-fache magnetische Sicherheitsabschaltung
- Weitgehend abwärtskompatibel mit Zubehörteilen älterer Maschinenmodelle
- Robustes, digitales Foliendisplay
- Serienmäßige Fehleranzeige im Display zur schnellen Fehleranalyse
- OneTouch-Steuerung
- Serienmäßiger Timer
- Platzsparendes Tischgerät, mit fahrbaren Unterschrank oder als Schrankversion verfügbar
- Schneideleistung: bis 200 kg/h (je nach Schnittart und Produkt)

Technische Daten

Maschinengehäuse: Edelstahl

Schutzart: IP 54, Optional und mit Aufpreis auch in IP 65 erhältlich

Gewicht: 28 kg

Gesamtleistung: 0,5 / 0,7 kW; ca. 160/320 min⁻¹

Einphasengetriebemotor 400 V, 50 Hz, 0,5 / 0,7 kW

Inklusive CEE- Eurostecker und Anschlusskabel 3 m.

Die elektrische Einrichtung entspricht den VDE-Vorschriften.

Abmessungen

Länge: 296 mm

Breite: 611 mm

Höhe: 533 mm (max. Höhe 850 mm)

Fabrikat

Hersteller: AlexanderSolia GmbH

Typ: M 6 Mehrzweck-Küchenmaschine

Grundmaschine

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		106 000 000*	Antriebsmaschine M 6 Gehäuse Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung Länge: 296 mm Breite: 611 mm Höhe: 533 mm (max. Höhe 850 mm) Zur Aufnahme der Vorsatzgeräte.		
		106 000 200	Antriebsmaschine M 6 Gehäuse Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung, Schutzklasse IP 65 Länge: 296 mm Breite: 611 mm Höhe: 533 mm (max. Höhe 850 mm) Zur Aufnahme der Vorsatzgeräte.		
		566 000 0130	Universal-Unterschrank M 6 Edelstahl, fahrbar Abmessung: inklusive passendem Befestigungsset Länge: 700 mm Breite: 500 mm Höhe: 650 mm Zur Aufnahme des Antriebs.		

Hinweis: Antriebsmaschine ohne Vorsatzgeräte und Schneidewerkzeuge
* Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung. Unter Grundausstattung verstehen wir die Ausstattung an Zubehör, die dem allgemeinen Bedarf unserer Kunden entspricht. Diese Artikel sind in einer angemessenen Lieferzeit verfügbar und generell lagernd.

Vorsatzgerät M 6
Universalgrundgerät

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		561 000 0311*	Universalgrundgerät M 6 Zur Aufnahme des Schneidevorsatzes oder Schrägschnittaufsatzes.		

Aufsatzgerät M 6
Arbeiten mit Scheiben und Würfleinsätzen

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		104 018 000*	Schneideaufsatz M 6 mit Sicherheitsabschaltung inkl. Stopfer Achtung: Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten. Scheibentechnik zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Würfeln.		
		104 019 000	Schrägschnittaufsatz M 6 mit Sicherheitsabschaltung, inkl. Stopfer. Achtung: Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten. Schrägschnitttechnik zum Schneiden.		

Arbeiten mit Scheiben

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		561 000 0352*	Bogenmesserscheibe Edelstahl, 2-flügelig, verstellbar 0 - 5 mm Schneiden von Gemüse, ca. 50 - 100 kg/h		
		103 275 000	Bogenmesserscheibe Edelstahl, 1-flügelig, verstellbar 0 - 10 mm Schneiden von weichem Gemüse und Citrusfrüchte ca. 50 - 200 kg/h		
		561 000 0363	Sichelmesserscheibe Edelstahl, 3 mm Schneiden von gekochten Kartoffeln, Lauch, Champignons, ca. 80 kg/h		
		561 000 0360*	Sichelmesserscheibe Edelstahl, 4 mm Schneiden von gekochten Kartoffeln, Lauch, Champignons, ca. 100 kg/h		
		561 000 0361	Sichelmesserscheibe Edelstahl, 6 mm Schneiden von gekochten Kartoffeln, Lauch, Champignons, ca. 150 kg/h		
		561 000 0362*	Streifenschneidescheibe Edelstahl, Juliennes 2 x 2 mm Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 80 kg/h		
		561 000 0364	Streifenschneidescheibe Edelstahl, Juliennes 4 x 4 mm Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 100 kg/h		
		561 000 0366	Streifenschneidescheibe Edelstahl, 6 x 6 mm Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 130 kg/h		

- 561 000 0368 Streifenschneidescheibe**
Edelstahl, 8 x 8 mm
Streifen schneiden von Karotten, Sellerie, ca. 150 kg/h
- 561 000 0369 Wellenschnittscheibe**
Edelstahl, 4 mm
Wellenschnitt von Rote Bete, Gurken, Karotten, ca. 100 kg/h
- 568 000 0367 Wellenschnittscheibe**
Edelstahl, 6 mm
Wellenschnitt von Gemüse, ca. 150 kg/h
- 568 000 0370* Grundträgerscheibe**
Edelstahl, für Scheiben Nr. 371 - 382 unbedingt erforderlich
Zur Aufnahme der Rohkost-, Reibe- und Schnitzelscheiben 371 - 382
- 561 000 0380 Rohkostscheibe**
Edelstahl, 2 mm, handgeschärft
Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Parmesan, ca. 80 - 150 kg/h
- 561 000 0382 Rohkostscheibe**
Edelstahl, 2,5 mm, handgeschärft
Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, ca. 70 - 130 kg/h
- 561 000 0371* Rohkostscheibe**
Edelstahl, 3 mm, handgeschärft
Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, ca. 80 - 150 kg/h
- 561 000 0374 Rohkostscheibe**
Edelstahl, 4 mm, handgeschärft
Rohkost von Gemüse, z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda, ca. 100 - 180 kg/h
- 561 000 0372* Schnitzelscheibe**
Edelstahl, 6 mm, handgeschärft
Schnitzeln von Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda, ca. 120 - 200 kg/h
- 561 000 0373 Schnitzelscheibe**
Edelstahl, 9 mm, handgeschärft
Schnitzeln von Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, ca. 120 - 200 kg/h
- 561 000 0381 Reibescheibe**
Edelstahl, 2 mm
Reiben z. B. Brot, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Käse, ca. 50 - 80 kg/h
- 561 000 0375* Reibescheibe**
Edelstahl, 3 mm
Reiben z. B. Brot, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Käse, ca. 50 - 80 kg/h
- 561 000 0378 Reibescheibe**
Edelstahl, 4 mm
Reiben z. B. Brot, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Käse, ca. 70 - 120 kg/h
- 561 000 0376 Kartoffelreibescheibe**
Edelstahl, kronenverzahnt
Reiben z. B. Kartoffeln, Parmesan, ca. 50 kg/h
- 561 000 0377 Reibekuchenscheibe**
Edelstahl, teilweise kronenverzahnt kombiniert aus 376/380 Reiben z. B. Kartoffeln, ca. 50 kg/h

Hinweis: *empfohlene Grundausstattung

Arbeiten mit Würfleinsätzen

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		103 240 100	Würfelschneider komplett *1 inkl. Reinigungsbürste, 4 x 4 x 5 mm, Würfeln von Gemüse, Obst bestehend aus:		
		103 241 100	Würfelgatter Edelstahl, 4 x 4 mm		
		105 042 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 5 mm, 2-flügelig		
		103 243 100	Würfelschneider komplett *1 inkl. Reinigungsbürste, 5,5 x 5,5 x 5 mm, Würfeln von Gemüse, Obst bestehend aus:		
		103 244 100	Würfelgatter Edelstahl, 5,5 x 5,5 mm		
		105 042 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 5 mm, 2-flügelig		
		103 246 100	Würfelschneider komplett *1 inkl. Reinigungsbürste, 8 x 8 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst bestehend aus:		
		103 251 100	Würfelgatter Edelstahl, 8 x 8 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		
		103 250 100	Würfelschneider komplett *1 inkl. Reinigungsbürste, 11 x 11 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst bestehend aus:		
		103 254 100	Würfelgatter Edelstahl 11 x 11 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		
		103 252 100	Würfelschneider komplett *1 inkl. Reinigungsbürste, 16 x 16 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst bestehend aus:		
		103 253 100	Würfelgatter Edelstahl 16 x 16 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		
		103 255 100	Würfelschneider komplett *1 inkl. Reinigungsbürste, 22 x 22 x 10 mm, Würfeln von Gemüse, Obst bestehend aus:		
		103 256 100	Würfelgatter Edelstahl 22 x 22 mm		
		105 048 000	Würfelmesserscheibe Edelstahl, 10 mm, 2-flügelig		

Hinweis: *1 Zum Herausnehmen der Würfelmesserscheibe ist aus Sicherheitsgründen ein Schutzhaltegriff unbedingt erforderlich.

Zusatzzubehör**Arbeiten mit Würfeinsätzen**

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		105 040 190	Schutzhaltegriff für 2- flügelige Würfelmesserscheibe. Zum Herausnehmen unbedingt empfohlen.		
		1500876	Reinigungsbürste, Zum Reinigen der Würfelgatter.		

Scheibenständer

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		561 000 0190	Scheibenständer, Edelstahl, für 5 Scheiben, auch als Wandhalterung geeignet. L 400 x B 131 x H 115 mm Aufbewahrung der Scheiben		
		561 000 0191*	Wechselscheibenständer, Edelstahl, für 2 Scheiben und 7 Wechselscheiben, schmal, auch als Wandhalterung geeignet. L 400 x B 131 x H 115 mm Aufbewahrung der Scheiben		

Hinweis: *empfohlene Grundausstattung

Vorsatzgerät M 6 Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk

Maximale Verarbeitung von schweren Massen/Teigen 4,5 Liter - Sahne/Creme 3,5 - 5 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		106 035 000*	Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk 15 l M 6 mit Sicherheitsabschaltung. Im Lieferumfang enthalten: Planetenrührkopf, Rührkessel 15 l, Abdeckhaube, Schlagbesen, Rührbesen und Kneithaken. Mischen, Rühren, Kneten, Schlagen		

Arbeiten mit 15 l Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		561 000 0232	Schlagbesen 15 l Edelstahl Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		561 000 0242	Rührbesen 15 l Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen.		
		561 000 0265	Kneithaken 15 l Edelstahl Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		106 039 000	Rührkessel 15 l Edelstahl Zur Aufnahme der Massen.		
		104 035 010	Abdeckhaube 15 l Makrolon Zugriffschutz für Rührkessel		
		561 000 0212	Planetenrührkopf Zur Aufnahme der Rührwerkzeuge.		

Hinweis: *empfohlene Grundausstattung

Vorsatzgerät M 6**Arbeiten mit Fleisch- und Gemüsewolf, Edelstahl 70 mm**

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		104 045 000*	Fleisch- und Gemüsewolf 70 mm M 6 Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung 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. Zum Zerkleinern von Fleisch und Gemüse.		

Arbeiten mit Fleisch- und Gemüsewolf, Edelstahl 70 mm

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		103 247 000	Fleischschale klein Edelstahl, B 240 mm T 330 mm H 53 mm Zur Aufnahme des Schneidgutes.		

Hinweis: *empfohlene Grundausstattung

Vorsatzgerät M 6**Arbeiten mit Streifenschneider, Steaker und Fleischmürber**

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		104 025 101	Universalgehäuse M 6 für Streifenschneider, Steaker und Mürber Im Lieferumfang enthalten: Edelstahlgehäuse und Kupplung M 6. Achtung: immer mit Set Streifenschneider oder Set Mürber/Steaker bestellen. Zur Aufnahme des Schneideeinsatzes.		

Arbeiten mit Streifenschneider

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		104 025 100	Set Streifenschneider M 6 Im Lieferumfang enthalten: Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter und Stopfer. Achtung: Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten.		
		1500727	Schneideeinsatz Edelstahl, 3,3 mm Zum Schneiden von Streifen 3,3 mm z. B. Salat, Paprika, Petersilie u.a. Kräutern, Wurst		
		1500728	Schneideeinsatz Edelstahl, 5,0 mm Zum Schneiden von Streifen 5,0 mm z. B. Salat, Paprika, Petersilie u.a. Kräutern, Wurst		
		1500729	Schneideeinsatz Edelstahl, 6,6 mm Zum Schneiden von Streifen 6,6 mm z. B. Wurst, Braten, Kutteln		
		1500730	Schneideeinsatz Edelstahl, 9,9 mm Zum Schneiden von Streifen 9,9 mm z. B. Eisbergsalat, Chicorée		
		1500731	Schneideeinsatz Edelstahl, 19,8 mm Zum Schneiden von Streifen 19,8 mm z. B. Bohnen		

Hinweis: Zum Arbeiten mit dem Streifenschneider benötigen Sie das Universalgehäuse M 6, das Set Streifenschneider M 6 und den jeweiligen Schneideeinsatz.

Arbeiten mit Steaker und Fleischmürber

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		104 027 100	Set Steaker/Fleischmürber Im Lieferumfang enthalten: Einfüllschacht und Magnethalter. Achtung: Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten.		
		1500732	Steakereinsatz Zum Steaken von rohem Fleisch und Steaks.		
		1500733	Fleischmürbereinsatz Zum Mürben von rohen Fleischscheiben.		

Hinweis: Zum Arbeiten mit dem Steaker oder Fleischmürber benötigen Sie das Universalgehäuse M 6, das Set Steaker/Fleischmürber M 6 und den jeweiligen Einsatz.

Maschinenschränke M 6 mit eingebautem Antrieb

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		106 100 000	<p>M 6 SK Schrankausführung, Edelstahl. Versenkbarer Antrieb mit Sicherheitsabschaltung und digitaler Steuerung. Inklusive abnehmbarer Ablage für Rührkessel/GN-Behälter. Ohne Arbeitsplatte und ohne Füße, zum Unterbau unter vorhandener Arbeitsplatte.</p> <p>400 V / 50 Hz / 0,5 - 0,7 kW / IP 54 Gewicht: ca. 75 kg CEE-Stecker mit 3 m Anschlusskabel Abmessungen: Antrieb eingeschoben: L x B x H - 500 mm x 674 mm (640 mm Grundschränk) x 650 mm Antrieb ausgezogen: L x B x H - 500 mm x 834 mm x 650 mm Zur Aufnahme der Vorsatzgeräte</p>		
		150 100 101	<p>"Abdeckplatte mit Wandabschluss Komplettsset inkl. Befestigungsmaterial" für M 6 SK</p>		
		150 100 102	<p>Abdeckplatte ohne Wandabschluss Komplettsset inkl. Befestigungsmaterial für M 6 SK</p>		
		150 100 103	<p>Gerätefüße 150 mm Komplettsset bestehend aus: 4 Stück Gerätefüße inkl. Befestigungsmaterial für M 6 SK</p>		
		150 100 104	<p>Gerätefüße 200 mm Komplettsset bestehend aus: 4 Stück Gerätefüße inkl. Befestigungsmaterial für M 6 SK</p>		
		150 100 105	<p>Rollen 160 mm Komplettsset bestehend aus: 2 Stück Lenkrollen mit Bremse und 2 Stück Bockrollen inkl. Befestigungsmaterial für M 6 SK</p>		