PALMER

SOLIA GROSSKÜCHEN-MASCHINEN

www.lorch-shop.com

Bedienungsanleitung

für die

Mehrzweckküchenmaschinen
SOLIA M 10
SOLIA M 105

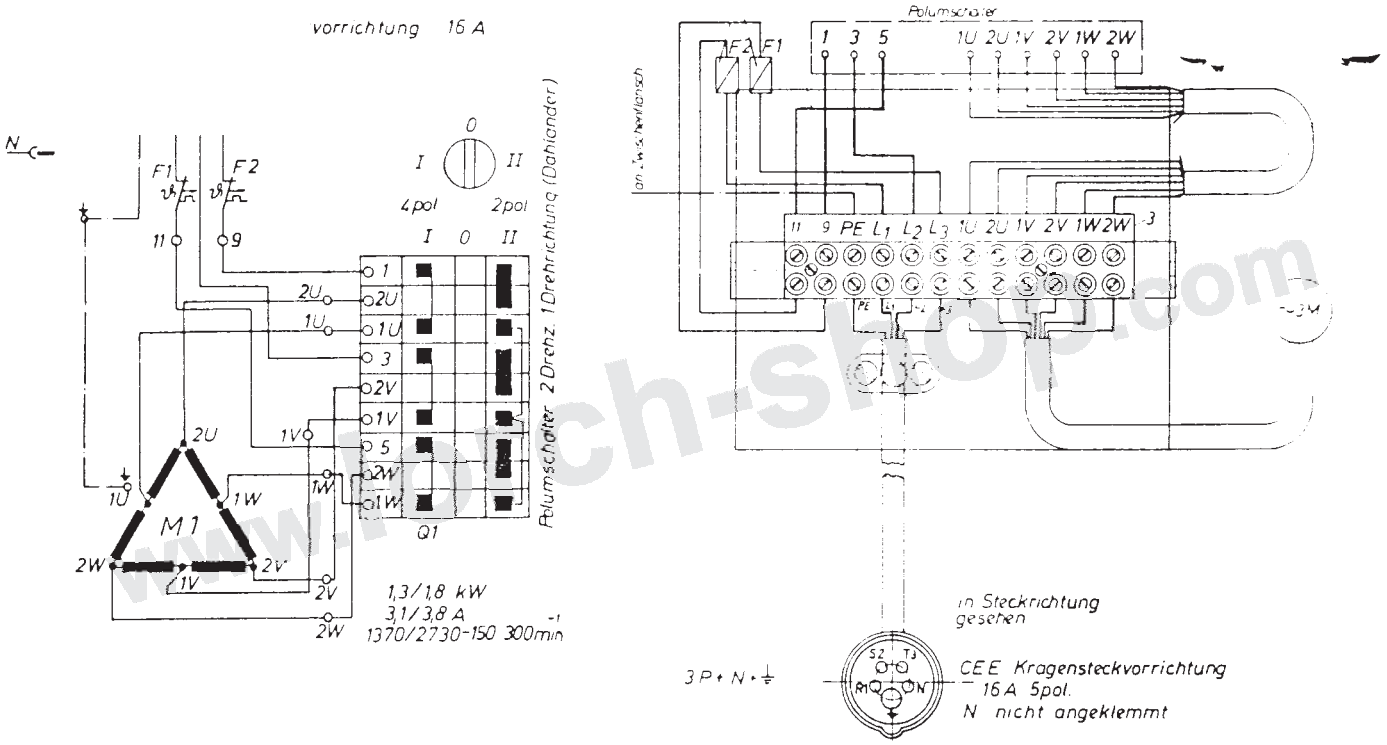
www.lorch-shop.com

Maschinenfabrik Palmer GmbH · Rosenstraße 3–5 · 7140 Ludwigsburg
Fax u. Telefon (07141) 23051 / 23052 · Telex 7264619 palm d

Inhalt

	Seite
Stromlaufplan, Verdrahtungsplan, Antrieb SOLIA M 10	2
Antrieb SOLIA M 10 / 105	3
Inbetriebnahme, Reinigung SOLIA M 10 / M 105	4
4 Befestigungsmöglichkeiten des Antriebs SOLIA M 10 / M 105	5
Planeten-Rühr- und Schlaggerät SOLIA M 10 / M 105	6
Einsatzmöglichkeiten der SOLIA M 10	7–8
Schneideaufsatz SOLIA M 10	9
Würfelschneider M 10	10
Einsatzmöglichkeiten der SOLIA M 105	[illegible]–12
Würfelschneider M 105	13
Getreide- und Kaffeemühle	[illegible]
Pommes frites-Schneider	15
Universalstreifenschneider	16
Fleischmürber	17
Fleisch- und Gemüsewolf Gr. 82	18
Portionierer	19
Werksvertretungen und Kundendienst	20

Verdrahtungsplan



Antrieb SOLIA M 10

www.lorch-shop.com

Antrieb SOLIA M 10 / M 105

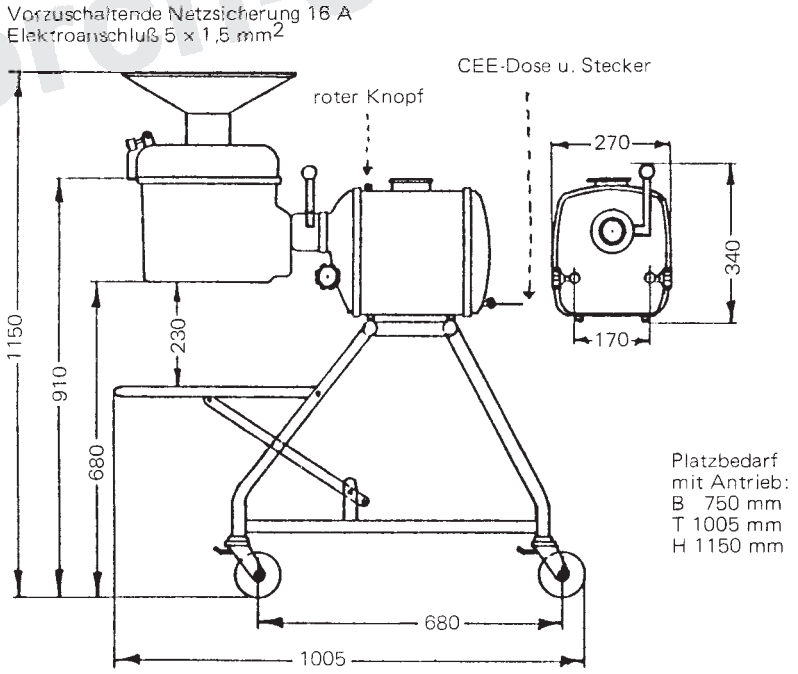
Elektrische Ausrüstung

Antrieb für Aufsteckgeräte mit im Ölbad laufendem Stirnradgetriebe.
Drehstrommotor 380 V, 50 Hz, 1,3 / 1,8 kW.
Motor polumschaltbar für 2 Geschwindigkeiten mit eingebautem Motorschutz.
3 m Kabel mit CEE-Kragensteckvorrichtung 5polig.
Schutzart IP 55, Absicherung 16 Amp.
Drehzahl der Getriebewelle: 150/300 min^{-1}.

Ausführung

Kompakter Antrieb mit Schnellwechselkupplung zum Aufstecken verschiedener Bearbeitungswerkzeuge. Wahlweise Montage auf ein Fahrgestell mit 4 Lenk-Stop-Rollen oder auf einem Tisch möglich (siehe Seite 5).

Abmessung



Arbeitsgänge

Schneiden: Rotkraut, Weißkraut, Wirsing, Karotten, Rote Beete (auch Buntschnitt). Äpfel, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Gurken, Kartoffeln (Würfel, Stäbchen, Scheiben), Lauch (Porree, ohne Blätter), Rhabarber, Chicoree, Pilze usw.
Schnitzeln: Karotten, Möhren, Rettiche.
Rohkosten: Karotten, Möhren, Rettiche, Sellerie.
Würfeln: Äpfel, Kartoffeln, Rote Beete, Auberginen.
Streifen: Endiviensalat, Wurst- u. Bratenscheiben, Pfannkuchen, Paprika, Kutteln
Reiben: Hartes Brot, rohe und gekochte Kartoffeln, Schokolade, Mandeln, Nüsse.
Passieren: Suppen, Soßen, Kompotte.
Pürieren: gekochte Kartoffeln.
Mahlen: Getreide (für Vollwertküche), Kaffee.
Hacken: Fleisch, Gemüse, Spinat.
Rühren — Schlagen — Mischen — Kneten.

www.lorch-shop.com

Inbetriebnahme Reinigung SOLIA M 10 / M 105

Inbetriebnahme

Der Anschluß erfolgt über einen 5poligen 3P ~+ N CEE-Kragenstecker, 16 A, an das bauseits vorhandene Drehstromnetz 3 ~380/220 V, 50 Hz.

1. 5poligen CEE-Kragenstecker in die bauseits vorhandene Steckdose einstecken.
2. Schalter auf Stellung I — langsame Drehzahl.
3. Schalter auf Stellung II — schnelle Drehzahl.
4. Schalter auf Stellung 0 — Maschine AUS.

   ACHTUNG: jetzt Drehrichtung prüfen.

   Die Maschine arbeitet **nur** in Linkslauf, d. h. Maschine muß entgegen dem Uhrzeitersinn drehen. (Siehe auch Drehrichtungspfeil an der Vorderseite der Grundmaschine.)

   Im allgemeinen sind Steckdosen und Verlängerungskabel so angeschlossen, daß sich ein Rechtsdrehfeld ergibt, d. h. die Maschine läuft richtig.
   Sollte die Maschine jedoch nicht gemäß dem Drehrichtungspfeil laufen, so kann durch Umklemmen, d. h. vertauschen von 2 Außenleitern L_1 mit L_2 im CEE-Stecker die Drehrichtung umgekehrt werden.
   Bei Überlastung, Blockierung oder Zwei-Phasenlauf schalten die eingebauten Motorprotektoren (Klixon) den Motor ab.

   Nach einer Abschaltung sofort den Schalter auf Stellung „Aus" drehen und CEE-Steckvorrichtung ziehen.

   Nach Überprüfung und Beseitigung der Ursache können nach einer gewissen Abkühlzeit durch kräftiges Drücken des roten Knopfes die ausgelösten Motorprotektoren wieder eingeschaltet werden.

   Jetzt erst wieder die Netzverbindung herstellen und ernaut einschalten!

Feststellen der Maschinen

Die 4 Lenkrollen am Fahrgestell sind jeweils über Fußpedal f[illegible]ell- und lösbar, so daß die Maschine beim Arbeiten einen sicheren Stand hat.

Reinigung

Die Aufsteckgeräte sollten nach jedem Arbeitsgang gereinigt werden. Dabei ist besonders darauf zu achten, daß die Getriebeteile wie Rührkopf, Universalgrundgerät oder Getriebe vom Streifenschneider **nicht in das Spülwasser** eingetaucht, sondern nur mit einem feuchten Lappen abgewischt werden !
Die eloxierten Alu-Teile (wie Aufsätze, Universalgrundgerät usw.) sind säureunempflindlich und ohne schädigenden Einfluß auf die Lebensmittel. Die Reinigung erfolgt mit warmem Wasser und den handelsüblichen Spülmitteln. Nicht mit Sand oder Metallschwamm scheuern oder mit Messern kratzen!

www.lorch-shop.com

4 Befestigungsmöglichkeiten des Antriebs SOLIA M 10 / M 105

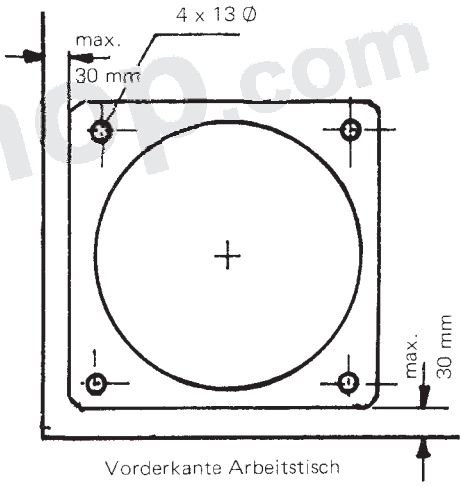
Fahrgestell

(rostfrei oder kunststoffbeschichtet)

Antrieb mit 2 Schrauben von unten befestigen. Transportsicheres kräftiges Fahrgestell. Verwendung an verschiedenen Arbeitsplätzen. Vor dem Arbeiten alle 4 Rollen feststellen.

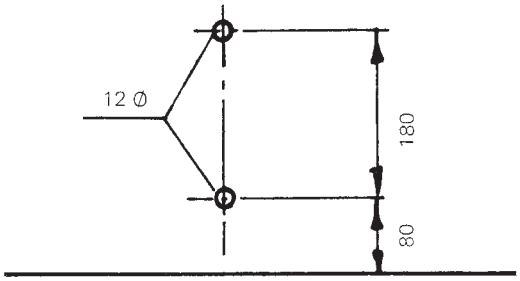
Drehuntersatz

Antrieb auf Drehplatte befestigen, dann festschrauben auf geeignetem Tisch. Am besten wird der Drehuntersatz an der Stirnseite eines Tisches angebracht, da dann nach allen Seiten ausschwenkbar.



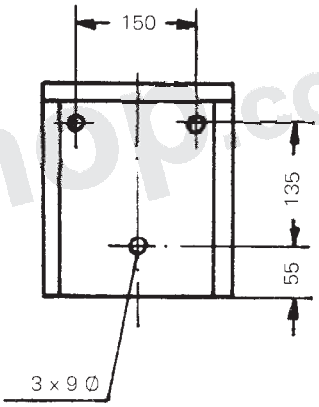
Tisch

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



Wandkonsole

Wenn Verwendung des Fahrgestells oder Tischbefestigung wegen Platzmangel nicht möglich ist, wird eine Wandkonsole verwendet.
Konsole mit 3 Schrauben und geeigneten Dübeln an der Wand befestigen.
Antrieb mit 2 Schrauben von unten befestigen.



www.lorch-shop.com

Planeten-Rühr- und Schlaggerät SOLIA M 10/M 105

Zusammensetzung

Das Zusammensetzen erfolgt in der Reihenfolge:

1. Rührkopf bei langsamer Drehzahl kuppeln. Motor abstellen.
2. Arbeitswerkzeug (Schlagbesen, Rührbesen oder Knethaken) einsetzen.
3. Rührkessel aufstecken und mit den Rändelmuttern festziehen.

Arbeitsweise

Die Arbeitswerkzeuge werden wie folgt eingesetzt:

Die verchromte Ringhülse des Rührkopfes ist anzuheben, das Arbeitswerkzeug bis zum Anschlag in die Bohrung der Welle einschieben (Stift in Schlitz der Welle). Ringhülse herunterziehen.

Schlagbesen:

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

Bei Herstellung von Schlagsahne ist zu empfehlen, zuerst mit der langsamen Drehzahl zu schlagen und dann auf die schnelle Drehzahl umschalten.

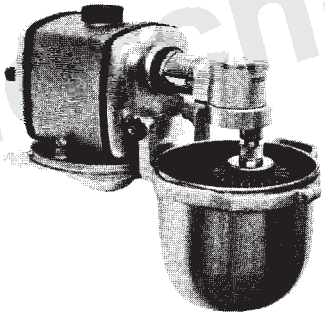
Rührbesen:

Rühren von leichten Teigen, (Rührkuchen) und zum Mischen aller sonstigen leichten Massen.
Langsame Drehzahl!

Knethaken:

Zum Mischen und Kneten schwerer Massen und Teige.
Langsame Drehzahl!
Nicht geeignet zur gewerblichen Herstellung von Pizzateigen.

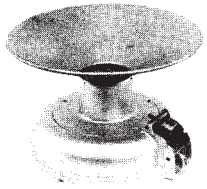
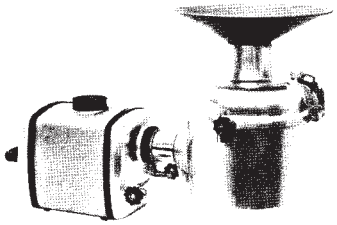
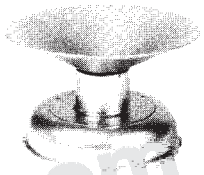
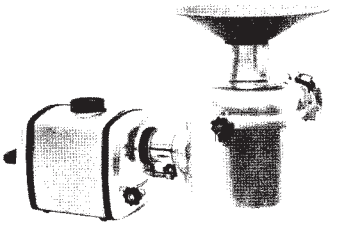
Füllmenge



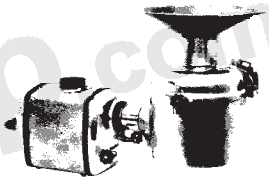
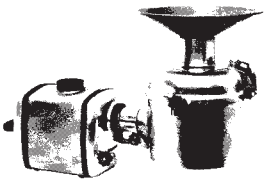
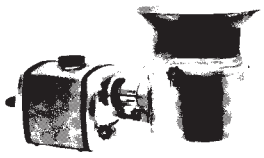
20 l	15 l
10 – 60 Eiweiß	8 – 50 Eiweiß
3/4 – 4 l Sahne	1/2 – 4 l Sahne
Mayonaise:	Mayonaise:
bis zu 60 Eigelb	bis zu 50 Eigelb,
6 Liter Öl	5 Liter Öl
Kneten:	Kneten:
2,5 kg Mehl	2 kg Mehl
und Zutaten	und Zutaten

www.lorch-shop.com

Einsatzmöglichkeiten der SOLIA M 10

Arbeitsgänge	Zusammensetzung des Zubehörs	Aufsätze
Reiben	553 310 Universal-Grundgerät 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.	
Mandeln, Nüsse, hartes Brot, gekochte Kartoffeln, Schokolade	553 330 Reibeflügel (nur für 326–339) 553 331 Reibezylinder grob, 4 mm 553 332 Reibezylinder fein, 3 mm	553 320 Universalaufsatz mit Resteauswurf zum Passieren, arbeitet in Verbindung mit Flügeln und Zylindern aus rostfreiem Material. Zylindermäntel Edelstahl rostfrei mit zwei Verstärkungsringen. oder 553 325 Zylinderaufsatz (o. Abb.) ohne Resteauswurf, sonst wie 553 320
rohe Kartoffeln für Klöße und Reibekuchen	553 333 Kartoffelreibezylinder, 2 mm, kronenverzahnt 553 328 Reibekuchenzylinder kombiniert aus 333/337	
Mandeln, Nüsse (Grobreiben mit 331 und 332	553 340 Passierflügel (nur für 341–345) 553 345 Feinstreibezylinder, 2 mm	
	Abb. s. o. 553 310 Universalgrundgerät 553 373 Käsereibescheibe fein 553 374 Käsereibescheibe grob	 553 360 Schneideaufsatz
Schnitzeln	Abb. s. o. 553 310 Universalgrundgerät Abb. s. o. 553 330 Reibeflügel	
Karotten, Möhren, Rettiche	553 334 Schnitzelzylinder fein, 6 mm, geschärft 553 335 Schnitzelzylinder grob, 9 mm, geschärft	
feinste Schnitzelprodukte aller Art	553 336 Rohkostzylinder, 3 mm, geschärft 553 326 Rohkostzylinder grob, 4 mm, geschärft 553 337 Rohkostzylinder fein, 2 mm, geschärft Dieser Zylinder ist auch zum Reiben von rohen Kartoffeln.	553 325 Zylinderaufsatz oder 553 320 Universalaufsatz (Abb. s.o.)
Zerkleinern von Zwiebeln für Gulasch, Wurstsalat, Rouladen, gedämpfte Zwiebeln, Zwiebelkuchen u. ä.	553 338 Schneidezylinder, 1,5 mm zum kontinuierlichen Scheibenschneiden von Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln. 553 339 Zwiebelschneidezylinder 3,5 x 3,5 mm	

www.lorch-shop.com

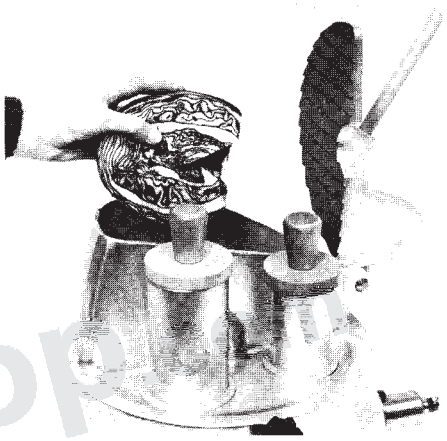
Arbeitsgänge	Zusammensetzung des Zubehörs		Aufsätze
Passieren Suppen, Soßen, Kompotte, Schokoladenmassen Hülsenfrüchte **Pürieren** Kartoffelpüree	Abb. s. o.	553 310 Universalgrundgerät	
		553 340 Passierflügel (nur für 341–345)	
		553 341 Passierzylinder 1,5 mm	553 320 Universalaufsatz mit Resteauswurf
		553 342 Passierblech	
		553 343 Passierzylinder 3 mm	
		553 344 Pürierzylinder	
Schneiden Streifen für Suppeneinlagen, Gemüseeinlagen, Bouillonkartoffeln, Kartoffelgemüse „Gaisburger Marsch", Pichelsteiner u. ä. kontinuerliches Schneiden von schnittfesten Tomaten gekochten Sellerie, Rote Beete	Abb. s. o.	553 310 Universalgrundgerät	
		553 350 Schneideflügel nur für 351, 353, 355, 356, 357	
		553 351 Streifenschneidezyl. 6 mm 553 353 Streifenschneidezyl. 8 mm 553 355 Streifenschneidezyl 11 mm	553 320 Universalaufsatz oder 553 325 Zylinderaufsatz
		553 356 Tomatenschneidezylinder 6 mm	
		553 357 Buntschnittzylinder 4 mm	
Kraut, Zwiebeln angefrorenes Fleisch, Wurst, Kraut, Zwiebeln Durch die Rohrführungen: Scheibenschneiden von Gurken, Rettichen, Möhren, Roten Beeten Karotten, Sellerie	Abb. s. o.	553 310 Universalgrundgerät	
		553 370 Bogenmesserscheibe verstellbar, 0,5 – 5 mm mit glatten Messern 553 371 Bogenmesserscheibe verstellbar 0,5 – 5 mm mit verzahnten Messern	
		553 362 Scheibe für Juliennes, 2 mm 553 364 Scheibe für Juliennes 4 mm	
	o. Abb.	553 389 Buntschnittscheibe 4 mm	
Kontinuierliches Schneiden von gekochten Kartoffeln – auch handwarm – mit Sichelmesserscheiben Knödelbrot	Abb. s. o.	553 310 Universalgrundgerät	
		553 383 Sichelmesserscheibe 3 mm Schnittstärke 553 384 Sichelmesserscheibe 4 mm Schnittstärke 553 386 Sichelmesserscheibe 6 mm Schnittstärke	
		553 388 Bogenmesserscheibe 4 mm	

www.lorch-shop.com

Schneideaufsatz SOLIA M 10

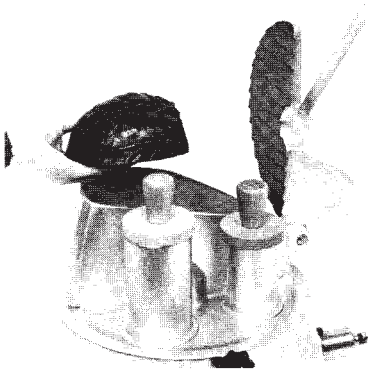
1. Krautkopf halbieren.

2. Strunk entfernen, aber Krautkopf nicht auseinanderfallen lassen!



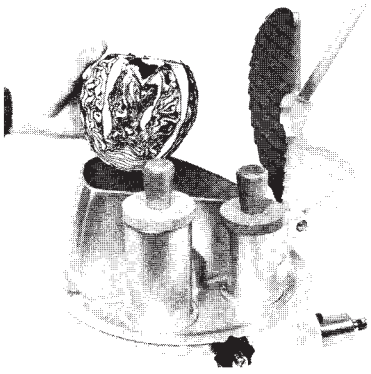
3. Klappe des Schneideaufsatzes öffnen. Eine Krauthälfte hochkant mit der Strunköffnung nach unten (am hohen Randteil)

oder
mit Strunköffnung seitlich (bei flachen, breiten Krautköpfen) in die vordere Ecke des Schneideaufsatzes setzen.



nicht
auf die Schnittfläche setzen.

nicht
Strunköffnung nach oben



Beides gibt viele lose Blätter.

4. Mit der Klappe leicht andrücken und Motor auf schnelle Drehzahl schalten.

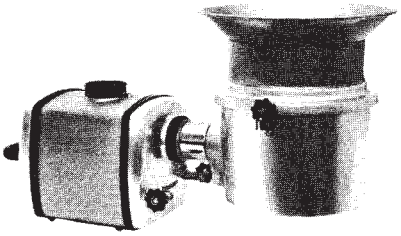
5. Wenn der Kopf zur Hälfte geschnitten ist, setzt man die zweite Hälfte auf den in der Maschine befindlichen Rest und drückt weiter mit der Klappe leicht nach und so fort.

6. Lose Blätter rollt man leicht zusammen und steckt sie ebenfalls hochkant in eine der beiden Rohrführungen. Mit dem PVC-Stössel nachdrücken !

www.lorch-shop.com

Würfelschneider SOLIA M 10

Würfelschneider 8 und 11 mm – M 10



Zum Schneiden von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Kohlrabi usw. in Würfel bzw. Quader.

Größe: 8 x 8 x 10 mm
11 x 11 x 10 mm

553 392 **Würfelschneider kpl. 8 mm**
bestehend aus:

553 390 Würfelmesserbalken 10 mm
553 391 Würfelgatterscheibe 8 x 8 mm
553 398 Reinigungsgerät 8 mm
553 397 Hebebügel

553 394 **Würfelschneider kpl. 11 mm**
bestehend aus:

553 390 Würfelmesserbalken 10 mm
553 395 Würfelgatterscheibe 11 x 11 mm
553 399 Reinigungsgerät 11 mm
553 397 Hebebügel

Das Würfelgerät wird wie folgt zusammengesetzt:

Würfelgatterscheibe Nr. 391 oder 395 mit dem Hebebügel so auf das Grundgerät setzen, daß die 3 Bolzen des Aufnahmekreuzes in die Bohrungen der Scheibe einrasten.

Würfelmesserbalken Nr. 390 auf die Achse des Grundgerätes setzen, einkuppeln und Rändelschraube festziehen.

Zweikammeraufsatz Nr. 380 aufsetzen und festschrauben.

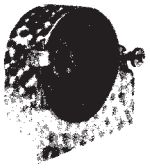
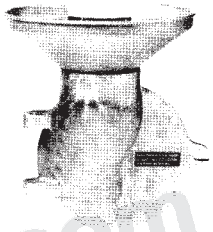
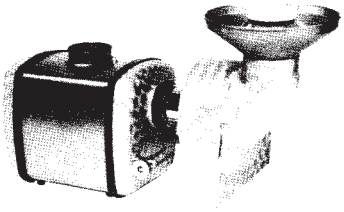
Vorsicht

Beim Schneiden:

Niemals Maschine einschalten, bevor der Zweikammeraufsatz aufgesetzt ist.
Schneidegut rutscht von selbst nach, deshalb n i c h t nachschieben!
Würfelgatterscheibe nach Gebrauch mit dem Reinigungsgerät reinigen.

www.lorch-shop.com

Einsatzmöglichkeiten der SOLIA M 105

Arbeitsgänge	Zusammensetzung des Zubehörs		Vorsätze
Reiben		554 413 Universalgrundgerät Das Universalgrundgerät nimmt je nach gewünschter Arbeit Scheiben oder Ringe und Flügel auf. Alle Messer und Arbeitsflächen der Ringe aus Edelstahl rostfrei. Es wird wahlweise mit Universalvorsatz, Schneide- oder Rohrvorsatz arbeitsbereit gemacht.	
		554 430 Universalflügel wird bei allen Arbeiten mit Ringen verwendet	554 422 Universalvorsatz wird bei allen Arbeiten mit Ringen und Sichelmesserscheiben verwendet
hartes Brot, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Käse, Pellkartoffeln, kalt, 24 Std. abgelagert, für Klöße		554 431 Reibering grob, 4 mm 554 432 Reibering fein, 3 mm 554 445 Feinstreibering 2 mm (o. Abb.)	
rohe Kartoffeln für Klöße		554 433 Kartoffelreibering 2 mm, kronenverzahnt	
rohe Kartoffeln für Reibekuchen		554 428 Reibekuchenring kombiniert aus 433/437	
Schnitzeln	Abb. s. o.	554 413 Universalgrundgerät	
	Abb. s. o.	554 430 Universalflügel	
Rettiche, Möhren usw.		554 434 Schnitzelring fein 6 mm geschärft	
		554 435 Schnitzelring grob 9 mm geschärft	
feinste Schnitzelprodukte aller Art wie: rohe Kartoffeln, Karotten, Sellerie		554 436 Rohkostring 3 mm geschärft	
		554 437 Rohkostring fein 2 mm, geschärft 554 426 Rohkostring grob 4 mm, geschärft	
Zerkleinern von Zwiebeln für Gulasch, Wurstsalat, Rouladen, gedämpfte Zwiebeln, Zwiebelkuchen u. ä.		554 439 Zwiebelschneidering 3,5 x 3,5 mm	

www.lorch-shop.com

Arbeitsgänge	Zusammensetzung des Zubehörs	Vorsätze
Passieren Suppen, Soßen, Kompott Hülsenfrüchte Kartoffelbrei. Mehlige Kartoffeln können heiß mit Zutaten tischfertig verarbeitet werden.	Abb. s. o. 554 413 Universalgrundgerät 554 430 Universalflügel 554 441 Passierring 1,5 mm 554 443 Passierring 3 mm 554 444 Pürierring	
Schneiden Kraut, Zwiebeln, Rote Beete	Abb. s. o. 554 413 Universalgrundgerät 554 470 Bogenmesserscheibe verstellbar, 0,5 – 5 mm mit glatten Messern 554 471 Bogenmesserscheibe verstellbar, 0,5 – 5 mm mit verzahnten Messern	554 462 Schneidevorsatz zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln, Sellerie, Rote Beete, usw.
Gurken, Rettiche, Zwiebeln, Rote Beete in Scheiben Rohkostsalat Suppeneinlagen Möhren, Sellerie, Rote Beete Lauch, Chicorée, Paprika schnittfeste Tomaten	Abb. s. o. 554 413 Universalgrundgerät 554 470 Bogenmesserscheibe, verstellbar, mit glatten Messern, wahlweise mit verzahnten Messern 554 472 Streifenschneidesch. 2 mm 554 474 Streifenschneidesch. 4 mm 554 475 Streifenschneidesch. 5 mm 554 476 Streifenschneidesch. 9 mm 554 477 Streifenschneidesch. 12 mm 554 479 Buntschnittscheibe 4 mm 554 484 Sichelmesserscheibe 4 mm 554 486 Sichelmesserscheibe 6 mm 554 487 Tomatenschneidescheibe 6 mm	554 452 Rohrvorsatz für gleichmäßig „geführten" Schnitt oder 554 462 Schneidevorsatz
gekochte Kartoffeln (Kartoffelsalat, Röstkartoffeln)	Abb. s. o. 554 413 Universalgrundgerät 554 484 Sichelmesserscheibe 4 mm Schnittstärke 554 486 Sichelmesserscheibe 6 mm Schnittstärke 554 485 Abziehbügel aus Sicherheitsgründen zu verwenden	554 422 Universalvorsatz wird bei allen Arbeiten mit Ringen und den Sichelmesserscheiben verwendet

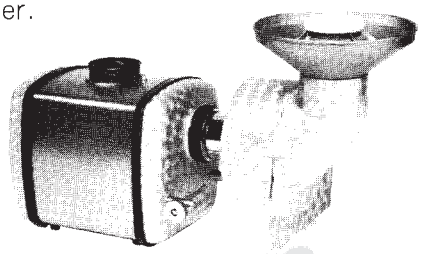
www.lorch-shop.com

Würfelschneider SOLIA M 105

Würfelschneider 8 und 11 mm – M 105

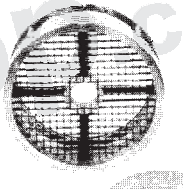
Zum Schneiden von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Kohlrabi usw. in Würfel bzw. Quader.

Größe: 8 x 8 x 8 mm
11 x 11 x 8 mm



554 492 **Würfelschneider kpl. 8 mm**
bestehend aus:

554 490 Würfelmesserbalken 8 mm
554 491 Würfelgatterscheibe 8 x 8 mm
554 498 Reinigungsgerät 8 mm
553 397 Hebebügel
254 493 Sechskant-Schraubendreher



554 494 **Würfelschneider kpl. 11 mm**
bestehend aus:

554 490 Würfelmesserbalken 11 mm
554 495 Würfelgatterscheibe 11 x 11 mm
554 499 Reinigungsgerät 11 mm
553 397 Hebebügel
254 493 Sechskant-Schraubendreher

Das Würfelgerät wird wie folgt zusammengesetzt:

Würfelgatterscheibe Nr. 491 oder 495 so in das Grundgerät einsetzen, daß **„OBEN"** (eingeprägter Schriftsatz) tatsächlich oben ist.

Würfelmesserbalken Nr. 490 auf die Achse des Grundgerätes setzen, einkuppeln und Schraube mit Sechskant-Schraubendreher festziehen.

Universalvorsatz Nr. 422 aufsetzen und festschrauben.

Vorsicht

Beim Schneiden:

Niemals Maschine einschalten, bevor der Universalvorsatz aufgesetzt ist.
Schneidegut rutscht von selbst nach, bei Störung nur mit dem PVC-Stössel nachschieben!
Würfelgatterscheibe nach Gebrauch mit dem Reinigungsgerät reinigen.

www.lorch-shop.com

Getreide- und Kaffeemühle

Inbetriebnahme

Die Getreidemühle hat ein langsam laufendes Steinmahlwerk. Bei einer durchschnittlichen Dauerbetriebstemperatur von ca. 37 °C werden Aroma- und Kleberstoffe voll erhalten.

Getreidemühle auf grob einstellen. Bei langsamer Drehzahl einkuppeln. Durch Drehen der „Grob-Fein-Einstellung" in Pfeilrichtung „Fein", Mahlsteine nur so weit zusammenstellen, bis leicht schleifendes Geräusch hörbar; dann 2 Rasterpunkte in Richtung „Grob" zurückdrehen. Feineinstellung ist erreicht.

Die Mahlsteine dürfen sich während des Mahlens nicht berühren.

Skala nur als Orientierungshilfe. Grob-Fein-Körnung des Mahlgutes individuell einstellen und mit Feststellschraube sichern.

Einfüllgefäß aufstecken, Antrieb 101/102 auf Schaltstufe II (schnell), Mahlgut nur bei laufendem Gerät einfüllen.

Auffanggefäß nicht zu dicht unter Getreidemühle stellen. Bei Rückstau Verstopfungsgefahr.

Reinigung

Nur trockenes Mahlgut verwenden. Restfeuchtigkeit ca. 16–17 %.
Keine fetthaltigen Mahlgüter – wie Nüsse, usw.
Oberste Fettigkeitsgrenze ist Leinsamen.
Nach dem Mahlen von Kaffee ist die Getreidemühle für Getreide nicht mehr verwendbar. Mahlsteine nehmen Kaffeearmona „porentief" auf. Die Mühle sollte daher entweder nur **zum Mahlen von Getreide** oder nur **zum Kaffeemahlen** eingesetzt werden.

Mahlgut

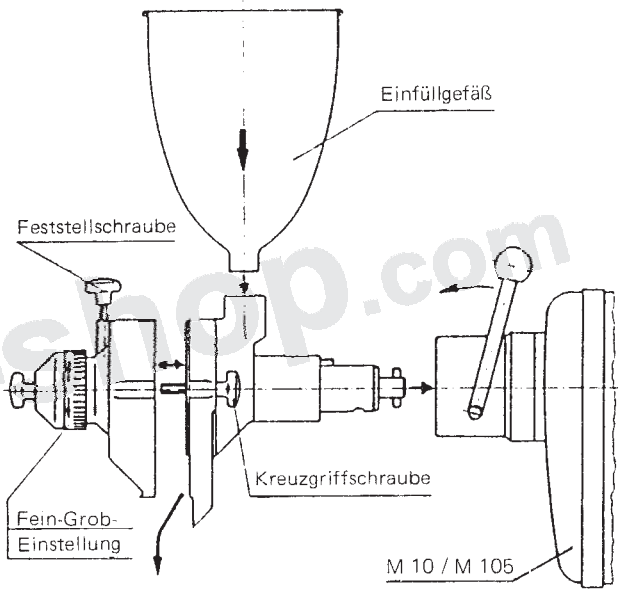
Bei abgeschaltetem Antrieb.

Einfüllgefäß abnehmen.

Getreidemühle auskuppeln.

Durch Lösen der beiden Kreuzgriffschrauben läßt sich die Getreidemühle in zwei Geräte-Hälften auseinanderziehen. Mahlsteine frei zugängig. Ausblasen oder mit trockenem Pinsel reinigen.

Zusammensetzen in umgekehrter Reihenfolge.



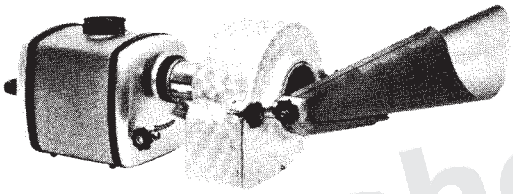
Achtung

ACHTUNG!
Gerät nur in trockenen Räumen betreiben. Verklebungsgefahr.
Mahlwerk nur während des Betriebs einstellen.

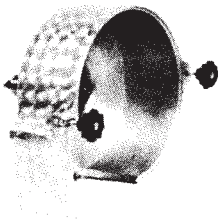
www.lorch-shop.com

Pommes-frites-Schneider

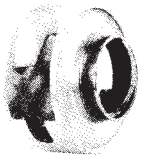
Ein Spezialgerät mit hoher Leistung für die Herstellung von Pommes frites. Bewährtes Ritzmesser-System. Oberflächen des Gerätes kreiselpoliert oder lackiert. Sauberer, glatter Schnitt. Die Rutsche ist aus Edelstahl rostfrei. Messerblöcke für 6 mm, 8 mm oder 11 mm Schnittbreite. Stundenleistung über 700 kg.



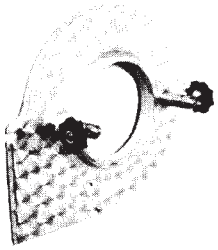
555 543 Gehäuse
bei langsamer Drehzahl mit Antrieb kuppeln. Motor wieder abschalten. Danach wird der gewünschte Messerblock (6, 8 oder 11 mm) eingeschoben.



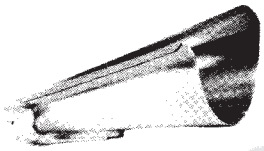
555 567 Zuführtrommel,
wird auf die Achse gesteckt und durch leichte Drehung eingekuppelt.



555 565 Vorderteil aufstecken und mit Rändelmuttern festschrauben.



555 566 Rutsche aufstecken und mit Rändelmutten festschrauben.



555 570 Messerblock 6 mm

555 571 Messerblock 8 mm

555 572 Messerblock 11 mm

www.lorch-shop.com
www.lorch-shop.com

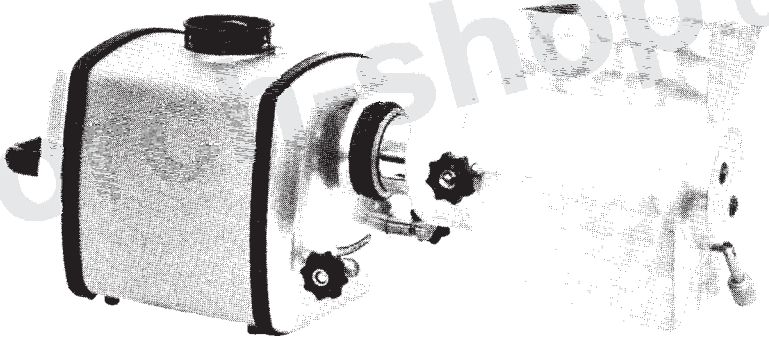
Universalstreifenschneider

Vielseitige Verwendung durch leicht auswechselbare Messerwalzen. Schnittbreiten von 3,5 bis 21 mm. Streifenlänge beliebig!

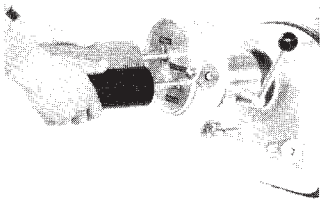
Jedes schnittfähige Material wie Endiviensalat, Wurst- und Bratenscheiben, Käse, Flädle, Kutteln usw. kann schnell und gleichmäßig verarbeitet werden; ohne Reste und Randabfälle!

Lieferbare Messerwalzen: Schnittbreite 3,5; 7; 21 mm.

Walze mit Schnittbreite 10,5 mm wird auf Wunsch angefertigt.



Getriebe



Riffelwalze – Messerwalze

Gehäuse

Zuerst Getriebeteil mit Antrieb bei langsamer Drehzahl kuppeln, Motor wieder abschalten, dann die ineinandergesteckte Riffel- und Messerwalze auf die jeweils bezeichnete Welle schieben. Aus Sicherheitsgründen ist Riffelwalze am Kupplungsschlitz mit einem Federbolzen versehen, der bewirkt, daß das Walzenpaar (Riffelwalze – Messerwalze) nur in Mitnehmerstift einrastet, wenn das Gehäuse aufgesteckt wird. Gehäuse mit ausgerastetem Abstreifkamm aufstecken. Kamm bei laufendem Motor einschwenken.

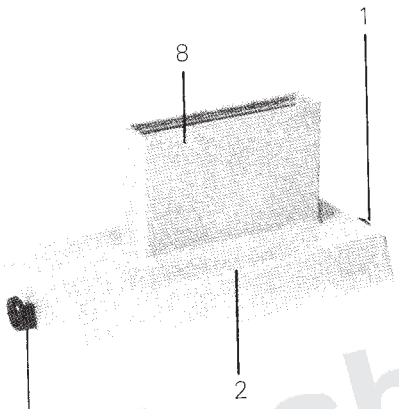
Einfache und leichte Bedienung:
Schneidegut in die trichterförmige Öffnung einlegen, dieses wird dann durch die Riffel- und Messerwalze selbsttätig eingezogen und geschnitten.

ACHTUNG:
Schneidegut nicht mit der Hand nachschieben, nur den mitgelieferten Stössel verwenden.

www.lorch-shop.com

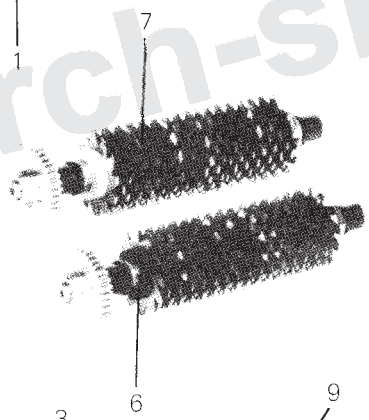
Fleischmürber

Inbetriebnahme



Zunächst wird das Gerät mit seinem Kupplungsstück (5) auf den Antriebsmotor gesteckt und bei langsamer Drehzahl eingekuppelt.

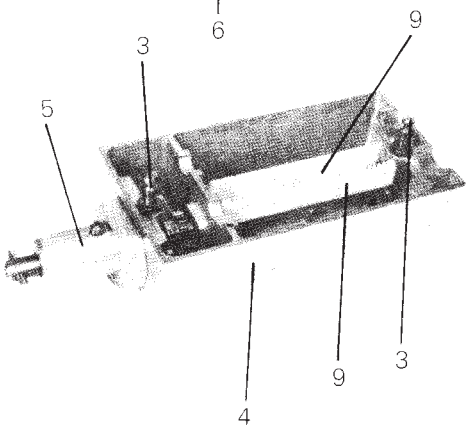
Es ist darauf zu achten, daß die beiden Rändelschrauben (1) am Gehäusedeckel (2) gegen die Fixierbolzen (3) am Mürbergehäuse (4) gut angezogen sind.



Es ist darauf zu achten, daß die beiden Messerwalzen (6 und 7) nach „innen laufen", d. h., daß beim Eingeben des Fleisches durch den Einfüllschacht (8) dieses automatisch eingezogen wird.

Bei unklarem Faserverlauf und besonders zähem Fleisch wird zweckmäßigerweise ein zweites Mal in Querrichtung durchgelassen.

Wartung



Der Mürber ist von Zeit zu Zeit mit warmem Wasser zu reinigen. Nach Abschalten des Antriebsmotors kann durch Lösen der beiden Rändelschrauben der Gehäusedeckel abgenommen, die beiden Messerwalzen und der Doppelabstreifkamm (9) aus ihren Lagerungen entfernt werden.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Bratanleitung

Bratanleitung für das im SOLIA-Fleischmürber vorbehandelte Fleisch

1. Zwecks Erhaltung des Saftgehaltes des Fleisches ist es erforderlich, das Bratfett vorher stark zu erhitzen. Das siedendheiße Fett schließt sofort die Poren des Fleisches und verhindert den Austritt des Saftes.
2. Das im SOLIA-Fleischmürber vorbehandelte Kurzbratfleisch läßt die Hitze sofort in das Innere der Stücke eindringen. Dadurch benötigt gemürbtes Fleisch eine wesentlich verkürzte Bratzeit. Nur ca. 1 1/2 Minuten von jeder Seite genügen, um selbst den verwöhntesten Gourmet zufriedenzustellen.
   Längeres Braten — etwa wie bisher gewohnt — würde das Fleisch trocken und hart werden lassen.
3. Die Fleischstücke sollen beim Braten entweder bis etwa zur Hälfte ihrer Stärke vom Fett umgeben sein oder vorher beidseitig mit Öl eingerieben werden.

www.lorch-shop.com

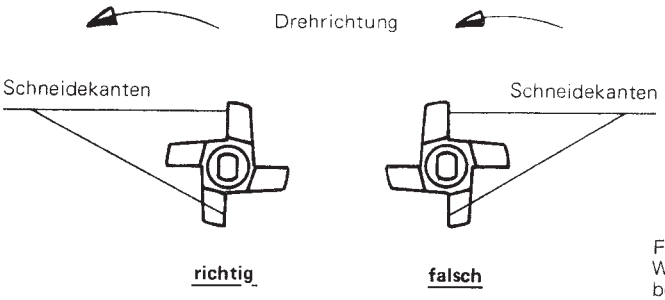
Fleisch- und Gemüsewolf Gr. 82

Fleischwolf (801) bei langsamer Drehzahl einkuppeln, Motor wieder abschalten. Wolf nicht leer laufen lassen, sonst vorzeitiger Messerverschleiß.

Zusammensetzung

Achtung

Messer richtig einsetzen, d. h. Schneidekanten müssen in Drehrichtung zeigen (entgegen Uhrzeigerlauf) siehe nachfolgende Darstellung.
Verschlußring nur leicht anlegen, nicht fest anziehen.



Fleisch wird nicht geschnitten, Wolf blockiert, Schneckenbolzen reißt ab.

Stumpfe Messer und Lochscheiben nachschärfen lassen.

Schneidesätze

Bei jedem Arbeitsgang immer zuerst die Messerscheibe 820 einsetzen.

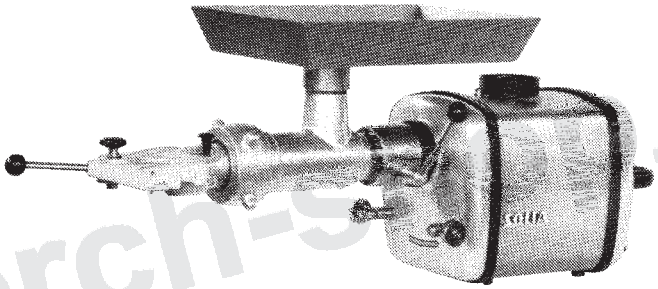
Vorschneiden	Grobzerkleinern	Feinzerkleinern
820 Messerscheibe 821 Doppelmesser 827 Lochscheibe 13 mm 819 breiter Ring	820 Messerscheibe 821 Doppelmesser 826 Lochscheibe 8 mm 819 breiter Ring	820 Messerscheibe 821 Doppelmesser 826 Lochscheibe 8 mm 821 Doppelmesser 823 Lochscheibe 3 mm 818 schmaler Ring

www.lorch-shop.com

Portionierer

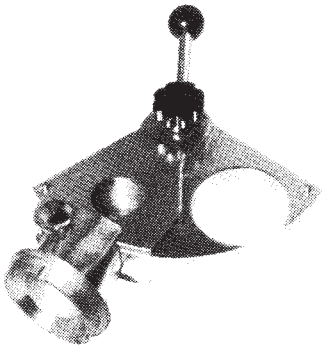
Vorsatzgerät

Das Gerät aus korrosionsfreier Spezialllegierung wird wahlweise für Portionen von 80 g, 100 g oder 120 g geliefert. Die Kammern des Gerätes werden durch Schwenken wechselweise vom Fleischwolf mit dem zutatenfertigen Brät gefüllt. Durch das Schauglas kann der Füllvorgang kontrolliert werden. Stundenleistung bis 350 Portionen.



Vorsatzgerät für Fleischwölfe Größe 82.

Gewichtsgleiches Portionieren und Formen von Hackfleisch für Frikadellen (Buletten, Fleischküchle) usw. Schnell und gleichmäßig kommen die sauber geformten Portionen aus der Maschine. Leichte Handhabung.



258 841	80 g-Scheibe
258 842	100 g-Scheibe
258 843	120 g-Scheibe

www.lorch-shop.com

www.lorch-shop.com