

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	AW R 10	AW R 20.2	AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/AW R 40 P
Объем (л)	10	20	30	30	40
Подключение	230 В, 50/60 Гц 1,5 м кабель питания с вилкой Schuko	230 В, 50/60 Гц 1,5 м кабель питания с вилкой Schuko	230 В, 50/60 Гц 1,5 м кабель питания с вилкой Schuko	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный
Мощность (кВт)	0,7	0,7	1,2	1	1,1/1,85
Частота вращения, мин ⁻¹	110-420	64-353	64-353	57-311	53-294
Размеры (Д x Ш x В)	558 x 622 x 1200 мм	631 x 770 x 1292 мм	624 x 792 x 1367 мм	570 x 912 x 1210 мм	570 x 912 x 1210 мм
Вес (кг)	63	165	115	170	180
Уменьшенный размер 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 питания с вилкой CEE, 5- полярной	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный
Мощность (кВт)	1,85/3,0	2,9	2,9	5,5	5,5
Частота вращения, мин ⁻¹	53-288	47-257	47-257	47-257	47-257
Размеры (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 размер дежи (л)	30	40	40 + 60	–	–

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Продукт	Инструмент	AW R 10	AW R 20	AW R 30.2	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	AW R 200
Белок 1 л = 30 яиц (л)	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
Бисквит, корж (кг)	Шумовка	–	8-10	–	12-15	16-20	25-30	32-40	38-50	54-67	–
Тесто для хлеба (50%) (кг)	Спиральная насадка для замешивания	5	10	13	16	22	34	50	58	70	–
Песочный торт / маффины (кг)	насадка-лопатка для перемешивания	6,5	14	15	18	24	33	48	60	85	120

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе. Мы не несем ответственности за ошибки и опечатки. *Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению

Серия

AWR

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



■ объем дежи от 10 до 200 л

■ рестораны

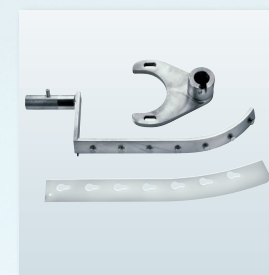
■ гостиницы

■ большие кухни

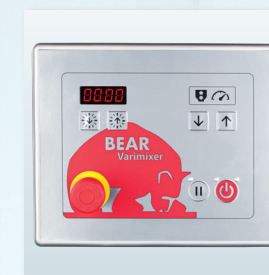
■ столовые при предприятиях

■ больницы

■ производство деликатесных продуктов



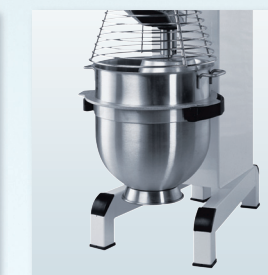
Заявитель патента: запатентованный скребок для однородного перемешивания всех ингредиентов



Разные панели управления в зависимости от исполнения машины для отдельных процессов смешивания



„Kodiak“ AW R 20.2 „Kodiak“ AW R 30.2 Тележка для дежи в стандартной комплектации



Начиная с модели AW R 30 опционально автоматический подъем и опускание дежи

- Продукция премиального качества от ведущего в мире производителя BEAR
- Перемешивание фруктового творожка и пюре, взбивание сливок и яичных белков, замешивание теста, смешивание фарша и других масс
- Дежа с адаптером
- Многоуровневое регулирование мощности при объеме дежи от 10 до 200 л
- Корпус внутри и снаружи покрыт акриловым порошком
- Защитные экраны из пластика (сертификат CE)
- Подъем и блокировка дежи в одном рабочем цикле
- Плавная регулировка скорости

СЕРИЯ AW R ОБЗОР МОДЕЛЕЙ



AW R 10
Напольное/настольное устройство
полностью из нержавеющей стали, объем дежи: 10 л, с запатентованным съемным магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления VL 2 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания, венчик, спиральная насадка для замешивания, скребок в сборе



„Kodiak“ AW R 20.2
Напольное/настольное устройство
полностью из нержавеющей стали, объем дежи: 20 л, с запатентованным съемным магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания, венчик и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, напольное устройство оснащено тележкой для дежи



„Kodiak“ AW R 30.2
полностью из нержавеющей стали, объем дежи: 30 л, с запатентованным съемным магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали, тележка для дежи



AW R 30
объем дежи: 30 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



AW R 40 AW R 40 P
объем дежи: 40 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении «пицца».



AW R 60 AW R 60 A AW R 60 P AW ERGO BEAR 60
объем дежи: 60 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении «пицца», с автоматикой и в эргономичном исполнении (ERGO).



AW R 80 AW R 80 A
объем чаши: 80 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа и спиральная насадка из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении с автоматикой.



AW R 100 AW R 100 A AW ERGO BEAR 100
объем чаши: 100 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, электрическая панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: чаша и спиральная насадка из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении с автоматикой и в эргономичном исполнении (ERGO).



AW ERGO BEAR 140
полностью из нержавеющей стали, объем чаши: 140 л, со съемным защитным экраном из пластика, электронная панель управления VL 4 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: чаша из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из нержавеющей стали, усиленный в середине



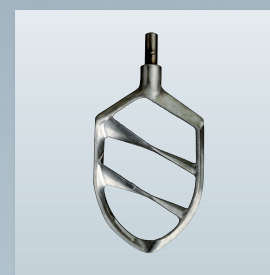
AW R 200
полностью из нержавеющей стали, объем чаши: 200 л, со съемным защитным экраном из пластика, автоматическая панель управления VL 4 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: чаша и двойной венчик из нержавеющей стали, усиленный в середине

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе.

АКСЕССУАРЫ



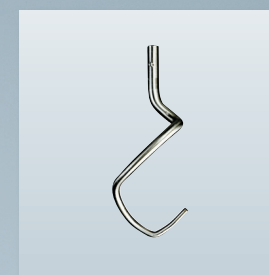
Дежа для замешивания
Высококачественная нержавеющая сталь, формовка из цельного листа. Кольца резервуара изготовлены из устойчивого к скручиванию алюминия.



Насадка-лопатка для перемешивания
Улучшенная геометрия поперечных ребер из нержавеющей стали для перемешивания без остатков. Начиная с объема 80 л стандартное исполнение из алюминия, опционально из нержавеющей стали.



Венчик
Эластичная, обладающая собственной устойчивостью конструкция из алюминия с прутками из нержавеющей стали.



Крюк для замешивания теста
Из цельной, холоднокатаной нержавеющей стали. Специальная конструкция обеспечивает однородность теста.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ



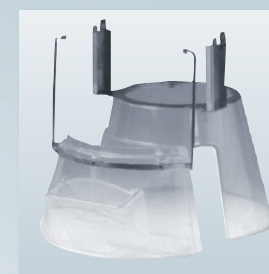
Венчик для взбивания
Филигранная геометрия из сверхтонких прутков для взбивания отдельных масс, например, для бисквитов.



Лопастный венчик
Полностью изготовлен из нержавеющей стали и особенно подходит для приготовления картофельного пюре.



Скребок
Интеллектуальная запатентованная конструкция из нержавеющей стали и нейлоновой планки. При движении в направлении, противоположном направлению движения венчика или мешалки стенка дежи очищается. При этом достигается очень равномерное смешивание сырья.



Съемный защитный экран
Пластик, сертификат CE в соответствии со стандартом EC EN 454, начиная с модели AW R 20. Нержавеющая сталь для ERGO BEAR и начиная с модели AW R 140.



Функция Easylift/Flexilift
Эта система перемещает, поднимает и опускает дежу в положение, требуемое на каждом этапе работы. Простота в обращении, экономия времени и легкость очистки, Easylift – это любимый помощник. Свежую энергию он получает от двух заряжаемых аккумуляторов. Представлен в двух размерах.



Тележка для перемещения дежи
Прочный, легко перемещающийся связующий элемент между отдельными процессами.