ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	AW R 10	AW R 20	AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/AW R 40 P
Вместимость (л)	10	20	30	30	40
Подключение	230 Вт, 50/60 Гц 1,5 м кабель, розетка с заземлением	230 Вт, 50/60 Гц 1,5 м кабель, розетка с заземлением	230 Вт, 50/60 Гц 1,5 м кабель розетка с заземлением	400 В, 50 Гц, 2,5 кабель подключения CEE типа, пятиконтактный	400 В, 50 Гц, 2,5 м кабель подключения CEE типа, пятиконтактный
Мощность (кВт)	0,7	1,2	1,2	1	1,1/1,85
Количество оборотов в минуту	110 - 420	98 - 375	64 - 353	57 - 311	53 - 294
Габариты (Д x Ш x В)	548 x 606 x 1180 мм	566 x 717 x 1286 мм	624 x 792 x 1367 мм	520 x 910 x 1210 мм	570 x 912 x 1210 мм
Вес (кг)	63	87	115	170	180
Уменьшенный объем дежи(л)	-	12	15	15	20

	AW R 60/AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Объем (л)	60	80	100	140	200
Подключение	400 В, 50 Гц, 2,5 м кабель подключения CEE типа, пятиконтактный	400 В, 50 Гц, 2,5 м кабель подключения CEE типа, пятиконтактный	400 В, 50 Гц, 2,5 м кабель подключения CEE типа, пятиконтактный	400 В, 50 Гц, 2,5 м кабель подключения CEE типа, пятиконтактный	400 В, 50 Гц, 2,5 м кабель подключения CEE типа, пятиконтактный
Мощность (кВт)	1,85/3,0	2,9	2,9	5,5	5,5
Количество оборотов в минуту	53 - 288	47 - 257	47 - 257	47 - 257	47 - 257
Габариты (Д x Ш x В)	648 x 1028 x 1413 мм	654 x 1150 x 1470 мм	691 x 1171 x 1593 мм	757 x 1301 x 1910 мм	754 x 1301 x 1910 мм
Вес (кг)	275	340	395	525	525
Уменьшенный объем дежи	275	40	40 + 60	-	-

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Продукт	Приспособление	AW R 10	AW R 20	AW R 30.2	AW R 30 R 200	AW R 40/ AW R 40 P	AW R 60/ AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW
Яичный белок 1л = 30 яиц	Венчик	1	2,4	3	3,5	6	9	12	15	21	27
Сливки (л)	Венчик	2,5	5	7,5	7,5	10	15	30	45	75	120
Майонез (л)	Венчик	8	16	20	24	32	48	64	80	112	160
Картофельное пюре (кг)	Венчик	3,5	12	15	18	23	36	50	65	95	140
Песочное тесто (кг)	Перемешиватель		8-10	-	12-15	16 -20	25 -30	32 - 40	38 - 50	54 - 67	–
Тесто для хлеба 50%(кг)	Тестомеситель	5	10	13	16	22	34	50	58	70	-
Песочное тесто/ Маффины (кг)	Тестомеситель	6,5	14	15	18	24	33	48	60	85	120

На иллюстрациях приведены общие изображения, которые могут отличаться от фактического исполнения. Компания оставляет за собой право вносить технические изменения. Другие аксессуары можно найти в нашем прайс-листе.
За ошибки при печати компания ответственности не несет.

AlexanderSolia FOOD PROCESSING
AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 – 61 D-42857 Remscheid
Телефон +49 (0)2191 95131-0 Факс +49 (0)2191 95131-1 www.alexandersolia.com

AWR СЕРИЯ

Ваш партнер в России
ООО"Аскоблок Дебаг Рус"
+7 (495) 777 26 77
info@ascobloc-debag.ru
ascobloc-debag.ru

Планетарный миксер



- Объем дежи от 10 до 200 л
- Гастрономия
- Отели
- Большие кухни
- Производственные кухни
- Больницы
- Изготовление деликатесов



Запатентованный скребок для однородного смешивания всех компонентов.



Различные дисплеи управления в зависимости от исполнения машины для индивидуальных процессов смешивания



„Kodiak" AW R 30.2 роликовая подставка в серийном исполнениии



Модели начиная с AW R 30 опционально оснащаются автоматической системой подъема и опускания дежи

- Продукция лучшего качества от ведущего мирового производителя BEAR
- Перемешивание фруктового творога и пюре, взбивание сливок и белка, замешивание теста, перемешивание мясного фарша и других продуктов.
- Ступенчатая производительность от 10 л до 200 л объёма дежи
- Корпус изнутри и снаружи покрыт акрилом
- Плавная регулировка скорости
- Защитный пластиковый экран (сертификат соответствия стандартам качества и безопасности ЕС)

AlexanderSolia FOOD PROCESSING

Alexanderwerk SOLIA

Серия AW R Обзор моделей



AW R 10
Напольная-/ настольная модель полностью из высококачественной стали, с резервуаром для замешивания объемом 10 л, с запатентованным легко демонтируемым защитным пластиковым экраном с магнитным замком. Панель управления VL 2 с цифровым таймером и системой аварийной остановки.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания, мешалка, венчик для перемешивания, спираль для замеса, скребок в сборе.



AW R 20
Напольная-/ настольная модель полностью из высококачественной стали, с резервуаром для замешивания объемом 20 л, с запатентованным легко демонтируемым магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления VL 2 с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания, мешалка, венчик для перемешивания, спираль для замеса, скребок в сборе.



Kodiak" AW R 30.2
полностью из высококачественной стали, с резервуаром для замешивания объемом 30 л, с легко демонтируемым магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания, мешалка и спираль для замеса из высококачественной стали, венчик для перемешивания из алюминия с проволокой из высококачественной стали, роликовая подставка для резервуара.



AW R 30
с резервуаром для замешивания объемом 30 л, с прочным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания, мешалка и спираль для замеса из высококачественной стали, венчик для перемешивания из алюминия с проволокой из высококачественной стали.



AW R 40 AW R 40 P
с резервуаром для замешивания объемом 40 л, с прочным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания, мешалка и спираль для замеса из высококачественной стали, венчик для перемешивания из алюминия с проволокой из высококачественной стали.
Также поставляется в исполнении "Pizza".



AW R 60 AW R 60 P
AW ERGO BEAR 60
с резервуаром для замешивания объемом 60 л, с прочным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания, мешалка и спираль для замеса из высококачественной стали, венчик для перемешивания из алюминия с проволокой из высококачественной стали.
Также поставляется в исполнении "Pizza", "Automatik" и "ERGO".



AW R 80 AW R 80 A
с резервуаром для замешивания объемом 80 л, с прочным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания и спираль для замеса из высококачественной стали, мешалка из алюминия, венчик для перемешивания из алюминия с проволокой из высококачественной стали.
Также поставляется в исполнении "Automatik".



AW R 100 AW R 100 A
AW R 100 AW R 100 A AW ERGO BEAR 100
с резервуаром для замешивания объемом 100 л, с прочным защитным экраном из пластика, автоматическая панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания и спираль для замеса из высококачественной стали, мешалка из алюминия, венчик для перемешивания из алюминия с проволокой из высококачественной стали.
Также поставляется в исполнении "Automatik" и "ERGO".



AW ERGO BEAR 140
Машина из высококачественной стали, с резервуаром для замешивания объемом 140 л, со съемным защитным экраном из пластика, электронная панель управления VL 4 с цифровым таймером и аварийным остановом. В комплект поставки входят: резервуар для замешивания из высококачественной стали, мешалка из алюминия, венчик для перемешивания из алюминия с проволокой из высококачественной стали.



AW R 200
Полностью из высококачественной стали, с резервуаром для замешивания объемом 200 л, со съемным защитным экраном из пластика, автоматическая панель управления VL 4 с цифровым таймером и аварийным остановом.
В комплект поставки входят: резервуар для замешивания и венчик с лопастями из высококачественной стали.

На иллюстрациях приведены принципиальные изображения, которые могут отличаться от фактического исполнения. Технические изменения оговорены.
Другие аксессуары можно найти в нашем прайс-листе.

Аксессуары



Резервуар для замешивания

Высококачественная нержавеющая сталь изготовлена прессованием из одного куска.
Кольца резервуара изготовлены из устойчивого к скручиванию алюминия



Перемешиватель

Оптимизированная форма поперечных рёбер из нержавеющей стали для безостаточного процесса перемешивания. С 80 л – стандартное исполнение – алюминий, опционально – из нержавеющей стали



Венчик

Эластичный сохраняющий форму, из алюминия и нержавеющей проволоки.



Спираль для замеса

Из массивной нержавеющей стали холодного гнутья. Специальная форма обеспечивает однородное перемешивание теста.

Дополнительные аксессуары



Венчик для взбивания

Сложная форма из особенно тонких прутьев для специального перемешивания, например для приготовления теста для бисквита.



Лопастный венчик

Полностью из нержавеющей стали и особенно подходящий для приготовления картофельного пюре.



Скребок

Интеллектуальная запатентованная комбинация из нержавеющей стали и нейлоновой шины. Противоположно венчику или перемешивателю происходит "соскребание" продукта со стенок дежи. Это гарантирует очень равномерное перемешивание продукта.



Съемный защитный экран

Съемный защитный экран из пластмассы, сертифицирован в соответствии с нормами безопасности Европейского Союза EN 454 начиная с модели AW R 20. Из нержавеющей стали для ERGO BEAR и начиная с модели AW R 140.



Функции Easylift/ Flexilift
Двигает, поднимает и опускает резервуар настолько, насколько это необходимо при одном отдельном рабочем ходе. Функция Easylift является легкой, быстрой в обращении и легкоочищаемой, что делает её совершенно незаменимой. Питание осуществляется от двух перезаряжаемых батарей. Возможно исполнение в двух размерах."



Тележка для транспортировки резервуара

Прочное, легко подвижное связующее звено в отдельных процессах.