

**Zubehör der AWR Reihe**



Alle **Kessel** sind aus einem Stück gepresst. Die Edelstahlausführung garantiert einen hochwertigen und langlebigen Einsatz des Kessels. Die Kesselringe aus Aluminium sind für eine bessere Halterung der Maschine erforderlich. Dies wird zusätzlich mit einem stabilem verschweißten Stehfuß verstärkt.



Die **Rührer** sind in Aluminium und mit propellerförmigen Querrippen ausgeführt (optional in Edelstahl). Sie dienen zur effektiven, schnellen Mischung der Rohwaren. Während des Rührprozesses geht der Rührer ganz zum Boden und dicht auf die Kesselseiten, so dass keine ungerührten Ingredienzien zurückbleiben.



Die **Besen** sind in Aluminium mit rostfreien Drähten ausgeführt. Durch die geometrische Formgebung kann der Besen sehr schnell ein großes Volumen behandeln. Ebenfalls lässt sich der Besen dadurch hygienisch und leicht reinigen. Für einige Maschinen sind Besen mit 1 mm dickeren Drähten erforderlich: verstärkte Besen Nr. 44 für AW R 60 bis A WR 200 V.

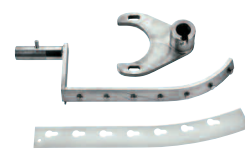
**Zusatz-ausrüstung**



Der **Schlagbesen** ist mit extrafeinen Drähten ausgestattet, um spezielle Massen, wie zum Beispiel Bisquit, zu mischen.



Der **4-Flügelbesen Nr. 14** ist ganz aus rostfreiem Edelstahl und besonders geeignet für die Herstellung von Kartoffelpüree optional für AW R 30 bis AW R 200 V.



Eine intelligente Sonderaus-rüstung ist der **Abstreifer**, der in entgegengesetzter Richtung zum Besen oder Rührer die Kesselwand abkratzt. So ist die Ausbeute der Rohstoffe höher, die Rührzeit reduziert sich. Durch ein Patent von Wodschow ist die Nylonschiene ohne Werkzeug zum Reinigen vom Abstreifer abnehmbar.



Je nach Anwendungsmodus sind die AW R 20 bis AW R 200 V mit Gitter **Schutzschirm**<sup>2</sup> aus rostfreiem Edelstahl oder mit Kunststoff Schutzschirm (empfohlene Variante) ausgeführt. Beide Versionen sind zum Abnehmen oder zur festen Montage verfügbar.



**Standardknetter** sind massiv und in kaltgebogenem rostfreien Edelstahl ausgeführt. Durch die spezielle Ausformung wird der Teig restlos nach unten gearbeitet. Dieses Knetverfahren bewirkt, dass der Teig immer sanft, dehnbar und zusammenhängend wird.



**Bedienungstafel MK I S:** Die H-Ausführungen der Rühr- und Schlagmaschinen sind mit elektrischer Geschwindigkeitsregulierung verfügbar (Zeitschaltuhr, Not-stoppl.

Über die MK I S ist das automatische Anheben und Absenken des Kessels durch die „Jog“ Funktion einstellbar.

**Bedienungstafeln VL 2 und MK III:** Die neue Vari-LogicFronttafel 2 ist in staub- und wasserdichtem rostfreien Edelstahl montiert. Sie kommt bei der AW R 20 zum Einsatz. Die VL 2 offeriert optimale Möglichkeiten der Programmeinstellung. Dies gewährleistet große Flexibilität. Die AW R140 V und AW R 200 V können mit Hilfe der MK III über Computersteuerung bedient werden. Bis zu 25 Programme lassen sich individuell einstellen.



Um die AW R 10 und die AW R 20 in eine optimale Bedienungshöhe zu positionieren, ist der **Tisch Nr. 24** mit Tischplatte, Klappe und Zwischenplatte aus rostfreiem Edelstahl

lieferbar – optional auch komplett in rostfreiem Edelstahl.



Der **Kesseltransportwagen** transportiert leicht und bedienungsfreundlich den schweren Kessel mit der Rohware zum Misch- und Rührprozess sowie fertig verarbeitete Rührprodukte zur nächsten Verarbeitungseinheit.



Der **Easylift Hebekipper** ist ein kompaktes Gerät, das in alle Bäckereien und Küchen passt. Er transportiert den Kessel von der Rührmaschine zum nächsten Arbeitsprozess. Durch sein individuelles Anpassen an die geforderte Arbeitshöhe, lässt sich der Hebekipper

einfach bedienen. Sein funktionelles Design schafft leichte Reinigung und minimale Wartung. Der Easylift Hebekipper verfügt über zwei wiederaufladbare, wartungsfreie Batterien. Der Hebekipper ist in zwei unterschiedlichen Ausführungen für den Kesseltransport verfügbar: das kleine Modell für alle Rührmaschinen der Reihe AW R 30 bis AW R 60 und eine größere Variante für die Reihe AW R 80 bis AW R 140 V.

**Planeten-Rühr- und Schlagmaschinen  
AW R Reihe**



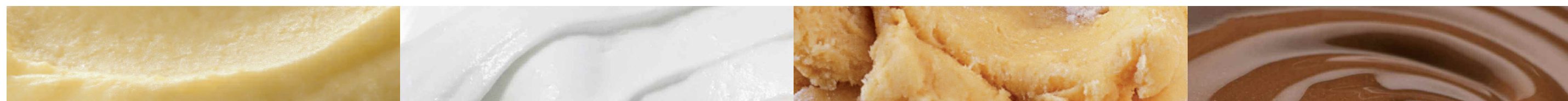
**Technische Daten**

	AW R 10	AW R 20	AW R 30	AW R 40	AW R 40 P
<b>Kapazität [l]</b>	10	20	30	40	40
<b>Anschlusswert [kW]</b>	0,7	1,2	1,0	1,1	1,85
<b>Nettogewicht [kg]</b>	60	98	155	165	170
<b>L x B x H [mm]</b>	606x548x1180	720x566x1286	919x550x1205	915x570x1205	915x570x1205
<b>Stufenlose Geschwindigkeit [m/s]</b>	110-420	98-350	57-311	53-294	49-270
<b>Extra Kessel</b>	-	12	15	20	20
<b>Anschlussgetriebe</b>	Extra	Extra	Extra	Extra	Extra
<b>Kapazitäten: Eiweiß 1l = 30 Eier [l]</b>	1	2	4	6	6
<b>Kapazitäten: Sahne [l]</b>	4,5	9	13	18	18
<b>Kapazitäten: Mayonnaise [l]</b>	5	9	11	12	14
<b>Kapazitäten: Kartoffelpüree [kg]</b>	5	10	18	24	28
<b>Kapazitäten: Bisquit Boden [kg]</b>	4-5	8-10	12-15	16-20	20-25
<b>Kapazitäten: Brotteig (50%) [kg]</b>	4-5	9	12	18	24
<b>Kapazitäten: Sandkuchen [kg]</b>	6	12	18	24	30

	AW R 60	AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140 V	AW R 200 V
<b>Kapazität [l]</b>	60	60	80	100	140	200
<b>Anschlusswert [kW]</b>	1,85	3,0	3,0	3,0	4,4	4,4
<b>Nettogewicht [kg]</b>	235	245	310	375	505	577
<b>L x B x H [mm]</b>	960x675x1394	960x675x1394	1155x750x1480	1100x760x1600	1330x756x1700	1330x756x1920
<b>Stufenlose Geschwindigkeit [m/s]</b>	53-288	53-288	47-257	47-257	47-257	47-257
<b>Extra Kessel</b>	30	30	40	40+60	80	100
<b>Anschlussgetriebe</b>	Extra	Extra	Extra	-	-	-
<b>Kapazitäten: Eiweiß 1l = 30 Eier [l]</b>	9	9	12	14	14,5	20
<b>Kapazitäten: Sahne [l]</b>	27	27	36	45	63	90
<b>Kapazitäten: Mayonnaise [l]</b>	19	20	24	38	43	55
<b>Kapazitäten: Kartoffelpüree [kg]</b>	36	36	48	60	81	100
<b>Kapazitäten: Bisquit Boden [kg]</b>	25-30	30-35	32-40	38-50	54-67	-
<b>Kapazitäten: Brotteig (50%) [kg]</b>	27	36	40	45	60	-
<b>Kapazitäten: Sandkuchen [kg]</b>	36	48	48	60	81	100

D-GB/MAR 2008/2000/OY/RU

<sup>2</sup> In einigen Ländern, wie Deutschland, gehört die Schutzvorrichtung zur Standardausrüstung.



## Planeten-Rühr- und Schlagmaschinen

Mit den Alexanderwerk Rührmaschinen (AW R) bietet AlexanderSolia eine Serie leistungsfähiger Planeten-Rühr- und Schlagmaschinen gestufter Leistungsgrößen. Dank ihrer zahlreichen Befüllgrößen findet sich immer die richtige Maschine mit der passenden Leistungsstärke. Vom kleinen Tischgerät AW R 10 bis hin zum größten Modell, der AW R 200 V, sind vielfältige Rührmaschinen verfügbar.

Die Maschinen der AW R Reihe sind prädestiniert zum Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und anderen Massen. Die durchdachte Bauweise und die hochwertige Materialausführung der Maschinen garantieren ein optimal verarbeitetes Rührprodukt. Die Oberfläche aller Rührmaschinen ist innen und außen mit einer schlagfesten und reinigungsfreundlichen Acryl-Pulverlackierung beschichtet. Auf den Maschinenkessel aufsetzbare Schutzschirme in Kunststoff oder Edelstahl dienen zur Vermeidung von störendem Spritzen im Misch- und Rührprozess. Auf Wunsch kann der Maschinenkörper komplett in rostfreiem Edelstahl ausgeführt werden.

Zum Rühren, Schlagen und Kneten für schwere Teige, wie Pizzateig gibt es die P-Ausführungen der AW R Reihe (AW R 40 P und AW R 60 P) mit verstärktem Knehtaken und erhöhter Motorleistung. Um die Geschwindigkeit über eine gesonderte Bedienungstafel elektrisch zu regulieren sind von der AW R 60, 80 und 100 H Ausführungen mit halbautomatischer Bedienung verfügbar. Typisch Alexanderwerk ist die leichte Bedienbarkeit der Maschinen: alle Rührmaschinen sind über Bedienungstafeln individuell einstellbar.

Aufgrund von technischen Änderungen und Weiterentwicklungen können die Maschinen im Detail von den abgebildeten Ausführungen abweichen.

## Im Überblick

- Schutzschirm, komplett aus Kunststoff oder Edelstahl
- Schlagfeste und reinigungsfreundliche Acryl-Pulverlackierung.
- Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl
- Standardausrüstung: Kessel (Edelstahl), Kneter (Edelstahl), Rührer (Aluminium) und Besen (Aluminium mit rostfreien Drähten)<sup>1</sup>

## Merkmale



Bedienungstafel MK I



Bedienungstafel MK 1 S

## Varimixer Bear von Alexanderwerk

In idealer Weise ergänzen die leistungsfähigen Bear Varimixer Rühr- und Schlagmaschinen das Angebot der Großküchenmaschinen von Alexanderwerk. Die Rühr- und Schlagmaschinen gehören weltweit zu den Führenden und zeichnen sich durch ihr hohes Qualitätsniveau aus. AlexanderSolia hat für Deutschland Exklusiv-Rechte erhalten. Diese erstrecken sich auf nahezu das komplette Programm im Bereich Gastronomie- und Großküchenbedarf. Mit dem flächendeckenden AlexanderSolia Vertriebsnetz gibt es jetzt auch für die AW R Reihe immer einen Ansprechpartner in Ihrer Nähe.

<sup>1</sup>Die AW R 200 V wird mit Kessel, Rührer und Besen geliefert.

## Planeten-Rühr- und Schlagmaschinen von Alexanderwerk

### AW R 10 Komplett in Edelstahl

Kesselinhalt 10 Liter Volumen. Die kleinste Ausführung der AW R Rührmaschinen ist prädestiniert zum Rühren, Schlagen und Kneten von kleineren Mengen bis maximal 75% Nutzinhalt des Kesselvolumens. Die AW R 10 besitzt zwei Regelungsarme zum Heben und Senken des Kessels sowie zur stufenlosen Einstellung der Geschwindigkeit. Die AW R 10 ist als Tischgerät erhältlich.

### AW R 20 Komplett in Edelstahl

Kesselinhalt 20 Liter Volumen. Durch ihre optimale Bedienhöhe (mit Untergestell oder Arbeitstisch) kann sie Füllinhalte bis maximal 75% Nutzinhalt des Kesselvolumens verarbeiten. Durch Anheben und Absenken des Kessels durch einen Hebel an der rechten Seite lässt sich stufenlos die Geschwindigkeit einstellen. Die AW R 20 ist über die Bedienungstafel VL 2 speziell einstellbar. Der Einfülltrichter aus Edelstahl ist in Verbindung mit Gitter Schutzschirm oder Staubschutzschirm besonders bedienungsfreundlich konstruiert. Die AW R 20 ist auch in reduzierter Ausführung mit 12 l Kesselvolumen verfügbar.

### AW R 30

Kesselinhalt 30 Liter Volumen. Die AW R 30 ist auch in reduzierter Ausführung mit 15 l Kesselvolumen verfügbar. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl

### AW R 40 und AW R 40 P

Kesselinhalt 40 Liter Volumen. Die AW R 40 ist auch in reduzierter Ausführung mit 20 l Kesselvolumen verfügbar. Die P-Ausführung ist besonders geeignet zum Rühren, Schlagen und Kneten für schwere Teige, wie Pizzateig. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl

### AW R 60 und AW R 60 P

Kesselinhalt 60 Liter Volumen. Die Standardausführung AW R 60 ist zusätzlich mit halbautomatischer Bedienung ausgeführt: AW R 60 H. Die AW R 60 ist auch in reduzierter Ausführung mit 30 l Kesselvolumen verfügbar. Die P-Ausführung ist besonders geeignet zum Rühren, Schlagen und Kneten für schwere Teige, wie Pizzateig. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl

### AW R 80

Kesselinhalt 80 Liter Volumen. Die Standardausführung AW R 80 ist zusätzlich mit halbautomatischer Bedienung ausgeführt: AW R 80 H. Die AW R 80 ist auch in reduzierter Ausführung mit 40 l Kesselvolumen verfügbar. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl

### AW R 100

Kesselinhalt 100 Liter Volumen. Die Standardausführung AW R 100 ist zusätzlich mit halbautomatischer Bedienung ausgeführt: AW R 100 H. Die AW R 100 ist auch in reduzierter Ausführung mit 60 l und 40 l Kesselvolumen verfügbar. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl

### AW R 140 V

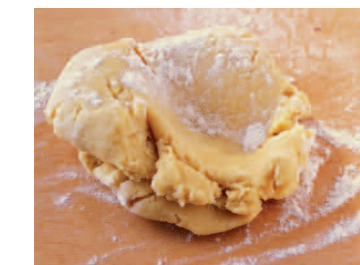
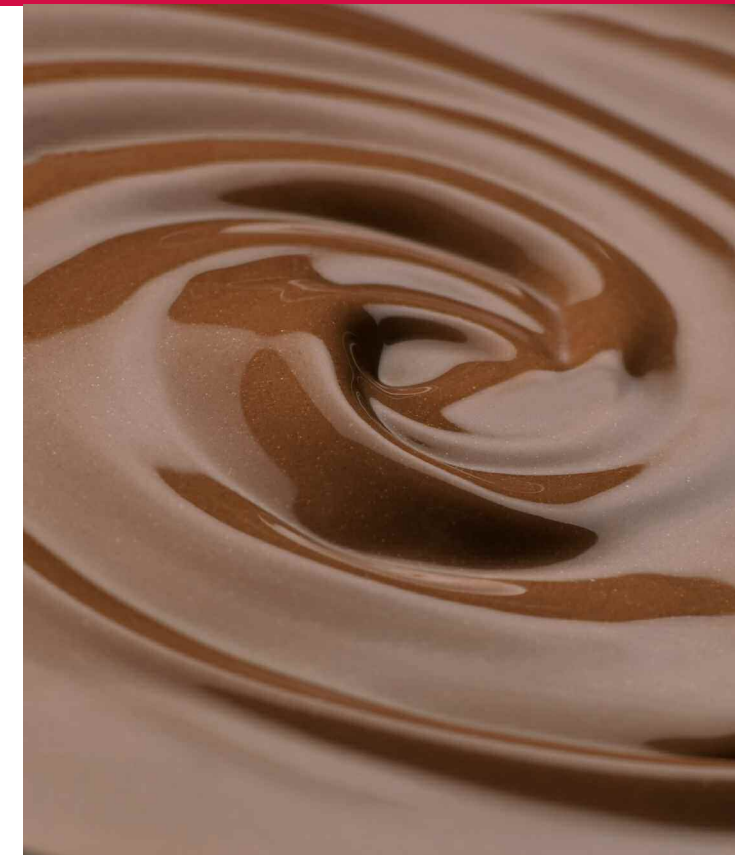
Kesselinhalt 140 Liter Volumen. Die AW R 140 V ist auch in reduzierter Ausführung mit 80 l Kesselvolumen verfügbar. Die Rührmaschine ist mit der Bedienungstafel M III mit Computersteuerung ausgeführt. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl

### AW R 200 V

Kesselinhalt 200 Liter Volumen. Im Lieferumfang für die AW R 200 V werden zum Kessel standardmäßig ein verstärkter Besen und Rührer (Nirosta) mitgeliefert. Der Besen hat dickere Drähte und ist durch einen Ring verstärkt. Für ein optimales Rührergebnis sorgen drei Querrippen in dem aus rostfreiem Edelstahl gefertigten Rührer. Die AW R 200 V ist auch in reduzierter Ausführung mit 100 l Kesselvolumen verfügbar. Die Rührmaschine ist mit der Bedienungstafel M III mit Computersteuerung ausgeführt. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl

### AW ERGO BEAR

Der erhöhte Maschinenkörper der AW ERGO BEAR Rühr- und Schlagmaschine ist zu ergonomisch optimalen Maschinenbedingungen ausgeführt: Der Kessel wird durch einen Lift nach oben gefahren. Der AW ERGO BEAR ist von 40 bis 100 Liter Kesselvolumen verfügbar. Optional: Maschinenkörper komplett in Edelstahl



AW R 10

AW R 20

AW R 30

AW R 40 + AW R 40 P

AW R 60 + AW R 60 P

AW R 80

AW R 100

AW R 140 V

AW R 200 V

AW ERGO BEAR