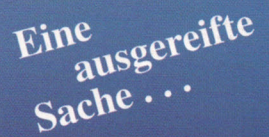


GROSSKÜCHEN- MASCHINEN

SOLIA M 20

MIT SICHERHEITSABSCHALTUNG



SOLIA M 20 – mit Sicherheitsabschaltung[●]



Diese vielseitige Mehrzweckküchenmaschine, bestehend aus einem separaten Antrieb und zehn verschiedenen Aufsteck- bzw. Aufsatzgeräten, ist geeignet zur rationellen Ver- und Bearbeitung von Nahrungsmitteln, als zeitsparender und nützlicher Helfer in allen Verpflegungsstätten wie Betriebsküchen, Kantinen, Krankenhäusern, Sanatorien, Heimen, Klöstern, Hotels, Pensionen, Gaststätten, Imbißstuben, Snackbars, Fernverpflegungsbetrieben, für Stoßgeschäfte und Dauerbetrieb. Solide Ausführung, Verarbeitung bester Materialien, einfach in der Handhabung und große Leistung.

Das besondere Merkmal der SOLIA M 20 ist die Sicherheitsabschaltung[●] zwischen Antrieb und Aufsteck- bzw. Aufsatzgeräten zur optimalen Sicherheit des Küchenpersonals und Verhinderung von unsachgemäßer Handhabung.

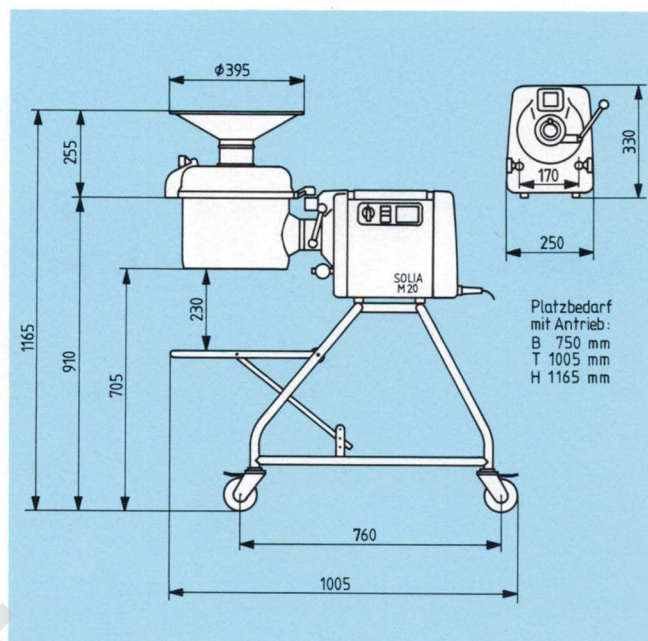
Sicherheitsabschaltung[●]

Wird während des Betriebes einer der Aufsätze vom Universalgrundgerät abgenommen, bzw. eines der Aufsteckgeräte aus dem Gerätespanner gelöst, so wird durch die Unterbrechung der Magnet-Sensor-Verbindung die Maschine abgeschaltet.

Einschalten ist erst dann wieder möglich, wenn Aufsätze, bzw. Aufsteckgeräte ordnungsgemäß, mit dem Antrieb verbunden sind.

Selbsttätiges Einschalten, auch nach Netzunterbrechung oder Unterspannungsauslösung, ist ausgeschlossen.

Bei Überlastung, Blockierung oder Zwei-Phasenlauf schalten die eingebauten Wicklungsschutzkontakte den Motor ab.



Antrieb und sämtliche Aufsteckgeräte mit Zubehör von der Berufsgenossenschaft geprüft und zugelassen (A-NG 90 207).

Arbeitsgänge

Schneiden: Rotkraut, Weißkraut, Wirsing, Karotten, Rote Beete (auch Buntschnitt), Äpfel, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Gurken, Kartoffeln (Würfel, Stäbchen, Scheiben), Lauch (Porrée, ohne Blätter), Rhabarber, Chicorée, Pilze usw.

Schnitzeln: Karotten, Möhren, Rettiche.

Rohkosten: Karotten, Möhren, Rettiche, Sellerie.

Würfeln: Äpfel, Kartoffeln, Rote Beete, Auberginen.

Streifen: Endiviensalat, Wurst- und Bratenscheiben, Pfannkuchen, Paprika, Kutteln.

Reiben: Hartes Brot, rohe und gekochte Kartoffeln, Schokolade, Mandeln, Nüsse.

Passieren: Suppen, Soßen, Kompotte.

Pürieren: Gekochte Kartoffeln.

Hacken: Fleisch, Gemüse, Spinat.

Steaken: Fleisch

Mürben: Fleisch

Rühren: Leichte Teige

Schlagen: Schlagsahne, Eischnee, Mayonnaise

Mischen: Hackfleisch, o. ä.

Kneten: Schwere Teige

Inhalt	Seite
Antrieb, Befestigungsmöglichkeiten	3
Universalaufsteckgeräte	4-6
Würfelschneider	6
Planeten-Rühr- und Schlaggerät	6
Universalstreifenschneider	7
Steaker	7
Fleischmürber	7
Fleisch- und Gemüsewolf Gr. 82	7
Fertigungswerk	8

WICHTIG:

Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung beachten.

Antrieb mit Sicherheitsabschaltung●



Maße: B 250 mm
T 470 mm
H 330 mm

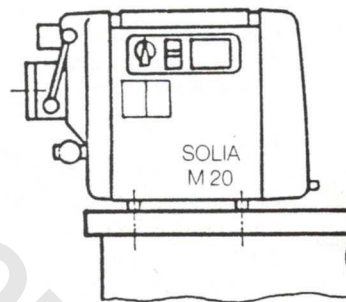
Schlagfestes Gehäuse aus nichtrostenden Werkstoffen. Stabile Schnellwechselkupplung. Drehstromgetriebemotor für zwei Geschwindigkeiten, mit eingebauten Wicklungsschutzkontakten. Leistung 1,9/2,5 PS, 1,4/1,8 kW, Spannungen 400 V, 50 Hz oder 440 V, 60 Hz / 230 V 50 Hz (bei Bestellung angeben), andere Spannungen auf Anfrage. Zuverlässig, wartungsfrei, spritzwassergeschützt, mit 3 m Kabel und CEE-Stecker. Wahlschalter mit übersichtlicher Darstellung der Arbeitsgänge. EIN-AUS-Taster. Leichte, betriebssichere Handhabung. Absicherung: 16 Amp., Schutzart IP 65. Durch die neue Sicherheitsabschaltung● ist eine Inbetriebnahme nur mit eingekuppelten Aufsteckgeräten möglich.

565 100 Antrieb Drehstrom 400 V, 50 Hz
oder Antrieb Drehstrom 440 V, 60 Hz
oder Antrieb Drehstrom 230 V, 50 Hz

Vier Befestigungsmöglichkeiten des Antriebs



Maße: B 750 mm
T 1005 mm
H 610 mm

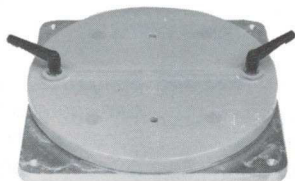


551 130 Fahrgestell rostfrei

Zur beliebigen und schnellen Verwendung der Maschine an jeder gewünschten Stelle. Transportsichere, solide rostfreie Rohrkonstruktion, fahrbar auf vier lenk- und feststellbaren Rollen, mit abklappbarem Gitterrost. Leichte Reinigung.

Arbeitstisch

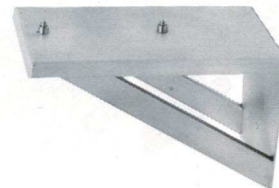
Festmontage des Antriebs auf einem geeigneten Tisch mit 2 Schrauben. Das Festschrauben auf den Tisch ist unerlässlich, damit der Antrieb beim Arbeiten nicht kippt.



550 162 Drehuntersatz

Bei beengten Raumverhältnissen zur Befestigung und schwenkbaren Anwendung des Antriebes auf der Tischplatte. Ausgeschwenkt können Auffangbehälter beliebiger Größe untergestellt werden.

Maße: 330 x 330 x 35 mm



550 170 Wandkonsole rostfrei

Bei beengten Raumverhältnissen, wenn Platz für Fahrgestell oder Tisch nicht vorhanden ist. Montage siehe Bedienungsanleitung.

Universalaufsteckgerät mit Sicherheitsabschaltung

Zur wechselweisen Verwendung mit vier verschiedenen Aufsätzen zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Passieren und Pürieren. Leichte Handhabung. Alle Gehäuse aus Spezial-Aluminiumlegierung.



553 312 Universalgrundgerät mit Winkelantrieb, wird in den Antrieb eingekuppelt. Es nimmt je nach gewünschtem Arbeitsgang Scheiben oder Flügel und Zylinder auf und wird mit einem Aufsatz arbeitsbereit gemacht.



565 320 Universalaufsatz mit Magnethalter
Mit Resteauswurf zum Passieren, arbeitet in Verbindung mit Flügeln und Zylindern aus rostfreiem Material. Zylindermantel Edelstahl rostfrei mit zwei Verstärkungsringen.



565 325 Zylinderaufsatz mit Magnethalter (o. Abb.) ohne Resteauswurf, sonst wie **565 320**



565 361 Schneideaufsatz mit Magnethalter
Mit Druckklappe, arbeitet mit der verstellbaren Bogenmesserscheibe, Käse- und Fleischscheiben oder den Scheiben für Julienne. Zwei Rohröffnungen für geführten Schnitt.

Universalaufsatz



565 380 Zweikammeraufsatz mit Magnethalter
Hohe Leistung durch doppelte Zuführung ohne manuellen Druck, arbeitet mit Sichel- und Bogenmesserscheiben, der Bogenmesserscheibe oder mit dem Würfelschneider.

- 565 100** Antrieb
- 553 312** Universalgrundgerät
- 565 320** Universalaufsatz mit Magnethalter oder
- 565 325** Zylinderaufsatz mit Magnethalter

Für diesen Aufsatz mit Resteauswurf beim Passieren steht neben Reibeflügel und Passierflügel für speziellen Streifenschnitt, Buntschnitt und zum Tomaten schneiden der Schneideflügel (vierflügelig) zur Verfügung.

Schneiden, Reiben, Schnitzeln mit dem Reibeflügel



553 330 Reibeflügel
(nur für 553 326 – 553 339)



553 331 Reibezylinder grob, 4 mm



553 332 Reibezylinder fein, 3 mm für Mandeln, Nüsse, hartes Brot, gekochte Kartoffeln, Schokolade
Stundenleistung: Brot 100 kg, Kartoffeln 300 kg (Feinstreiben mit Nr. 553 345)



553 333 Kartoffelreibezylinder, 2 mm kronenverzahnt zum Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße
Stundenleistung ca. 200 kg



553 328 Reibekuchenzylinder kombiniert aus 553 333/553 337

553 334 Schnitzelzylinder fein, 6 mm geschärft



553 335 Schnitzelzylinder grob, 9 mm geschärft für Karotten, Möhren, Rettiche
Stundenleistung ca. 500 kg



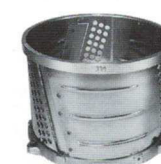
553 336 Rohkostzylinder, 3 mm geschärft für feinste Schnitzelprodukte aller Art



553 326 Rohkostzylinder grob, 4 mm geschärft



553 337 Rohkostzylinder fein, 2 mm geschärft zum Reiben von rohen Kartoffeln, Karotten, Sellerie
Stundenleistung ca. 250 kg



553 338 Schneidezylinder, 1,5 mm zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln
Stundenleistung ca. 600 kg

553 339 Zwiebelschneidezylinder 3,5 x 3,5 mm zum Zerkleinern von Zwiebeln für Gulasch, Wurstsalat, Rouladen, gedämpften Zwiebeln, Zwiebelkuchen u.ä.

Passieren, Pürieren, Reiben mit dem Passierflügel



553 340 Passierflügel
(nur für 553 341 – 553 345)



553 341 Passierzylinder 1,5 mm
für Suppen, Soßen, Kompotte,
Schokoladenmassen
Stundenleistung ca. 600 kg

553 342 Passierblech



553 343 Passierzylinder 3 mm
für Hülsenfrüchte



553 344 Pürierzylinder
für Kartoffelpüree
Stundenleistung ca. 600 kg



553 345 Feinstreibezylinder, 2 mm
für Mandeln, Nüsse
(Grobreiben mit
553 331 und 553 332)

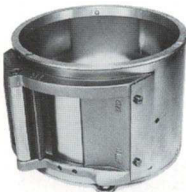
Streifenschneiden von Gemüse, Tomatenschneiden mit dem Schneideflügel



553 350 Schneideflügel nur für
553 351, 553 353, 553 355,
553 356, 553 357



553 351 Streifenschneidezylinder 6 mm
553 353 Streifenschneidezylinder 8 mm
553 355 Streifenschneidezylinder 11 mm
für Suppeneinlagen, Gemüse-
einlagen, Bouillonkartoffeln,
Kartoffelgemüse, „Gaisburger
Marsch“, Pichelsteiner u. ä.
Stundenleistung: ca. 1000 kg

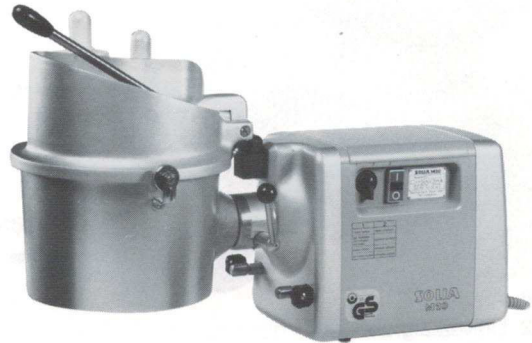


553 356 Tomatenschneidezylinder 6 mm
zum kontinuierlichen Schneiden
von schnittfesten Tomaten



553 357 Buntschnittzylinder 4 mm
für gekochten Sellerie,
Rote Beete

Schneideaufsatz mit Magnethalter

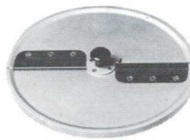


565 100 Antrieb

553 312 Universalgrundgerät

565 361 Schneideaufsatz mit Magnethalter

Schneiden von Kraut und Gemüse, Reiben von Käse



553 362 Scheibe für Juliennes 2 mm

553 364 Scheibe für Juliennes 4 mm
Karotten, Sellerie



553 370 Bogenmesserscheibe
verstellbar, mit glatten Messern

553 371 Bogenmesserscheibe
verstellbar, mit verzahnten Messern

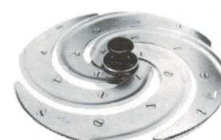
rostfrei, für 0,5 bis 5 mm Schnittstärke
zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln
Stundenleistung: ca. 350 kg Rotkohl,
250 kg Weißkohl, ca. 300 kg Zwiebeln
Schneiden von angefrorenem Fleisch,
Wurst, Kraut, Zwiebeln

Durch die Rohrführungen: Scheiben-
schneiden von Gurken, Rettichen,
Möhren, Roten Beeten
Stundenleistung: Gurken ca. 300 kg



553 373 Käsereibescheibe fein 3 mm

553 374 Käsereibescheibe grob 6 mm
zum Reiben von Käse



553 386 Sichelmesserscheibe
6 mm Schnittstärke
für Lauch, Chicorée, Paprika
durch die Rohrführungen.

553 389 Buntschnittscheibe 4 mm
(o. Abb.)

Zweikammeraufsatz mit Magnethalter



- 565 100** Antrieb
553 312 Universalgrundgerät
565 380 Zweikammeraufsatz mit Magnethalter

Schneiden von gekochten Kartoffeln und Brot

Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln – auch handwarm – mit Sichelmesserscheiben.
 Stundenleistung: 900 kg.



553 383 Sichelmesserscheibe
 3 mm Schnittstärke

553 384 Sichelmesserscheibe
 4 mm Schnittstärke

553 386 Sichelmesserscheibe
 6 mm Schnittstärke



553 388 Bogenmesserscheibe 4 mm
 zum Schneiden von Knödel-
 brot

Würfeln von Kartoffeln, Karotten, Möhren, Sellerie



553 391 Würfelgatterscheibe
 8 x 8 mm

553 395 Würfelgatterscheibe
 11 x 11 mm



553 390 Würfelmesserbalken
 10 mm Schnittstärke

Alle Teile sind aus Spezial-Aluminiumlegierung, die Messer aus „Edelstahl rostfrei“. Zu dem Würfelmesserbalken 10 mm Schnitt-
 höhe können Würfelgatterscheiben 8 x 8 mm und 11 x 11 mm
 wahlweise verwendet werden.
 Stundenleistung ca. 1.000 kg.

553 392 Würfelschneider kompl. 8 mm bestehend aus:

- 553 390** Würfelmesserbalken 10 mm
553 391 Würfelgatterscheibe 8 x 8 mm
553 398 Reinigungsgerät 8 mm o. Abb.
553 397 Hebebügel o. Abb.

553 394 Würfelschneider kompl. 11 mm bestehend aus:

- 553 390** Würfelmesserbalken 10 mm
553 395 Würfelgatterscheibe 11 x 11 mm
553 399 Reinigungsgerät 11 mm o. Abb.
553 397 Hebebügel o. Abb.

Planeten-Rühr- und Schlaggerät mit Sicherheitsabschaltung



- 565 100** Antrieb
565 201 Planeten-Rühr- und Schlag-
 gerät, 15 ltr. komplett
 oder
565 205 dto., 20 ltr. komplett

Gerät mit Kessel aus Edelstahl rostfrei zum Rühren, Schlagen, Kneten, Mischen.

Komplett bestehend aus:



Planetenrührkopf
552 210



Schlagbesen:
552 231 15 ltr.
552 236 20 ltr.

Zum Schlagen von schaumigen Massen,
 wie Schlagsahne, Eischnee usw.
Schnelle Drehzahl!



Rührbesen:
552 241 15 ltr.
552 246 20 ltr.

Zum Rühren von leichten Teigen (Rührkuchen)
 und zum Mischen aller sonstigen leichten
 Massen.



Knethaken:
552 265 15 ltr.
552 275 20 ltr.

Zum Mischen und Kneten schwerer
 Massen und Teige.
Langsame Drehzahl!



Rührkessel mit Haltering:
552 221 15 l
552 225 20 l



Haube mit Magnetbügel:
565 226

Als Spritzschutz beim Schlagen und Rühren. Magnetbügel mit kodiertem Magnet als Schaltelement der Sicherheitsabschaltung.
 Nachfüll-Öffnung zum nachträglichen Beigeben von Zutaten, ohne daß Haube abgenommen bzw. Maschine abgeschaltet werden muß.

Universalstreifenschneider

mit Sicherheitsabschaltung●

Umwandelbar in Steaker oder Fleischmürber



565 100 Antrieb

565 650 Universalstreifenschneider 3,5 mm kompl.

Vielseitige Verwendung durch leicht auswechselbare Schneideinsätze. Schnittbreiten von 3,5 mm, 7 und 21 mm, Streifenlänge beliebig. Jedes schnittfähige Material wie Endiviensalat, Paprika, Pfannkuchen („Flädle“), Wurst- und Bratenscheiben, Kutteln, Bohnen, kann schnell und gleichmäßig ohne Reste und Randabfälle verarbeitet werden. Walzen-Ø 66 mm. Trichter und Einfüllschachtbreite 190 mm.



565 671 Schneideinsatz 3,5 mm

Salat, Paprika, Flädle

565 672 Schneideinsatz 7 mm

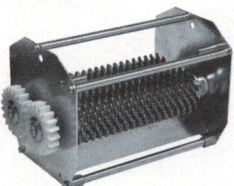
Wurst, Braten, Kutteln

565 676 Schneideinsatz 21 mm
Bohnen

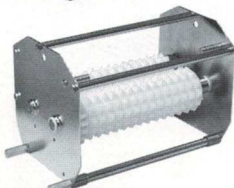


265 6811 Einfüllschacht

Bei Verwendung von Steaker- oder Fleischmürbereinsatz muß der Trichter gegen den Einfüllschacht ausgewechselt werden.



565 681 Steakereinsatz
Zwei Messerwalzen aus Edelstahl rostfrei zertrennen Sehnen und Fasern. Dadurch kürzere Bratzeit und wesentliche Zeitersparnis.



565 685 Fleischmürbereinsatz

Mürben und Steaken von rohen Fleischscheiben: Scheibendicke max. 28 mm

Steaker bzw. Fleischmürber

mit Sicherheitsabschaltung●



565 100 Antrieb

565 682 Steaker kompl.

565 686 Fleischmürber kompl.

Fleisch- und Gemüsewolf Gr. 82

mit Sicherheitsabschaltung●

565 100 Antrieb

565 801 Fleisch- und Gemüsewolf verzinkt oder

565 850 Fleisch- und Gemüsewolf rostfrei



Zur schnellen Zerkleinerung von Fleisch und Gemüse. Gehäuse, Schnecke und Verschlußring doppelt feuerverzinkt (565 801), rostfrei (565 850). Einfüllschale rostfrei, fünfteiliger Schneidesatz mit Vorschneider (Messerscheibe) und allen üblichen Lochscheiben bei 565 801, dreiteiliger Schneidesatz rostfrei bei 565 850. Stundenleistung: ca. 200–240 kg.

Schneidesätze für alle gewünschten Feinheitsgrade

bei Fleischwolf verzinkt 565 801:

Standardausstattung:

Feinzerkleinern



258 820 Messerscheibe

258 821 Doppelmesser

258 826 Lochscheibe 8 mm

258 821 Doppelmesser

258 823 Lochscheibe 3 mm

258 818 Einlegering schmal

Vorschneiden

258 820 Messerscheibe

258 821 Doppelmesser

258 827 Lochscheibe 13 mm

258 819 Einlegering breit

Grobzerkleinern

258 820 Messerscheibe

258 821 Doppelmesser

258 826 Lochscheibe 8 mm

258 819 Einlegering breit

Auf Wunsch:

258 824 Aujamesser

258 829 Ersatzklingen für Aujamesser (12 St.)

bei Fleischwolf Edelstahl rostfrei 565 850:

Standardausstattung Inox-Schneidsatz 3-teilig:

Feinzerkleinern



265 8631 Messerscheibe

265 8637 Ringsichelmesser

265 8633 Lochscheibe 3 mm

265 8612 Einlegering breit

Sonderausstattung Inox-Schneidsatz 5-teilig:

Feinzerkleinern



265 8631 Messerscheibe

265 8637 Ringsichelmesser

265 8638 Lochscheibe 8 mm

265 8637 Ringsichelmesser

265 8633 Lochscheibe 3 mm

265 8611 Einlegering schmal

Vorschneiden

265 8631 Messerscheibe

265 8637 Ringsichelmesser

265 8639 Lochscheibe 13 mm

265 8612 Einlegering breit

Grobzerkleinern

265 8631 Messerscheibe

265 8637 Ringsichelmesser

265 8638 Lochscheibe 8 mm

265 8612 Einlegering breit

Wandleisten

Zur übersichtlichen Unterbringung des M 20-Zubehörs stehen verschiedene Wandleisten zur Verfügung. Nähere Einzelheiten siehe Sonderprospekt.

PALMER

SOLIA

GROSSKÜCHEN-
MASCHINEN



Modernste Fertigungsautomaten und hochwertige Werkzeugmaschinen in freundlichen, großzügigen Werkshallen sind Garant für die hervorragende Qualität der seit Jahrzehnten bewährten SOLIA-Großküchenmaschinen.



