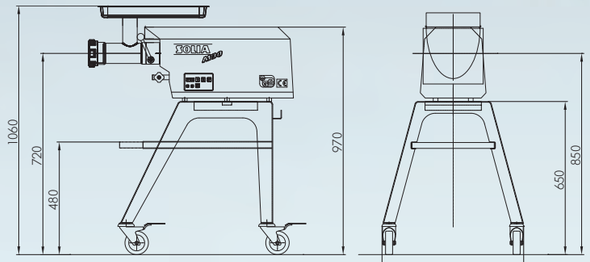
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

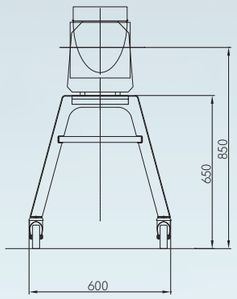
| | |
|---|---|
| Подключение | 400 В 50 Гц, 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный |
| Мощность (кВт) | 1,4 /1,8 |
| Предохранитель (А) | 16 |
| Тип защиты | IP 54 (защита от водяных брызг) |
| Частота вращения, мин $^{-1}$ | 160/320 |
| Размеры (Д x Ш x В) | 280 x 650 x 320 мм |
| Вес (кг) | 49 |

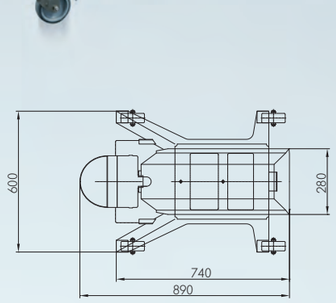
Изображение основного корпуса машины с мясорубкой и тележкой

Стандартная поставка: основной корпус машины без оснастки. Тележка опционально

Основное устройство с планетарным миксером и тележкой




M 30 с тележкой и мясорубкой

## ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

| Описание | Применение | Производительность** |
|---|---|---|
| Цилиндр для шинковки сырых продуктов | Шинковка, к примеру, сельдерея, сырого картофеля, моркови | 600-1000 кг/ч |
| Цилиндр для шинковки | Шинковка, к примеру, редьки, моркови | 1100-1200 кг/ч |
| Тёрочный цилиндр | Измельчение, к примеру, сухого хлеба, отварного картофеля, орехов и миндаля, шоколада | 600-900 кг/ч |
| Тёрочный цилиндр для картофеля | Измельчение сырого картофеля для приготовления клецок | 500 кг/ч |
| Тёрочный цилиндр для картофельных оладий | Измельчение сырого картофеля | 800 кг/ч |
| Насадка для нарезки кубиками | Нарезка овощей и фруктов кубиками | 300-780 кг/ч |

* Производительность зависит от толщины нарезки и продукта.

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе. Мы не несем ответственности за ошибки и опечатки. *Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению

AlexanderSolia FOOD PROCESSING

Официальное представительство в России ООО «Аскоблок Дебаг Рус» Телефон: +7 (495) 777 26 77
Эл.почта: info@ascobloc-debag.ru www.ascobloc-debag.ru
AlexanderSolia GmbH («АлександерЗолия ГмбХ»)
D-42857 Ремшайд, Александерштрассе, 59 – 61.
Тел.: (0 21 91) 95 13 1-0 Факс: (0 21 91) 95 13 1-1 **www.alexandersolia.com**

# M30

## МНОГОЦЕЛЕВАЯ КУХОННАЯ МАШИНА

- от 150 порций в день
- рестораны
- гостиницы
- дома отдыха
- столовые при предприятиях
- столовые
- больницы

Двухуровневая система аварийного отключения режущей насадки

Простота смены инструмента насадок и комплектующих

Мембранная клавиатура с таймером, светодиодной подсветкой, двумя скоростями и защитой от перегрузок

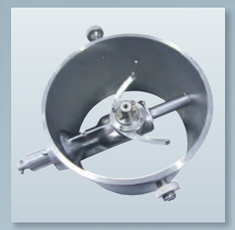
Исполнение шкафа: нержавеющая сталь, передвижной, с выдвижным ящиком GN. Другие исполнения по запросу.

- Модульная конструкция, простота управления
- Технология резки наклонными ножами
- Переработка различных продуктов, резка, шинковка, измельчение, протирание, пюрирование, перемешивание, взбивание, замешивание, размельчение, отбивание, разрыхление
- Машина и комплектующие из нержавеющей стали
- Комплектующие соответствуют требованиям HACCP
- Двухуровневая система аварийного отключения с кодированным магнитом

AlexanderSolia FOOD PROCESSING

Alexanderwerk SOLIA

## РЕЖУЩИЕ ДИСКИ И АКСЕССУАРЫ



Основное универсальное устройство
Нержавеющая сталь
130 012 200*

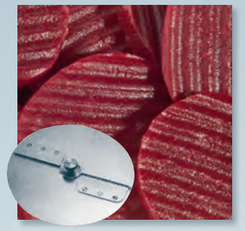
Аварийное выключение по стандарту ЕС.

Насадка для нарезки
Нержавеющая сталь
130 019 000*

Арочный дисковый нож, нержавеющая сталь, регулируемый
0-5 мм 130 020 000*
0-10 мм 130 021 000
Арочный дисковый нож, нержавеющая сталь
4 мм 553 000 0388

Дисковый нож для шинковки капусты, нержавеющая сталь
1,3 мм 130 023 000
2,5 мм 130 024 000

Дисковый нож для резки соломкой, нержавеющая сталь жульен
2 мм 565 000 0362
3 мм 565 000 0363
4 мм 565 000 0364
5 мм 130 038 000
7 мм 130 039 000*
10 мм 130 040 100



Дисковый нож с волнистым лезвием, регулируемый, нержавеющая сталь
2-7 мм, 549 000 3703

Дисковый нож для шинковки сырых продуктов, ручная заточка
3 мм 565 100 0373 Дисковый нож для шинковки, отдельная заточка

6 мм 565 100 0376
9 мм 565 100 0377

Терочный диск
2 мм 565 100 0371
3 мм 565 100 0372
Терочный диск для сыра, ручная заточка
3 мм 553 100 0373
6 мм 553 100 0374

Насадка для цилиндра с креплением, нержавеющая сталь
130 069 000*

Лопасть, нержавеющая сталь, для барабанов 331-337, 326, 328
553 100 0330*
Лопасть для сыра, нержавеющая сталь, специально для переработки сыра для барабанов 331-337, 326, 328, 338
130 076 006

Нержавеющая сталь HACCP
Производительность + мин. 20%

Цилиндр для шинковки сырых продуктов, нержавеющая сталь, отдельная заточка
2 мм 130 070 337
3 мм 130 070 336*
4 мм 130 070 326

Нержавеющая сталь HACCP
Производительность + мин. 20%

Шинковальный цилиндр, нержавеющая сталь, отдельная заточка
6 мм 130 070 334*
9 мм 130 070 335

Нержавеющая сталь HACCP
Производительность + мин. 20%

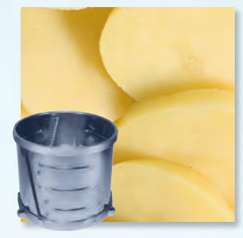
Терочный цилиндр, нержавеющая сталь
3 мм 130 070 332*
4 мм 130 070 331

Нержавеющая сталь HACCP
Производительность + мин. 20%

Терочный цилиндр для картофеля, нержавеющая сталь, с корончатыми зубцами
2 мм 130 070 333

Нержавеющая сталь HACCP
Производительность + мин. 20%

Тёрочный цилиндр, для картофельных оладий, нержавеющая сталь, скомбинирован из 333/337
130 070 328



Цилиндр для нарезки 1,5 мм
553 000 0338

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе. *Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению

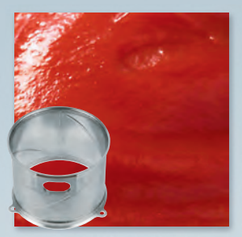
## РЕЖУЩИЕ ДИСКИ И АКСЕССУАРЫ

Двухкамерная насадка, нержавеющая сталь
566 000 0780*

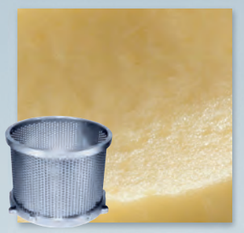
Серповидный дисковый нож, нержавеющая сталь
3 мм 565 000 0363
4 мм 565 000 0384*
6 мм 565 000 0386

Механизм для нарезки кубиками в сборке, нержавеющая сталь
8 мм 549 000 0392
11 мм 549 000 0394*
16 мм** 549 000 0393
22 мм** 549 000 0396

Универсальная насадка, нержавеющая сталь
566 000 0720
Лопасть для перетирания для барабанов 100, 200, 300, 345
130 076 005



Цилиндр для протирания, нержавеющая сталь
1,5 мм 130 072 100
3 мм 130 072 200
Пластины для перетирания для барабанов 100, 200, 345
553 000 0342



Цилиндр для пюрирования, нержавеющая сталь
130 072 300
Барабан с мелкой теркой, нержавеющая сталь
2 мм 553 000 0345

Аварийное выключение по стандарту ЕС.



Планетарный миксер 20 л
566 100 020 1*

Венчик для перемешивания, нержавеющая сталь
4 мм 15 00 897
5 мм 15 00 898

Венчик для взбивания, нержавеющая сталь
1500 896

Крюк для замешивания теста, нержавеющая сталь
552 000 1275

Мясорубка и овощерезка 82 мм с кодированной ножевой решеткой
130 049 000*
Комплект поставки: лоток для мяса, толкатель, корпус мясорубки, шнек, нож мясорубки 5-компонентный, кодированный, нержавеющая сталь, L&W
Вкл. нож для крупного измельчения, нож 4-лопастной, ножевую решётку 8 мм, нож 4-лопастной, ножевую решётку 3 мм, распорное кольцо 18 мм, а также распорное кольцо 36 мм для перестройки на 3-компонентный нож мясорубки.

Универсальный корпус блока для нарезки соломкой, отбивания и размягчения мяса
130 025 100
Комплект поставки: корпус из нержавеющей стали и соединительный элемент для M 30
Внимание: всегда следует заказывать блок для нарезания соломкой или комплект для размягчения/отбивания мяса

Запатентованное аварийное выключение.

Комплект для нарезки полосками
130 026 100
Комплект поставки: крышка в комплекте с воронкой, магнитным держателем и толкателем.
Внимание: универсальный корпус и соответствующие вставки не входят в комплект поставки.

Режущая вставка, нержавеющая сталь
3,3 мм 1500727
5,0 мм 1500728
6,6 мм 1500729
9,9 мм 1500730
19,8 мм 1500731

Комплект для размягчения/отбивания мяса
130 027 100

Комплект поставки: шахта для загрузки, магнитный держатель.
Внимание: универсальный корпус и соответствующие вставки не входят в комплект поставки.

Вставка для отбивания
1500 732
Вставка для размягчения
1500 733