

Feinkost Misch- und Mengmaschinen AWM/F Reihe Series
Delicatessen Mixer/Blenders AWM/F Reihe Series



- 1 Leicht bombiertes Gehäuse verhindert stehende Wasserlachen und garantiert einen definierten Wasserabfluss.
- 2 Grundmaschine komplett aus rostfreiem Edelstahl
- 3 Manuelle Deckelöffnung: Kugelgriff am Deckel, Arretierung durch Rastbolzen
- 4 Laufzeituhr bis 99:59.59 h (99 Stunden) einstellbar
- 5 Tipptaster zur Entleerung und zum Freischaben der Trommel
- 6 Mischtrommel zum Beschicken und Entleeren schwenkbar mit festen Endanschlägen. Zusätzliche Rastpositionen bei 22,5°, 45°, 67,5°, 105°
- 7 Maschine fahrbar auf 2 Lenk- und 2 Bockrollen

- 1 Slightly convex housing will prevent standing water and guarantee defined water drainage.
- 2 Basic machine completely made of stainless steel
- 3 Manual cover opening: ball handle on the cover, locking mechanism by means of indexing bolt
- 4 Running timer adjustable for up to 99:59.59 h (99 hours)
- 5 Jogging push-button for draining and cleaning of drum
- 6 Mixing drum pivotable for loading or unloading, with fixed mechanical limit stops. Additional locking positions at 22.5, 45, 67.5, 105 degrees
- 7 Machine is mobile on two (2) steering rollers and two (2) trestle rollers.

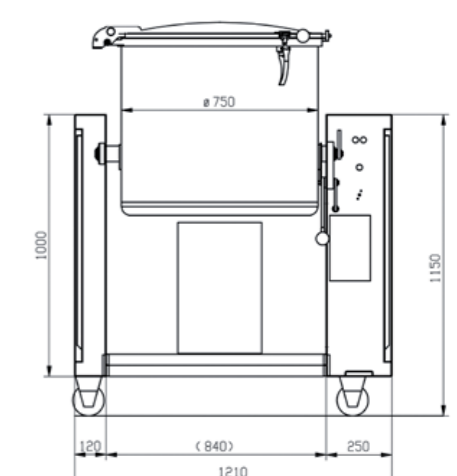
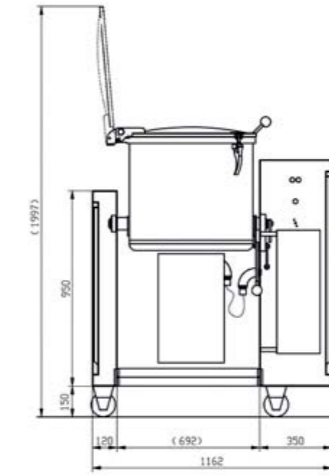
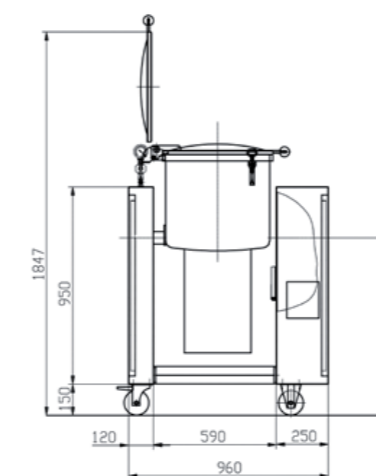
Zum schonenden Mischen empfindlicher Produkte
For gentle mixing of sensitive materials

Daten und Fakten

	AW M/F 80	AW M/F 150	AW
Antrieb (kW)	0,75 bei 21 U/min Mischmotor	0,75 bei 21 U/min Mischmotor	0,75 bei 21 U/min Mischmotor
Mischtrommel-Inhalt (l)	80	150	300
Abmessungen im Betrieb	960 x 690 x 1306	1162 x 770 x 1460	1210 x 770 x 501
Höhe bei geöffnetem Deckel (mm)	1847	1997	2023
Platzbedarf beim Entleeren Breite x Tiefe x Höhe (mm)	1700 x 1570 x 2140	1500 x 1840 x 2140	-
Beschickungshöhe bei 45° Trommelneigung (mm)	ca. 1010	ca. 1230	
Entleerhöhe bei 105° Trommelneigung (mm)	ca. 590	ca. 590	

Technical Data

	AW M/F 80	AW M/F 150	AW
Power supply	0,75 at 21 r.p.m. Mixer motor	0,75 at 21 r.p.m. Mixer motor	0,75 at 21 r.p.m. Mixer motor
Mixing drum capacity (liters)	80	150	300
Dimensions, in operation Widthx depthx height (mm)	960 x 690 x 1306	1162 x 770 x 1460	1210 x 770 x 501
Height with open cover (mm)	1847	1997	2023
Space requirement for unloading Widthx depthx height (mm)	1700 x 1570 x 2140	1500 x 1840 x 2140	-
Loading height at a drum tilt angle of 45 degrees (mm)	approx. 1010	approx. 1230	
Unloading height at a drum tilt angle of 105 degrees (mm)	approx. 590	approx. 90	



CAD-Zeichnungen zeigen AWM/F 80, AWM/F 150, AWM/F 300
 CAD drawing shows stand-alone model of the G-5 vegetable cutter

D-GB/NAK 2008/XXX/07/BU



Hackmasse/Minced meat mixtures

Weißkrautsalat/Coleslaw

Schonendes Mischen empfindlicher Produkte

Feinkost Misch- und Mengmaschinen von Alexanderwerk

Die Alexanderwerk Feinkost Misch- und Mengmaschinen der AW M/F Reihe sind ideal für schonendes Mischen und Mengen von empfindlichen Produkten im nahrungsmittelverarbeitenden Gewerbe und der Industrie – wie Feinkost, Molkereiprodukte, Süßwaren, Konserven, Speisefette, Obst und Gemüse, Gewürze, Pulver und Teigwaren. Sie gibt es mit Mischtrommel-Inhalten 80 l, 150 l bzw. 300 l.

Gentle mixing of sensitive materials

Delicatessen mixer/blenders made by Alexanderwerk

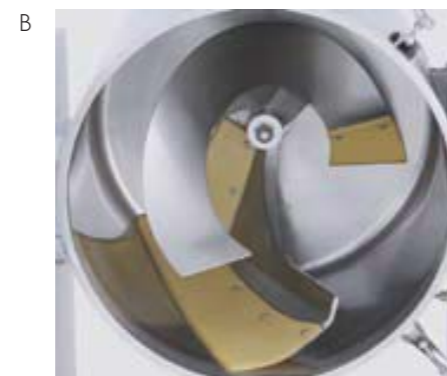
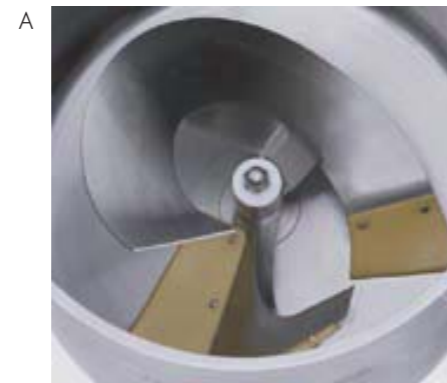
Delicatessen mixer/blenders of the AW M/F series are ideally suited for gentle mixing or blending of delicate materials in the food processing or industrial catering sectors, such as for delicacies, dairy products, candies, canned food, cooking fats, vegetables or fruits, seasoning mixtures, powders or pasta. They are available with mixing drum capacities of 80, 150 or 300 liters.

Optionen und Sonderausführungen

- Automatisch schwenkbare Mischtrommel: verstellbare Anschläge, stufenlose Verstellung des Schwenkwinkels, integrierte Motorbremse
- Frequenzumrichter für den Mischmotor
- Stufenlos regelbare Geschwindigkeiten
- Trommel mit Schüttrand für flüssige Produkte
- Integrierte Vakuum-Pumpe 16 m³/h
- Automatische Deckelbedienung
- Beidseitige Bedienung und Tipp-Betrieb
- Automatische Beschickung
- Auskipphöhe nach betrieblichen Erfordernissen anpassbar
- Prozessdatenaufzeichnung

Options and Special Designs

- Automatic pivoting mixer drum with adjustable mechanical stops, infinitely adjustable pivoting angle, integrated motor brake
- Frequency converter for the mixer motor
- Infinitely adjustable speeds
- Drum comes with a pouring edge for liquid materials
- Integrated vacuum pump with a delivery rate of 16 m³/h
- Automatic cover operation
- Operation from either side, plus jogging mode.
- Automatic loading
- Unloading height adjustable to downstream operations
- Process data recording



A Das Getriebe ist zur Trommel über eine Hygieneschichtung abgedichtet, sie kann ohne Demontage des Motors zur täglichen Reinigung und Desinfektion entnommen werden.

B Die Geometrie der Wand- und Bodenschaber verhindert das Einklemmen und Zerreißen von empfindlichen Produkten. Gleichzeitig ist dadurch eine optimale Vermischung garantiert und spart so zusätzlich einen Feinkostarm (im Lieferumfang enthalten).

C Die seitlichen Gehäusetüren sind ohne Spezialwerkzeug demontierbar und ermöglichen einen optimalen Zugang zu den einzelnen Baugruppen. Das spart Wartungskosten.



D Die Maschine kann beidseitig bedient werden – so ist beispielsweise eine Beschickung von vorne und ein Entleeren von hinten möglich.

E AW M/F Feinkost Misch- und Mengmaschinen von Alexanderwerk sind vollständig aus Edelstahl ausgeführt. Ihre Ausführung ist GMP-gerecht. Die Ausführung als Vakuum Maschine verringert die Keimbelastung und sorgt so für verlängerte Haltbarkeit des Mischguts ohne Zugabe von Konservierungsstoffen. Zusätzlich verringert sich bei der Vakuum Ausführung der Bratverlust und verkürzt so ihre Amortisationszeit.

¹ Motoren im Inneren aus Normalstahl



A The gearbox is sealed off on the drum side by means of a sanitary sealing which can be easily removed for daily cleaning and sanitizing with no need to remove the motor.

B The geometry of the wall and bottom scrapers is designed to prevent delicate materials from getting jammed or being torn. At the same time, it will guarantee best mixing results and will help save on seasoning mixtures. The scrapers can be easily unfastened for daily cleaning. An additional delicatessen mixer arm is available for the AW M/F 80 model (included).

C The lateral enclosure doors can be removed with no need for any special tools, and allow best access to the various assemblies, which will help save on maintenance or servicing costs.

D The machines can be operated from either side; for example, they may be loaded from the front end and unloaded at the rear end.

E AW M/F delicatessen mixer/blenders made by Alexanderwerk are completely made of stainless steel¹, and are designed to be GMP compliant. The vacuum machine design will reduce the number of germ loads and will thus prolong the shelf life of the material without a need to add any preservatives. Moreover, the vacuum design will result in less cooking loss, and thus shorten your payout time.

¹ Motors inside are made of normal steel

Feinkost Misch- und Mengmaschinen AW M/F Reihe Delicatessen Mixer/Blenders AW M/F Series

AW M/F 80

(I500137 Grundmaschine komplett anschlussfertig)

AW M/F 80

(I500137 basic machine, fully wired)



AW M/F 150

(I500138 Grundmaschine komplett anschlussfertig)

AW M/F 150

(I500138 basic machine, fully wired)



Bild zeigt AWM/F80
Picture shows AWM/F80

AW M/F 300

(I500139 Grundmaschine komplett anschlussfertig)

Optional: Tiefbauausführung für AW M/F300; Beschickungshöhe 800 mm, Entleerhöhe 850 mm, Trennung Beschickung/Entleerung (Roh-/Fertigware) nach HACCP

AW M/F 300

(I500139 basic machine, fully wired) Available as an option: low-mount design for the W M/F 300 model; loading height 800 mm, unloading height 850 mm, separate loading/unloading (raw material/finished material) according to HACCP.



Bild zeigt AWM/F80
Picture shows AWM/F80

Aufgrund von technischen Änderungen und Weiterentwicklungen können die Maschinen im Detail von den abgebildeten Ausführungen abweichen. Owing to technical modifications or improvements, some details of the machines shown in the Figures illustrations may deviate from the actual machine.



Fleischsalat/Sliced meat salad



Knödelteig/Dumpling mixtures



Rohkostsalat/Raw vegetable salad



Rotkrautsalat/Coleslaw



Kartoffelsalat/Potato salad



Fleischwürzen/Meat seasoning mixtures