

m 50

UNIWERSALNA MASZYNA KUCHENNA

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE ZBIOROWE /
KUCHNIE PRZEMYSŁOWE



Przegląd:

- Maszyna i akcesoria ze stali nierdzewnej
- Automatyczne wyłączniki magnetyczne
- 2 Prędkości 160/320 (obr/min)
- Nowy design maszyny
- Stopień ochrony IP65 – zamknięta obudowa
- Easy Fix System – miska miksera planetarnego z dźwignią systemu EASY FIX
- System mocowania głowic do napędu z dźwignią systemu EASY FIX
- Optymalizacja energii dzięki włącznikowi/wyłącznikowi
- Nowe sterowanie OneTouch
- Opcjonalnie na podstawie jezdnej lub z szafką dolną oraz jako wersja szafkaowa
- Opcjonalnie z wysuwaną półką na akcesoria (245 x 465 mm)



Przystawka do krojenia z podwójnym zabezpieczeniem



Łatwa wymiana głowic i akcesoriów



Uproszczona obsługa dzięki nowemu sterowaniu OneTouch



Jednoręczny system EASY FIX dla misy do mieszania
Nowe mocowanie misy

akcesoria



Głowica uniwersalna, stal nierdzewna
130 012 200*

Współpracująca z włotem z dociskiem
i włotem zasypowym do cylindrów



Włot z dociskiem, stal nierdzewna,
z wyłącznikiem bezpieczeństwa
130 019 000*



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna,
noże gładkie,
regulowane, 0 - 5 mm 130 020 000*
regulowane, 0 -10 mm 130 021 000
4 mm 130 021 050

Krojenie w plastry np. ogórków, papryki, cebuli
**Tarcza do pomidorów, stal nierdzewna,
noże ząbkowane**
regulowan, 0 -10 mm 150 075 000
Krojenie miękkich warzyw



Tarcza do szatkowania kapusty,
stal nierdzewna
1,3 mm 130 023 000
2,5 mm 130 024 000

Krojenie np. kapusty białej, kapusty
czerwonej



Tarcza do cięcia w słupek, stal nierdzewna
2 mm Juliennes 565 000 0362
3 mm Juliennes 565 000 0363
4 mm Juliennes 565 000 0364
5 mm Juliennes 130 038 000
7 mm 130 039 000*
10 mm 130 040 100

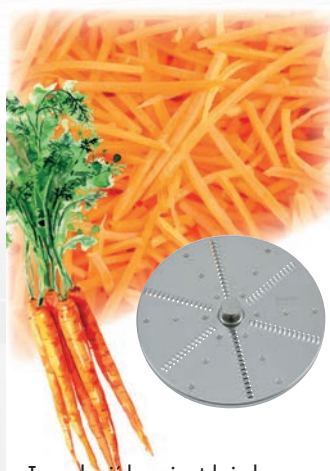
Krojenie w słupek np. marchwi,
kalarepy, rzodkiewki



Tarcza do cięcia w plastry karbowane
stal nierdzewna

regulowana, 2 - 7 mm 549 000 3703

Faliste krojenie np. buraków, ogórków,
marchwi



Tarcza do wiórkowania, stal nierdzewna,
indywidualnie ostrzona
3 mm 565 100 0373

Tarcza rozdrabniająca, stal nierdzewna,
indywidualnie ostrzona

6 mm 565 100 0376
9 mm 565 100 0377

Przygotowywanie surówki, wiórkowanie np.
selera, rzodkiewki, ziemniaków



Tarcza do przecierania, stal nierdzewna
2 mm 565 100 0371
3 mm 565 100 0372

Tarcie np. chleba, orzechów, migdałów,
czekolady

Tarcza do tarcia sera, stal nierdzewna,
indywidualnie ostrzona

3 mm 553 100 0373
6 mm 553 100 0374

NOWA WERSJA



Włot uniwersalny, stal nierdzewna z mocowaniem cylindra i wyłącznikiem bezpieczeństwa.

Możliwość zastosowania do całej techniki przetwórstwa na cylindrach, odłączana kłapa do usuwania resztek.
150 061 300



Skrzydło rozprowadzające, stal nierdzewna dla cylindrów: 331 - 337, 326, 328
553 100 0330*

Skrzydło do sera, stal nierdzewna, do cylindra: 331 - 337, 326, 328, 338
130 076 006



Cylinder do wiórkowania stal nierdzewna, ostrzony indywidualnie

2 mm 130 070 337
3 mm 130 070 336*
4 mm 130 070 326

Przygotowywanie surówki np. z surowych ziemniaków, selera, chleba, marchwi



Cylinder do wiórkowania, stal nierdzewna, indywidualnie ostrzony

6 mm 130 070 334*
9 mm 130 070 335

Wiórkowanie np. rzodkiewki, marchwi



Cylinder do przecierania, stal nierdzewna

3 mm 130 070 332*
4 mm 130 070 331

Tarcie np. gotowanych ziemniaków, twardego chleba, orzechów, migdałów, czekolady



Cylinder do przecierania ziemniaków, stal nierdzewna, ostrza koronowe

2 mm 130 070 333

Tarcie np. surowych ziemniaków na kluski



Cylinder do placków ziemniaczanych, stal nierdzewna,

kombinacja cylindrów 333 / 337
130 070 328

Tarcie np. surowych ziemniaków



Cylinder do plastrowania

1,5 mm 130 073 338

Cięcie np. surowych ziemniaków, buraków



Skrzydło do odcędzania, stal nierdzewna, do cylindrów: 100, 200, 300, 345
130 076 005



Cylinder do odcędzania, stal nierdzewna

1,5 mm 130 072 100
3 mm 130 072 200

Uszczelnienie odcędzania do cylindra: 100, 200, 345

553 000 0342



Cylinder do przecierania na purée, stal nierdzewna

130 072 300

Drobny cylinder przecierający, stal nierdzewna

2 mm 130 072 345

Akcesoria

NOWA WERSJA



Przystawka dwukomorowa,
stal nierdzewna,
z wyłącznikiem bezpieczeństwa
2-częściowa do higienicznego czyszczenia

150 055 000



Tarcza noża sierpowego, stal nierdzewna
3 mm 565 000 0383
4 mm 565 000 0384*
6 mm 565 000 0386

Cięcie w plastry np. gotowanych ziemniaków, pora, pieczarek



Tarcza do cięcia w kostkę, stal nierdzewna,
kompletna 8 mm 549 000 0392
11 mm 549 000 0394
16 mm 549 000 0393
22 mm 549 000 0396

Krojenie w kostkę np. warzyw, ziemniaków, selera, marchwi



Przystawka planetarna do mieszania,
ubijania i ugniatania 20 l, z
wyłącznikiem bezpieczeństwa
150 052 000*

NOWOŚĆ jednoręczne mocowanie
misy EASY FIX!

W zestawie: Planetarna głowica mieszająca,
dzieła o pojemności 20 l, pokrywa, różga do
ubijania, różga do mieszania 4 mm i hak



Różga do ubijania, stal nierdzewna
1500896



Różga do mieszania, stal nierdzewna
4 mm 1500897
5 mm 1500898



Hak, stal nierdzewna
552 000 1275



Wilk do mielenia mięsa i warzyw 82 mm,
stal nierdzewna z automatycznym
wyłącznikiem magnetycznym

150 049 000*



W zestawie: Taca na mięso, popychacz,
obudowa wilka do mielenia mięsa, ślimak,
zestaw do mielenia 5-częściowy, kodowany,
stal nierdzewna, L&W.

W zestawie: szarpak wstępny, nóż 4
skrzydłowy, sito 8 mm, nóż 4 skrzydłowy
sito 3 mm, pierścien dystansowy 18 mm i
pierścien dystansowy 36 mm do przebudowy
na 3-częściowy zestaw tnący.



Obudowa uniwersalna
do przystawki do cięcia w paski,
kotłociarki i steakera
130 025 100

W zestawie:
Obudowa ze stali nierdzewnej M50.
Uwaga: należy zamawiać zawsze z zestawem
do cięcia w paski, zestawem do zmiękczenia/
kotłociarką lub zestawem do nakłuwania.



Przystawka do cięcia w paski,
z wyłącznikiem bezpieczeństwa wg
normy UE
130 026 100

W zestawie:
Pokrywa w komplecie z lejem załadunkowym,
uchwytem magnetycznym i popychaczem
Uwaga: Obudowa uniwersalna i odpowiednie
przystawki nie wchodzą w zakres dostawy.



Przystawka do cięcia stal nierdzewna

3,3 mm	1500727
5,0 mm	1500728
6,6 mm	1500729
9,9 mm	1500730
19,8 mm	1500731



Zestaw kotłociarka/steaker
130 027 100

W zestawie:
Włot do podawania produktu i czujnik
magnetyczny.
Uwaga: Obudowa uniwersalna i odpowiednie
przystawki nie wchodzą w zakres dostawy.



Przystawka do
nacinania steków
1500732

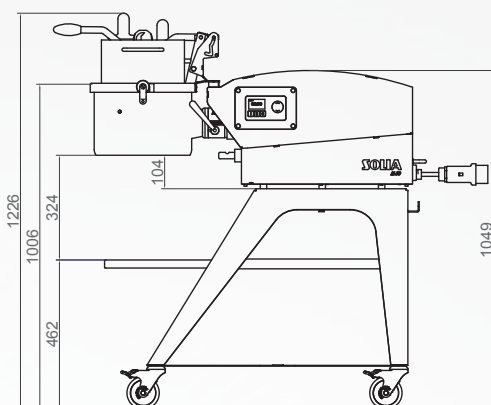
Przystawka do zmiękczenia mięsa
1500733



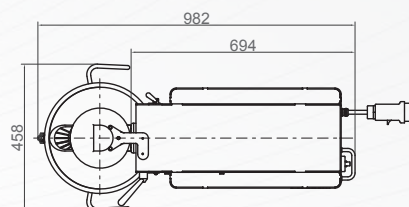
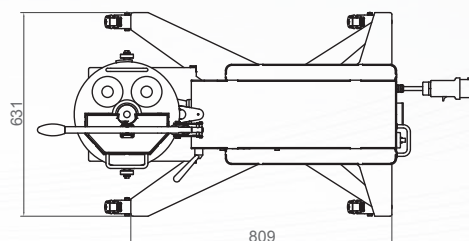
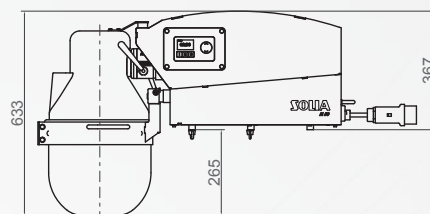
Dane techniczne

Moc całkowita (kW)	1,4/1,8
Prędkość obrotowa (obr/min)	ok. 160/320
Napięcie sieciowe, częstotliwość	400 V, 50 Hz
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 65
Poziom ciśnienia akustycznego (A)	ok. 62 dB
Ciężar (kg)	ok. 52 kg (bez osprzętu i podstawy jezdnej)
Wymiary (dł. x szer. x wys.) Jednostka napędowa	310 x 650 x 367 mm

M 50 z podstawą jezdną



M 50 bez podstawy jezdnej



Zdolności przetwórcze

Opis	Zastosowanie	Wydajność**
Cylinder do wiórkowania	Przygotowywanie surówki np. z selera, surowych ziemniaków, marchwi	600 - 1000 kg/h
Cylinder do wiórkowania	Krojenie np. rzodkiewki, marchwi	1100 - 1200 kg/h
Cylinder do przecierania	Przecieranie np. twardego chleba, gotowanych ziemniaków, migdałów, orzechów, czekolady	600 - 900 kg/h
Cylinder do przecierania ziemniaków	Przecieranie surowych ziemniaków na kluski	500 kg/h
Cylinder do przecierania ziemniaków	Przecieranie surowych ziemniaków	800 kg/h
Zestaw do cięcia w kostkę	Krojenie w kostkę ziemniaków, selera, marchwi	300 - 780 kg/h

**Wydajność zależy od grubości cięcia i produktu.

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku. *Pozycje oznaczone gwiazdką należą do zalecanego wyposażenia podstawowego.