

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЕБЛОКОВ И ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА



Рекомендовано теле-поваром Ральфом Якумейтом

Свежие продукты сохраняют свою питательную ценность и аромат только тогда, когда их перерабатывают также в свежем виде. И как можно быстрее и наиболее щадящим способом. Так что усовершенствованные машины для пищеблоков и инновационные системы, которые гарантируют оптимальное сочетание качества сборки и производительности. Поэтому представляется совершенно логичным то, что настоящие профессионалы на протяжении десятилетий выбирают качественные продукты и надежный сервис двух традиционных брендов Alexanderwerk и Solia.

Разработки и консультирование Марка AlexanderSolia объединила технологические ноу-хау и творческий потенциал разработок обоих брендов. Таким образом удастся использовать тот приятный синергетический эффект, который принесет еще больший успех предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности по всему миру. С широким ассортиментом продукции, модульным стандартом, универсальными возможностями применения и гибкой ориентацией на рынок. К этому добавляется качество консультирования, которое обеспечивается привлечением только компетентных, заинтересованных и мотивированных сотрудников.

Информация и контакты

Наш новый каталог предоставляет вам информацию на вашем родном языке и предназначен для того, чтобы дать вам первое представление о нашей продукции.

И мы всегда готовы к более глубокому и подробному обсуждению:

+49(0)2191/95131-0.



Содержание



МАШИНЫ ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ И МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ КОМБАЙНЫ

„CUTTY“ G 5.1	От 30 порций в день	6
M6	От 30 порций в день	10
M 50	От 150 порций в день	16
G 450*	От 600 порций в день	22

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ И СУШКИ САЛАТА И ОВОЩЕЙ

SWA 60.2	От 30 порций в день	29
SWA 75.2	От 50 порций в день	30
SWA 100.2*	От 500 порций в день	31

ПЛАНЕТАРНЫЕ ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ, ОБЪЕМ ЧАШИ ОТ 5 ДО 200 Л

„TEDDY“ AW R 5		34
AW R10, „KODIAK“ AW R 20.2, „KODIAK“ AW R 30.2		37
AW R 30, AW R 40, AW R 60, AW ERGO BEAR 60, AW R 80		38
AW R100, AW ERGO BEAR 100, AW ERGO BEAR 140, AW R 200*		39

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ И ОЧИСТКИ КЛУБНЕЙ

AW K 8.3	100-600 порций в день	44
AW K15.3	500-1000 порций в день	44
AW K 35.3*	От 1000 порций в день	44

МЯСОРУБКИ (ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И ДЕЛИКАТЕСНЫХ ПРОДУКТОВ)

„LU PO“ AW F 70	Мясорубка с производительностью до 200 кг/ч	48
„LOBOS“ AW F 82.2	Мясорубка с производительностью до 300 кг/ч	48
AWF98	Мясорубка с производительностью до 800 кг/ч	48
AW CU 15.2, AW CU 30.2	Куттер с объемом лотка от 15 до 30 л	50
AW MI 30-AW MI 165	Миксер с объемом чаши от 5 до 120 кг	52

ПРОМЫШЛЕННАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

AW BS150*	Ленточная овощерезка с производительностью до 1200 кг/ч Durchsatz	56
AW RS 300 S*	Шинковальная машина с производительностью до 3000 кг/ч	60

*Подходит и для промышленной переработки



МАШИНЫ ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ И МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ КОМБАЙНЫ

„Cutty“ G5.1

МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/ПЕРЕРАБОТКА

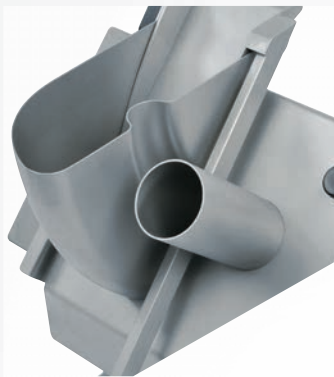


Обзор

- Большой размер шахты для загрузки объемных продуктов (площадь сечения: 173 см²)
- Технология резки наклонными ножами
- Удобная балка для контейнера 1/1 GN
- Машина и компоненты полностью изготовлены из нержавеющей стали
- Плавная регулировка скорости
- Экономия затрат благодаря основному несущему диску
- Съемные функциональные компоненты, подходящие для мойки в посудомоечной машине
- Аварийное отключение



Балка для контейнера
1/1 GN для готового продукта (высота: 150 мм)



Приемное отверстие для длинных
продуктов ш 61 мм



Большая приемная шахта для
обработки больших объемов в
одном рабочем цикле (площадь
сечения: 173 см²)



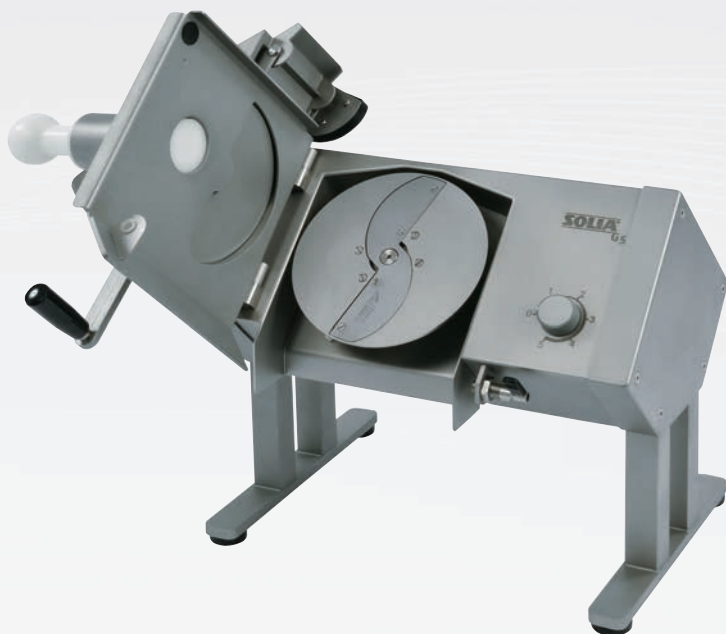
Простота очистки благодаря
съемной крышке режущего
блока, подходит для мойки в
посудомоечной машине.



Плавная регулировка в диапазоне
130-360 оборотов

Боковой предохранительный
стопор для фиксации крышки
режущего блока

Оснастка



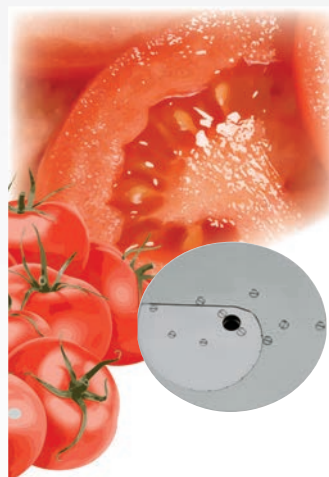
Комплект для резки наклонными ножами с функцией аварийного выключения для установки в шахте режущего блока, вкл. заглушку

105 070 020



Арочный дисковый нож, нержавеющая сталь, регулируемый, 2-лопастный
0-5 мм 561 000 0352*

Нарезка ломтиками, например, огурцов, паприки, лука, шинковка капусты



Арочный дисковый нож, нержавеющая сталь, регулируемый, 1-лопастный
0-10 мм 103 275 000

Нарезка ломтиками мягких овощей



Серповидный дисковый нож, нержавеющая сталь
3 мм 561 000 0363
4 мм 561 000 0360*

6 мм 561 000 0361
Нарезка ломтиками, к примеру, отварного картофеля, лука-порея, шампиньонов, мягких фруктов



Дисковый нож для резки соломкой, нержавеющая сталь
2 x 2 мм, жульен 561 000 0362*
4 x 4 мм, жульен 561 000 0364
6 x 6 мм 561 000 0366
8 x 8 мм 561 000 0368
Нарезка соломкой, к примеру, моркови, кольраби, редиса



Дисковый нож с волнистым лезвием, нержавеющая сталь
4 мм 561 000 0369
6 мм 568 000 0367

Волнистая нарезка, к примеру, красной свеклы, огурцов, моркови

Оснастка



Основной несущий диск, нержавеющая сталь, для:
 дискового ножа для шинковки сырых продуктов
 дискового ножа для шинковки диска-терки
 диска-терки для картофеля
 диска-терки для картофельных оладий

568 000 0370*



Дисковый нож для шинковки сырых продуктов, нержавеющая сталь, ручная заточка

2 мм	561 000 0380
2,5 мм	561 000 0382
3 мм	561 000 0371*
4 мм	561 000 0374

Шинковка сырых продуктов, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, пармезана



Дисковый нож для шинковки, нержавеющая сталь, ручная заточка
 6 мм 561 000 0372*
 9 мм 561 000 0373

Шинковка, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, сыра Гауда



Диск-терка, нержавеющая сталь

2 мм	561 000 0381
3 мм	561 000 0375
4 мм	561 000 0378

Измельчение, к примеру, хлеба, орехов, миндаля, шоколада, сыра



Диск-терка для картофеля, нержавеющая сталь

с корончатыми зубцами
 561 000 0376

Измельчение, к примеру, картофеля, пармезана



Диск-терка для картофельных оладий, нержавеющая сталь

часть поверхности с корончатыми зубцами, скомбинирован из 376/380
 561 000 0377

Измельчение, к примеру, картофеля



Механизм для нарезки кубиками в сборке, нержавеющая сталь

4 x 4 x 5 мм	105 040 100
5,5 x 5,5 x 5 мм	105 043 100
8 x 8 x 10 мм	105 046 100
11 x 11 x 10 мм	105 049 100*
16 x 16 x 10 мм	105 052 100
22 x 22 x 10 мм	105 055 100



Защитная ручка для механизма для нарезки кубиками
 105 040 190

Щетка для очистки
 1500876



Подставка для сменных дисковых ножей, нержавеющая сталь, на 2 дисковых ножа и 7 сменных дисковых ножей
 561 000 0191*

Подставка для дисковых ножей, нержавеющая сталь, на 5 дисковых ножей
 561 000 0190

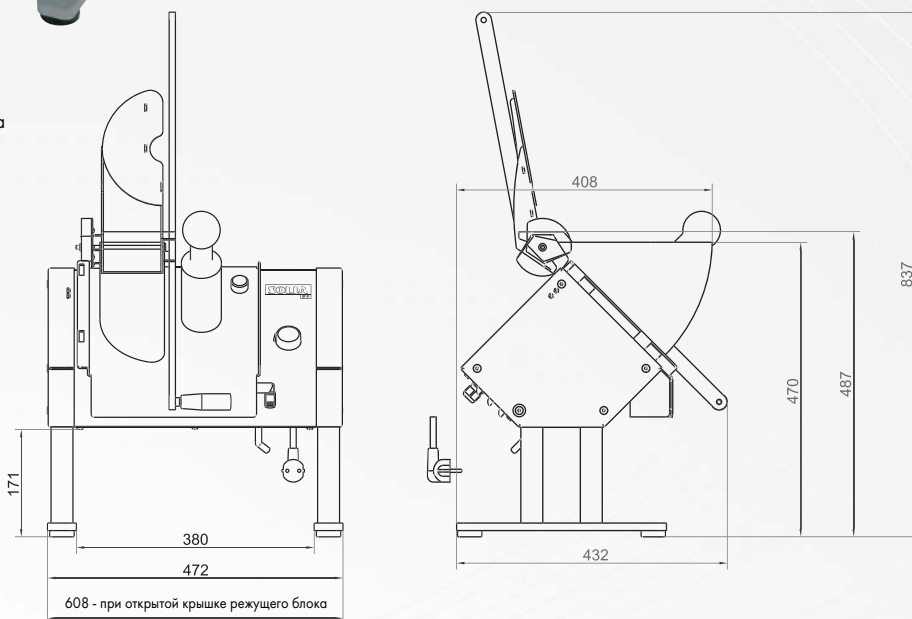
Характеристики и фактические данные



Технические характеристики

Подключение	230 В, 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой Schuko
Мощность (кВт)	0,37
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	130-360 (плавное регулирование)
Размеры (Д x Ш x В)	472 x 432 x 487 мм (макс. 837 мм)
Вес (кг)	28

G 5.1 Овощерезка (схема)



Производительность переработки

Описание	Применение	Производительность**
Арочный дисковый нож 2-лопастный	Нарезка овощей ломтиками	50-200 кг/ч
Арочный дисковый нож 1-лопастный	Нарезка мягких овощей ломтиками	50-100 кг/ч
Серповидный дисковый нож	Нарезка ломтиками отварного картофеля, лука-порей и шампиньонов	80-150 кг/ч
Дисковый нож для резки соломкой	Нарезка соломкой, к примеру, сельдерея, моркови	80-150 кг/ч
Дисковый нож для шинковки сырых продуктов	Шинковка сырых продуктов, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, пармезана	80-180 кг/ч
Дисковый нож для шинковки	Шинковка, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, моркови, сыра Гауда	120-200 кг/ч
Диск-терка	Измельчение, к примеру, хлеба, орехов и миндаля, шоколада, сыра	50-120 кг/ч
Диск-терка для картофеля	Измельчение, к примеру, картофеля, пармезана	50 кг/ч
Диск-терка для картофельных оладий	Измельчение, к примеру, картофеля	50 кг/ч
Механизм для нарезки кубиками	Нарезка овощей и фруктов кубиками	120-200 кг/ч

** Производительность зависит от толщины нарезки и продукта.

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.

* Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению

m 6

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/ПЕРЕРАБОТКА

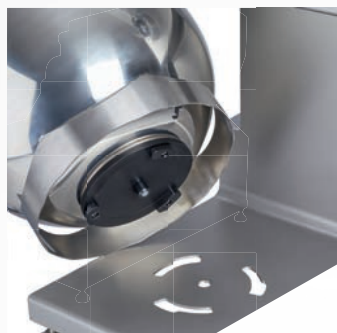


Обзор

- Тип защиты IP 54 (планируется IP 65)
- Система EASY-CLICK (чаша миксера)
- Машина и оснастка из нержавеющей стали (соответствует требованиям HACCP)
- Простое для понимания цифровое управление (с защитой от перегрузки)
- Модульная конструкция, простота управления



Неразъемное крепление чаши на корпусе (идеально для разделки теста)



Система EASY-CLICK (чаша миксера)



Внизу можно поставить контейнер GN



Большая приемная шахта для обработки больших объемов в одном рабочем цикле



Основное универсальное устройство
Нержавеющая сталь
561 000 0311*

Обязательно требуется при
использовании насадки для нарезки и
комплекта для резки наклонными ножами!



Насадка для нарезки с функцией
аварийного выключения вкл.
толкатель
104 018 000*

Внимание: основное
универсальное устройство не
включено в комплект поставки

Оснастка



Комплект для резки наклонными ножами
с функцией аварийного выключения, вкл.
толкатель
104 019 000

Внимание: основное универсальное
устройство не включено в комплект
поставки



Арочный дисковый нож,
нержавеющая сталь, регулируемый,
2-лопастный
0-5 мм 561 000 0352*

Нарезка ломтиками, например,
огурцов, паприки, лука, шинковка
капусты



Арочный дисковый нож, нержавеющая
сталь, регулируемый, 1-лопастный
0-10 мм 103 275 000

Нарезка ломтиками мягких овощей



Серповидный дисковый нож,
нержавеющая сталь
3 мм 561 000 0363
4 мм 561 000 0360*
6 мм 561 000 0361

Нарезка ломтиками, к примеру,
отварного картофеля, лука-порея,
шампиньонов, мягких фруктов



Дисковый нож для резки соломкой,
нержавеющая сталь
2 x 2 мм, жульен 561 000 0362
4 x 4 мм, жульен 561 000 0364
6 x 6 мм 561 000 0366
8 x 8 мм 561 000 0368

Нарезка соломкой, к примеру, моркови,
кольраби, редиса



Дисковый нож с волнистым лезвием,
нержавеющая сталь
4 мм 561 000 0369
6 мм 568 000 0367

Волнистая нарезка, к примеру,
красной свеклы, огурцов, моркови

Оснастка



**Основной несущий диск,
нержавеющая сталь, для:**

- дискового ножа для шинковки сырых продуктов
- дискового ножа для шинковки диска-терки
- диска-терки для картофеля
- диска-терки для картофельных оладий

568 000 0370*



**Дисковый нож для шинковки сырых
продуктов, нержавеющая сталь, ручная
заточка**

- 2 мм 561 000 0380
- 2,5 мм 561 000 0382
- 3 мм 561 000 0371*
- 4 мм 561 000 0374

Шинковка сырых продуктов, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, пармезана

**Дисковый нож для шинковки, нержавеющая
сталь, ручная заточка**

- 6 мм 561 000 0372*
- 9 мм 561 000 0373

Шинковка, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, сыра Гауда



Диск-терка, нержавеющая сталь

- 2 мм 561 000 0381
- 3 мм 561 000 0375*
- 4 мм 561 000 0378

Измельчение, к примеру, хлеба, орехов, миндаля, шоколада, сыра



**Диск-терка для картофеля, нержавеющая
сталь с корончатыми зубцами**

561 000 0376

Измельчение, к примеру, картофеля, пармезана



**Диск-терка для картофельных оладий,
нержавеющая сталь**

часть поверхности с корончатыми
зубцами, скомбинирован из 376/380
561 000 0377

Измельчение, к примеру, картофеля



**Механизм для нарезки кубиками в сборке,
нержавеющая сталь**

- 4 x 4 x 5 мм 103 240 100
- 5,5 x 5,5 x 5 мм 103 243 100
- 8 x 8 x 10 мм 103 246 100
- 11 x 11 x 10 мм 103 250 100
- 16 x 16 x 10 мм 103 252 100
- 22 x 22 x 10 мм 103 255 100

**Защитная ручка для механизма для
нарезки кубиками**

105 040 190

Щетка для очистки
1500876



**Подставка для сменных дисковых ножей,
нержавеющая сталь, на 2 дисковых ножа
и 7 сменных дисковых ножей**
561 000 0191*

**Подставка для дисковых ножей,
нержавеющая сталь, на 5 дисковых
ножей**
561 000 0190

Оснастка



Планетарный миксер (смешивание, взбивание, замешивание), 15 л
104 035 000*

Комплект поставки:
головка планетарного миксера, чаша объемом 15 л, крышка для чаши объемом 15 л, насадка-шумовка, насадка-венчик, спиральная насадка



Насадка-шумовка, нержавеющая сталь
15 л 561 000 0232



Насадка-венчик, нержавеющая сталь
15 л 561 000 0242



Спиральная насадка, нержавеющая сталь
15 л 561 000 0265



Мясорубка и овощерезка 70 мм, нержавеющая сталь, с аварийным отключением
104 045 000*



Комплект поставки: лоток для мяса, толкатель, корпус мясорубки, шнек, нож мясорубки трехкомпонентный, кодированный, нержавеющая сталь, L&W

Вкл. нож для крупного измельчения, нож 4-лопастной, ножевую решётку 4 мм, распорное кольцо 13 мм

Оснастка



Универсальный корпус блока для нарезки соломкой, отбивания и размягчения мяса
104 025 101

Комплект поставки: корпус из нержавеющей стали и соединительный элемент для М 6

Внимание: всегда следует заказывать с комплектом для нарезания соломкой или комплектом для размягчения/отбивания мяса



Комплект для нарезки соломкой
104 025 100

Аварийное выключение по стандарту ECI

Комплект поставки: крышка в комплекте с воронкой, магнитным держателем и толкателем.

Внимание: универсальный корпус и соответствующие вставки не входят в комплект поставки.



Режущая вставка, нержавеющая сталь

3,3 мм	1500727
5,0 мм	1500728
6,6 мм	1500729
9,9 мм	1500730
19,8 мм	1500731



Комплект для размягчения/отбивания мяса
130 027 100

Комплект поставки: шохта для загрузки, магнитный держатель.

Внимание: универсальный корпус и соответствующие вставки не входят в комплект поставки.



Вставка для отбивания
15 00 732

Вставка для размягчения
15 00 733

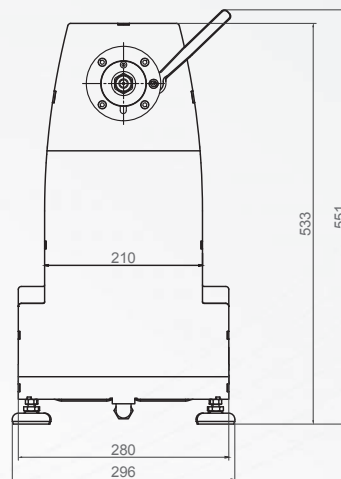
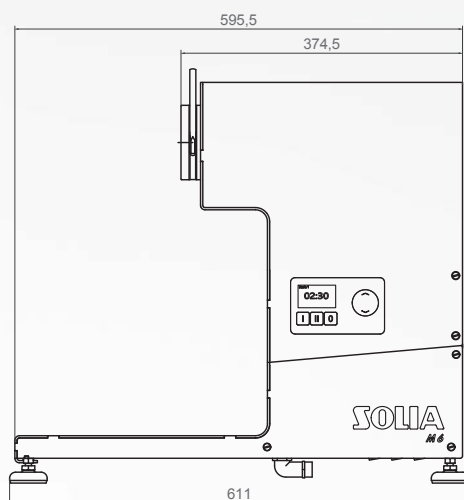
Характеристики и Фактические данные



Технические характеристики

Подключение	400 В 50 Гц 3 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Мощность (кВт)	0,5/0,7
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	160/320
Размеры (Д x Ш x В)	296 x 611 x 551 мм
Вес (кг)	28

М 6 Многофункциональный кухонный комбайн



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Описание	Применение	Производительность **
Арочный дисковый нож 2-лопастный	Нарезка ломтиками овощей	50 - 200 кг/ч
Арочный дисковый нож 1-лопастный	Нарезка ломтиками мягких овощей	50 - 100 кг/ч
Серповидный дисковый нож	Нарезка ломтиками отварного картофеля, лука-порей и шампиньонов	80-150 кг/ч
Дисковый нож для резки соломкой	Нарезка соломкой, к примеру, сельдерея, моркови	80-150 кг/ч
Дисковый нож для шинковки сырых продуктов	Шинковка сырых продуктов, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, пармезана	80-180 кг/ч
Дисковый нож для шинковки	Шинковка, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля, моркови, сыра Гауда	120-200 кг/ч
Диск-терка	Измельчение, к примеру, хлеба, орехов и миндаля, шоколада, сыра	50 - 120 кг/ч
Диск-терка для картофеля	Измельчение, к примеру, картофеля, пармезана	50 кг/ч
Диск-терка для картофельных оладий	Измельчение, к примеру, картофеля	50 кг/ч
Механизм для нарезки кубиками	Нарезка овощей и фруктов кубиками	120 -200 кг/ч

** Производительность зависит от толщины нарезки и продукта.

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

* Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению

m 50

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/ПЕРЕРАБОТКА



Обзор

- Машина и оснастка из нержавеющей стали
- Аварийное выключение
- 2 скорости 160/320 мин -1
- Новая разработка машин CI
- Тип защиты IP 65 – закрытый корпус
- Система Easy Fix - чаша миксера
- Муфта с быстроразъемным соединением
- Регулирование энергопотребления с помощью переключателя
- Новое управление OneTouch
- Опционально на тележке или со шкафом-подставкой, также в качестве исполнения шкафа
- Опционально с выдвжной подставкой (245 x 465 мм)



Двухуровневая система аварийного отключения режущей насадки



Простота смены инструмента насадок и оснастки



Упрощенное управление с помощью новой системы OneTouch



Удобная система крепления чаши миксера Easy Fix

Новое крепление чаши

Оснастка



Основное универсальное устройство
Нержавеющая сталь
130 012 200*

Обязательно требуется при использовании насадки для нарезки, насадки для барабанов, двухкамерной насадки и универсальной насадки!



Насадка для нарезки с функцией аварийного выключения
130 019 000*



Арочный дисковый нож, нержавеющая сталь, гладкие ножи
регулируемый, 0-5 мм 130 020 000*
регулируемый, 0-10 мм 130 021 000
4 мм 130 021 050
Нарезка ломтиками, например, огурцов, паприки, лука

Дисковый нож для помидоров, нержавеющая сталь, зубчатый нож
регулируемый, 0-10 мм 150 075 000
Нарезка ломтиками мягких овощей



Дисковый нож для шинковки капусты, нержавеющая сталь

1,3 мм 130 023 000
2,5 мм 130 024 000

Шинковка, к примеру, белокочанной и краснокочанной капусты



Дисковый нож для резки соломкой, нержавеющая сталь

2 мм жульен 565 000 0362
3 мм жульен 565 000 0363
4 мм жульен 565 000 0364
5 мм жульен 130 038 000
7 мм 130 039 000*
10 мм 130 040 100

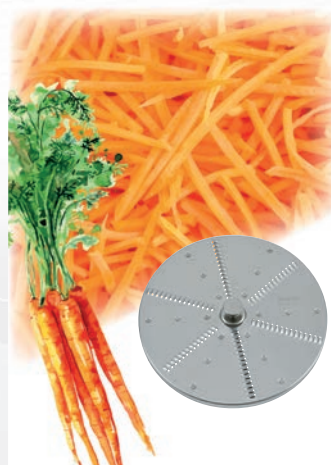
Нарезка соломкой, к примеру, моркови, кольраби, редиса



Дисковый нож с волнистым лезвием, нержавеющая сталь

регулируемый, 2-7 мм 549 000 3703

Волнистая нарезка, к примеру, красной свеклы, огурцов, моркови



Дисковый нож для шинковки сырых продуктов, нержавеющая сталь, отдельная заточка
3 мм 565 100 0373

Дисковый нож для шинковки, нержавеющая сталь, отдельная заточка
6 мм 565 100 0376
9 мм 565 100 0377

Шинковка сырых продуктов, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля



Диск-терка, нержавеющая сталь

2 мм 565 100 0371
3 мм 565 100 0372

Измельчение, к примеру, хлеба, орехов, миндаля, шоколада

Диск-терка для сыра, нержавеющая сталь, отдельная заточка

3 мм 553 100 0373
6 мм 553 100 0374

НОВОЕ ИСПОЛНЕНИЕ



Универсальная насадка, нержавеющая сталь, с креплением для барабанов и аварийным выключением
Благодаря съемному устройству для сброса остатков может использоваться для всех барабанов
150 061 300



Лопасть, нержавеющая сталь, для барабанов 331-337, 326, 328 553 100 0330*

Лопасть для сыра, нержавеющая сталь, специально для переработки сыра для барабанов 331-337, 326, 328, 338 130 076 006



Барабан для шинковки сырых продуктов, нержавеющая сталь, отдельная заточка
2 мм 130 070 337
3 мм 130 070 336*
4 мм 130 070 326

Шинковка, к примеру, сырого картофеля, сельдерея, хлеба, моркови



Шинковальный барабан, нержавеющая сталь, отдельная заточка
6 мм 130 070 334*
9 мм 130 070 335

Шинковка, к примеру, редьки, моркови



Протирочный барабан, нержавеющая сталь
3 мм 130 070 332*
4 мм 130 070 331

Измельчение, к примеру, отварного картофеля, сухого хлеба, орехов и миндаля, шоколада



Протирочный барабан для картофеля, нержавеющая сталь, с корончатыми зубцами
2 мм 130 070 333

Измельчение сырого картофеля для приготовления клецок



Протирочный барабан для картофельных оладий, нержавеющая сталь, скомбинирован из 333/337 130 070 328

Измельчение сырого картофеля



Шинковальный барабан
1,5 мм 553 000 0338

Нарезка ломтиками, к примеру, сырого картофеля, красной свеклы



Лопасть для перетирания, нержавеющая сталь, для барабанов 100, 200, 300, 345 130 076 005



Барабан для перетирания, нержавеющая сталь
1,5 мм 130 072 100
3 мм 130 072 200
Пластина для перетирания для барабанов 100, 200, 345 553 000 0342



Барабан для пюре, нержавеющая сталь 130 072 300

Барабан с мелкой теркой, нержавеющая сталь
2 мм 130 072 345

Оснастка

НОВОЕ ИСПОЛНЕНИЕ



Двухкамерная насадка, нержавеющая сталь, с аварийным выключением, двухкомпонентная для гигиенической очистки

150 055 000



Серповидный дисковый нож, нержавеющая сталь

3 мм 565 000 0363
4 мм 565 000 0384*

6 мм 565 000 0386

Нарезка ломтиками, к примеру, отварного картофеля, лука-поррея, шампиньонов



Механизм для нарезки кубиками в сборке, нержавеющая сталь

8 мм 549 000 0392

11 мм 549 000 0394*

16 мм** 549 000 0393

22 мм** 549 000 0396

Нарезка кубиками, к примеру, овощей, картофеля, сельдерея, моркови



Планетарный миксер (смешивание, взбивание, замешивание), 20 л с аварийным выключением 150 052 000*

Новая удобная система крепления чаши Easy Fix

Комплект поставки: головка планетарного миксера, чаша объемом 20 л, крышка для чаши, насадка-шумовка, насадка-венчик 4 мм и спиральная насадка



Насадка-шумовка, нержавеющая сталь

15 00 896



Насадка-венчик, нержавеющая сталь

4 мм 15 00 897

5 мм 15 00 898



Спиральная насадка, нержавеющая сталь

552 000 1275

Оснастка



Мясорубка и овощерезка 82 мм, нержавеющей сталь, с кодированной ножовой решеткой и аварийным выключением
130 049 000*



Комплект поставки: лоток для мяса, толкатель, корпус мясорубки, шнек, нож мясорубки 5-компонентный, кодированный, нержавеющей сталь, I&W Вкл. нож для крупного измельчения, нож 4-лопастной, ножевую решётку 8 мм, нож 4-лопастной, ножевую решётку 3 мм, распорное кольцо 18 мм, а также распорное кольцо 36 мм для перестройки на 3-компонентный нож мясорубки.



Универсальный корпус блока для нарезки соломкой, отбивания и размягчения мяса
130 025 100

Комплект поставки: корпус из нержавеющей стали и соединительный элемент для М 50
Внимание: всегда следует заказывать с комплектом для нарезания соломкой или комплектом для размягчения/отбивания мяса



Комплект для нарезки соломкой
130 026 100

Комплект поставки: крышка в комплекте с воронкой, магнитным держателем и толкателем.

Внимание: универсальный корпус и соответствующие вставки не входят в комплект поставки.



Режущая вставка, нержавеющей сталь

3,3 мм	1500727
5,0 мм	1500728
6,6 мм	1500729
9,9 мм	1500730
19,8 мм	1500731



Комплект для размягчения/отбивания мяса
130 027 100

Комплект поставки: шахта для загрузки и магнитный держатель.
Внимание: универсальный корпус и соответствующие вставки не входят в комплект поставки.



Вставка для отбивания
15 00 732

Вставка для размягчения
15 00 733

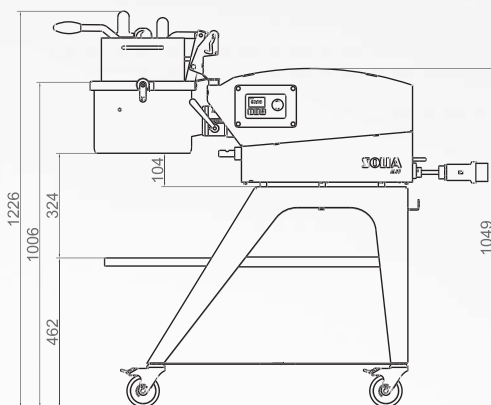
Характеристики и фактические данные



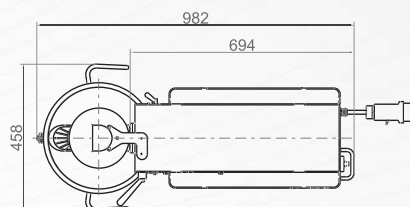
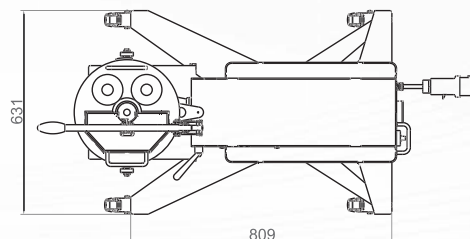
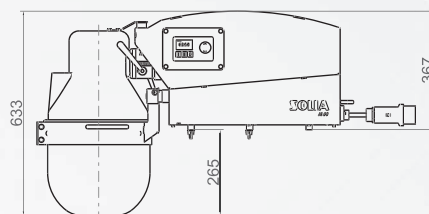
Технические характеристики

Мощность (кВт)	1,4/1,8
Частота вращения, мин ⁻¹	160/320
Сетевое напряжение, частота 400 В 50 Гц	
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 65
Уровень звукового давления (А)	Ок. 62 дБ
Вес (кг)	Ок. 52 кг (без вставного устройства и тележки)
Размеры (Д x Ш x В)	310 x 650 x 367 мм

М 50 с тележкой



М 50 без тележки



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Описание	Применение	Производительность**
Барaban для шинковки сырых продуктов	Шинковка, к примеру, сельдерея, сырого картофеля, моркови	600-1000 кг/ч
Шинковальный барабан	Шинковка, к примеру, редьки, моркови	1100-1200 кг/ч
Протирочный барабан	Измельчение, к примеру, сухого хлеба, отварного картофеля, орехов и миндаля, шоколада	600-900 кг/ч
Протирочный барабан для картофеля	Измельчение сырого картофеля для приготовления клецок	500 кг/ч
Протирочный барабан для картофельных оладий	Измельчение сырого картофеля	800 кг/ч
Механизм для нарезки кубиками	Нарезка кубиками, к примеру, картофеля, сельдерея, моркови	300-780 кг/ч

** Производительность зависит от толщины нарезки и продукта.

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений и отклонения по размерам.

* Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению

G 450

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН
ПИЩЕБЛОКИ/ПЕРЕРАБОТКАПРОИЗВОДСТВО/
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ



Обзор

- Прочная конструкция
- Габаритная высота 500 мм для установки емкости для готового продукта
- Возможна автоматическая подача и отвод
- Аварийное выключение
- Производительность до 4000 кг / ч



Многочисленные варианты применения



Нарезка кубиками в больших объемах



Насадка для направленной нарезки ломтиков



Инновационная насадка для шинковки капусты

Оснастка



Универсальная насадка с направляющим желобом, нержавеющая сталь с аварийным выключением
145 013 000

Универсальная насадка с решеткой, нержавеющая сталь с аварийным выключением
Опционально для производственного сектора
548 000 3200



Стандартный лопастной дисковый нож, нержавеющая сталь
6-лопастной 548 000 9305

Двулопастный дисковый нож, нержавеющая сталь
2-лопастной 548 000 3501



Барaban для шинковки сырых продуктов, нержавеющая сталь, с отдельной заточкой
2 мм 145 070 302
3 мм 145 070 303
4 мм 145 070 304
5 мм 145 070 305

Шинковка сырых продуктов, к примеру, сельдерея, редьки, моркови



Шинковальный барабан, нержавеющая сталь, с отдельной заточкой
6 мм 145 070 306
9 мм 145 070 309
12 мм 145 070 312
16 мм 145 070 316

Шинковка, к примеру, сельдерея, редьки, моркови



Протирочный барабан, нержавеющая сталь
2 мм 145 071 450
3 мм 145 071 313
4 мм 145 071 312

Измельчение, к примеру, сухого хлеба, отварного картофеля, миндаля, орехов, шоколада



Протирочный барабан для картофеля, нержавеющая сталь, с корончатыми зубцами
2 мм 145 071 330

Протирочный барабан для картофельных оладий, нержавеющая сталь, скомбинирован из 330/302
145 071 480



Шинковальный барабан, нержавеющая сталь, зубчатый, с 6 ножами
1,5 мм 548 100 3815
2 мм 548 100 3820
2,5 мм 548 100 3825

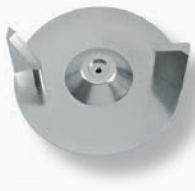
гладкий с 6 ножами
4 мм 548 100 3840
6 мм 548 100 3860

Нарезка ломтиками, к примеру, картофеля, сельдерея, красной свеклы, моркови



Шинковальный барабан для резки соломок, нержавеющая сталь
2 x 2 мм 548 100 9920
2,5 x 2,5 мм 548 100 9925
3 x 3 мм 548 100 9930
4 x 4 мм 548 100 9940
8 x 8 мм 548 100 9980
11 x 11 мм 548 100 9990

Нарезка соложкой, к примеру, моркови, сельдерея, красной свеклы



Лопастный дисковый нож для нарезки кубиками, нержавеющая сталь
145 043 000



Механизм для нарезки кубиками в сборке, нержавеющая сталь

6 мм	548 200 5200
8 мм	548 200 5300
11 мм	548 200 5400
16 мм	548 200 5500
22 мм	548 200 5600



Протирочный барабан, нержавеющая сталь

1,5 мм	548 100 3410
3 мм	548 100 3430

Протирочный лопастный диск, нержавеющая сталь
2-лопастной 548 000 3400



Барабан для пюре, нержавеющая сталь
548 100 9440

Протирочный лопастный диск, нержавеющая сталь
2-лопастной 548 000 3400



Насадка для направленной нарезки ломтиками, нержавеющая сталь
548 100 3600

Вставка для моркови для уменьшения диаметра
Ш 40 мм с толкателем ш 36 мм 145 087 000
ш 60 мм с толкателем ш 56 мм 145 088 000



Аrcный дисковый нож, нержавеющая сталь, регулируемый, 0-10 мм
145 020 000

Нарезка ломтиками, к примеру, моркови, огурцов



Насадка на режущий блок для шинковки капусты и нарезки ломтиками, нержавеющая сталь
145 034 000



Дисковый нож для шинковки капусты, нержавеющая сталь

1,3 мм	145 023 000
2,5 мм	145 024 000

Шинковка, к примеру, белокочанной и краснокочанной капустой



Аrcный дисковый нож, нержавеющая сталь, Регулируемый, 0-10 мм
145 020 000

Нарезка ломтиками, к примеру, клубневых овощей, моркови

Характеристики и фактические данные

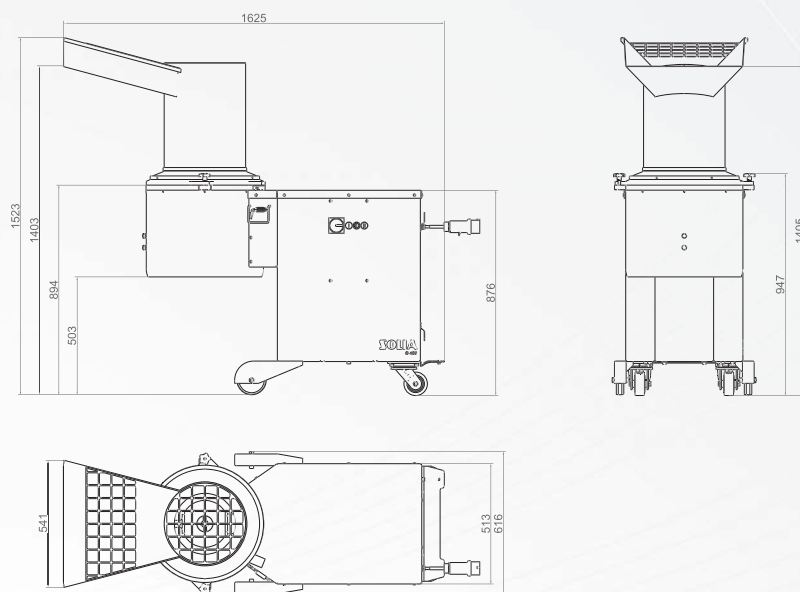


Технические характеристики

Подключение	400 В 50 Гц ¹ , 3 м соединительный кабель с вилкой СЕЕ, 5-полярной
Мощность (кВт)	18/36 ²
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	150/300
Размеры (Д x Ш x В)	616 x 1621 x 1527 мм
Вес (кг)	170

¹ Не требующий технического обслуживания трехфазный двигатель с переключением полюсов, клиновой ремень и коническая зубчатая передача, привод с запасным резервуаром и конической зубчатой передачей. Другое напряжение по запросу
² Включая тепловую защиту.

G 450 Универсальная овощерезка



Производительность переработки

Описание	Применение	Производительность **
Шинковальный барабан	Нарезка, к примеру, отварного картофеля	прибл. 4000 кг/ч
Шинковальный барабан для резки соломкой	Нарезка, к примеру, моркови, сельдерея	прибл. 3000 кг/ч
Барабан для шинковки сырых продуктов	Шинковка, к примеру, моркови, редьки, сельдерея для использования в сыром виде	прибл. 3000 кг/ч
Шинковальный барабан	Шинковка, к примеру, моркови, редьки, сельдерея	прибл. 3000 кг/ч
Протирочный барабан	Измельчение, к примеру, сухого хлеба, отварного картофеля, орехов, миндаля, шоколада	прибл. 3000 кг/ч
Протирочный барабан для картофеля	Измельчение сырого картофеля для приготовления клецок	прибл. 2000 кг/ч
Механизм для нарезки кубиками	Нарезка кубиками, к примеру, картофеля, сельдерея, моркови	прибл. 3000 кг/ч
Дисковый нож для шинковки капусты	Шинковка, к примеру, белокочанной и краснокочанной капусты	прибл. 3000 кг/ч

* Производительность зависит от толщины нарезки и продукта.

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.



МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ И СУШКИ САЛАТА И ОВОЩЕЙ

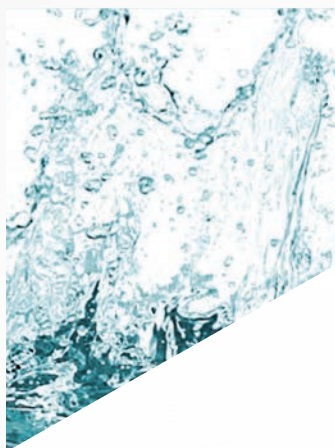
СЕРИЯ SWA

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ И СУШКИ САЛАТА И ОВОЩЕЙ
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/ПЕРЕРАБОТКА/
ПИЩЕБЛОКИ/ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Обзор

- Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали
- Бережная, очень эффективная мойка и сушка в одном рабочем цикле
- Тщательное полоскание для удаления остаточных загрязнений
- Постоянная подача чистой воды
- Эффективный мелкоячеистый фильтр для удаления взвешенных частиц
- Экономия ресурсов, обеспечивающая низкие расходы на содержание
- Высокий уровень экологичности и экономичности
-



Инновационная система циркуляции воды для оптимальной мойки



10 вариантов индивидуального программирования мойки, из них шесть предустановленных



Благодаря усовершенствованному наполнению моечной камеры возможна бережная мойка для нежных продуктов

SWA 60.2



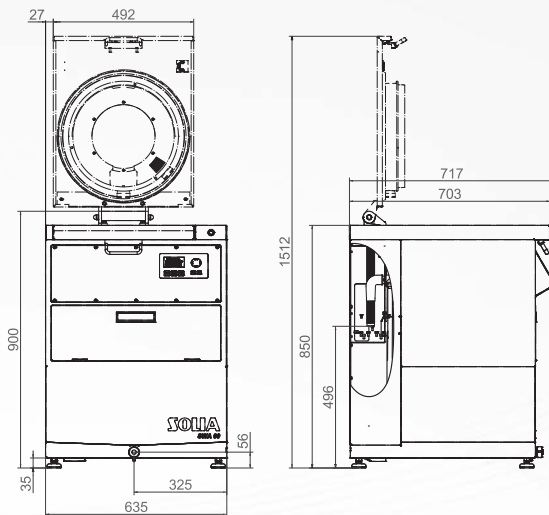
Обзор

- Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали
- Простота загрузки и выгрузки
- Мойка в минимальном объеме
- Комплексная встраиваемая система обработки
- Цифровое управление
- Барабан для мойки и сушки входит в комплект поставки
- 4-5 л воды – расход на один цикл мойки



Технические характеристики

Подключение	230 В, 50 Гц 1,8 м соединительный кабель с вилкой Schuko
Подключение воды	Через шланг R 1/2"
Водослив	Обеспечивается заказчиком, DN 50
Мощность (кВт)	1,1
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	0-600 (плавная регулировка)
Мин. расход воды на цикл мойки (л)	Прибл. 4-5
Сборник, объем наполнения (л)	70
Размеры (Д x Ш x В)	635 x 715 x 850 мм
Размер корзины (диаметр и глубина)	370 x 220 мм
Вес (кг)	148



Производительность переработки

Салат, овощи, фрукты	Объем наполнения в кг - приблизительно.	В кочанах – приблиз.	Кг/ч.	Продукт вымыт =1 и просушен =2
Кочанный салат	0,7-0,9	2-3	> 25	2
Лолло росса	0,8-1,0	3-4	> 28	2
Полевой салат	0,8-1,1		> 31	2
Эндивий, срезанный	> 1,5	4-5	> 50	2
Томаты	5,0-6,0		> 240	1
Яблоки	5,0-6,0		> 260	1
Клубника	2,5-3,0		> 120	1

Дополнительные примеры продуктов, которые могут быть обработаны с помощью SWA 60.2:

салат айсберг, редис, шпинат, капуста, огурцы, цветная капуста, груши, апельсины, лимоны, грибы, редька, паприка, петрушка, фенхель, лук-порей, черешковый сельдерей, брокколи, цуккини и т.д.

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

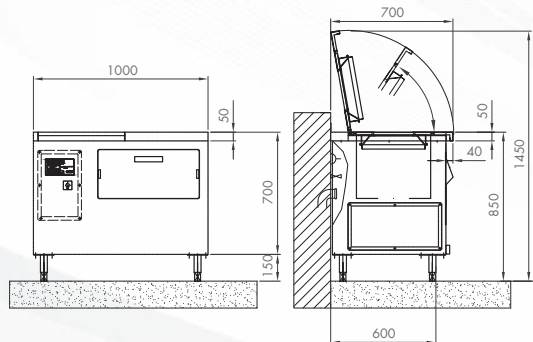
Характеристики и фактические данные

SWA 75.2



Обзор

- Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали
- Простота загрузки и выгрузки
- Полностью автоматические процессы мойки
- Цифровое управление
- Барабан для мойки и сушки входит в комплект поставки
- 5-6 л воды – расход на один цикл мойки



Технические характеристики

Подключение	230 В, 50 Гц 1,8 м соединительный кабель с вилкой Schuko
Подключение воды	Через шланг R 1/2"
Водослив	Обеспечивается заказчиком, DN 50
Мощность (кВт)	1,1
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	0-600 (плавная регулировка)
Сборник, объем наполнения (л)	105
Размеры (Д x Ш x В)	1000 x 700 x 850 мм
Размер корзины (диаметр и глубина)	диаметр и 370 x 285 мм
Вес (кг)	120

Производительность переработки

Салат, овощи, фрукты	Объем наполнения в кг - приблизительно.	В кочанах – приблиз.	Кг/ч.	Продукт вымыт =1 и просушен =2
Кочанный салат	0,9-1,1	3-4	> 31	2
Лолло росса	1,0-1,2	4-5	> 34	2
Полевой салат	1,1 -1,4		>40	2
Эндивий, срезанный	> 2,3	5-6	> 65	2
Томаты	7,0-8,5		> 340	1
Яблоки	7,5-9,0		> 360	1
Клубника	3,5-4,2		> 170	1

Дополнительные примеры продуктов, которые могут быть обработаны с помощью SWA 75.2: салат айсберг, редис, шпинат, капуста, огурцы, цветная капуста, груши, апельсины, лимоны, грибы, редька, паприка, петрушка, фенхель, лук-порей, черешковый сельдерей, брокколи, цуккини и т.д.

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

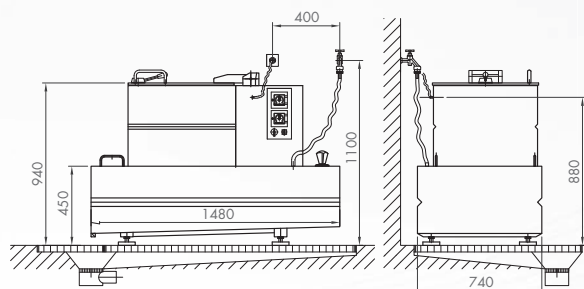
Характеристики и фактические данные

SWA 100.2



Обзор

- Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали
- Простота загрузки и выгрузки
- Полностью автоматические процессы мойки
- Цифровое управление
- Барабан для мойки и сушки входит в комплект поставки
- 8-10 л воды – расход на один цикл мойки



Технические характеристики

Подключение	230 В, 50 Гц 1,8 м соединительный кабель с вилкой Schuko
Подключение воды	Через шланг R 3/4"
Водослив	Через слив в полу
Мощность (кВт)	1,5
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	0-600 (плавная регулировка)
Сборник, объем наполнения (л)	330
Размеры (Д x Ш x В)	1480 x 740 x 940 мм
Размер корзины (диаметр и глубина)	500 x 220 мм
Вес (кг)	250

Производительность переработки

Салат, овощи, фрукты	Объем наполнения в кг - приблизительно.	В кочанах – приблиз.	Кг/ч.	Продукт вымыт =1 и просушен =2
Кочанный салат	1,5-1,7	7-9	>48	2
Лолло росса	1,7-1,9	8-10	>53	2
Полевой салат	1,7-2,1		>59	2
Эндивий, срезанный	>3,5	8-11	>100	2
Томаты	10,0-12,0		>480	1
Яблоки	11,0-13,0		>500	1
Клубника	5,0-6,5		>260	1

Дополнительные примеры продуктов, которые могут быть обработаны с помощью SWA 100.2:

салат айсберг, редис, шпинат, капуста, огурцы, цветная капуста, груши, апельсины, лимоны, грибы, редька, паприка, петрушка, фенхель, лук-порей, черешковый сельдерей, брокколи, цуккини и т.д.

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.

Характеристики и фактические данные



ПЛАНЕТАРНЫЕ ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

„Teddy“ AWR 5

ПЛАНЕТАРНЫЕ ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/ПЕКАРНИ/ЛАБОРАТОРИИ



Обзор

- Гибкое и мобильное настольное устройство
- Несложный уход, гигиеничность инструментов из нержавеющей стали
- Плавная регулировка скорости
- Мощный двигатель на 300 Вт с защитой от перегрузки
- Легкость очистки благодаря гладкости поверхностей
- Корпус из алюминиевого литья
- Поставляется в 4 вариантах цветового исполнения (красный, белый, черный, серый)



Красный



Белый



Серый



Черный

Оснастка Характеристики и Фактические данные



Чаша 5л, нержавеющая сталь,
крышка из пластика белого цвета.
15 00 206*

*Входит в комплект поставки



Венчик, нержавеющая сталь,
с прутками из диаметром 2,5 мм.
15 00 228*

*Входит в комплект поставки



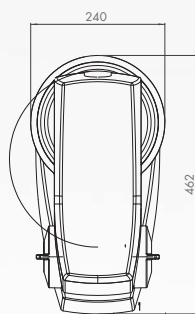
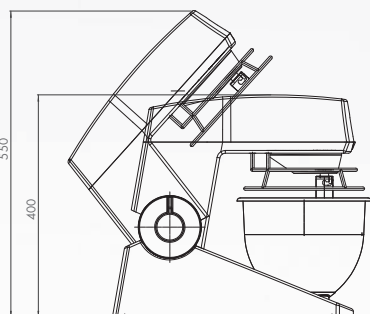
Насадка-лопатка, нержавеющая сталь
15 00 227*

*Входит в комплект поставки



Спиральная насадка, нержавеющая
сталь
15 00 205*

*Входит в комплект поставки



„Teddy“ AW R 5

Технические характеристики

Производительность (л)	5
Подключение	230 В, 50/60 Гц 1,5 м соединительный кабель с вилкой Schuko
Мощность (кВт)	0,3
Частота вращения, мин ⁻¹	78-422
Размеры (Д x Ш x В)	240 x 462 x 400 мм (макс. 550 мм)
Вес (кг)	18
Уменьшенный размер чаши (л)	-

Производительность переработки

Продукт	Инструмент	Прибл. максимальный объем
Хлебное тесто (50%) (кг)	Спиральная насадка	2,5
Тесто для торта (кг)	Венчик	1
Белок (л)	Венчик	0,7
Песочный торт / маффины (кг)	Насадка-лопатка	2,5
Майонез (л)	Венчик	4,4
Картофельное пюре (кг)	Венчик	2,5
Сливки (л)	Венчик	1,5

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.

Серия АШ R

ПЛАНЕТАРНЫЕ ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/
ПЕРЕРАБОТКА/ПИЩЕБЛОКИ/
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ



Обзор

- Многоуровневое регулирование мощности при объеме чаши от 10 до 200 л
- Подъем и блокировка чаши в одном рабочем цикле
- Плавная регулировка скорости
- Защитные экраны из пластика (сертификат CE)
- Чаша с адаптером



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 чаши в стандартной комплектации



Начиная с AW R 30 опционально автоматический подъем и опускание чаши

2

2



AW R 10

Напольное/настоельное устройство полностью из нержавеющей стали

- объем чаши: 10 л
- запатентованный съемный магнитный защитный экран из пластика
- представлено в вариантах настольного и напольного устройства
- панель управления VL 2: подъем и опускание чаши вручную, электрическая регулировка частоты вращения, цифровой таймер, автоматическая остановка, повторное смешивание, функция паузы, аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка, венчик, спиральная насадка, скребок в сборке



„Kodiak“ AW R 20.2

Напольное/настоельное устройство полностью из нержавеющей стали

объем чаши: 10 л

- зобъем чаши: 20 л, опционально 12 л
- в комплект входит тележка для чаши (для напольного устройства) и запатентованный съемный магнитный защитный экран из пластика
- головка планетарного миксера с держателем для скребка
- ножи, регулируемые по высоте
- электронная панель управления: подъем и опускание чаши вручную, электрическая регулировка частоты вращения, цифровой таймер, функция паузы, аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка, венчик, спиральная насадка из нержавеющей стали, напольное устройство оснащено тележкой для чаши



„Kodiak“ AW R 30.2

Полностью из нержавеющей стали

→ объем чаши: 30 л, опционально 15 л

- в комплект входит тележка для чаши и запатентованный съемный магнитный защитный экран из пластика
- головка планетарного миксера с держателем для скребка
- ножи, регулируемые по высоте
- электронная панель управления: подъем и опускание чаши вручную, электрическая регулировка частоты вращения, цифровой таймер, функция паузы, аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка, спиральная насадка, венчик из нержавеющей стали, тележка для чаши



AW R 30

Напольное/настольное устройство полностью из нержавеющей стали

- объем чаши: 30 л, опционально 15 л
- съемный магнитный защитный экран из пластика (сертификат CE)
- опционально машина полностью изготавливается из нержавеющей стали
- панель управления VL 1: подъем и опускание чаши вручную, ручная плавная регулировка частоты вращения, цифровой таймер и аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка и спиральная насадка из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



AW R 40 AW R 40 P

Исполнение P особенно подходит для круглого теста (исполнение «пицца»)

- объем чаши: 40 л, опционально 20 л
- съемный магнитный защитный экран из пластика (сертификат CE)
- опционально машина полностью изготавливается из нержавеющей стали
- панель управления VL 1: подъем и опускание чаши вручную, ручная плавная регулировка частоты вращения, цифровой таймер и аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка и спиральная насадка из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



AW R 60, AW R 60 A, AW R 60 P

Исполнение P особенно подходит для круглого теста (исполнение «пицца»)

- объем чаши: 60 л, опционально 30 л
- съемный магнитный защитный экран из пластика (сертификат CE)
- опционально машина полностью изготавливается из нержавеющей стали
- AW R 60, AW R 60 P с панелью управления VL 1: подъем и опускание чаши вручную, ручная плавная регулировка частоты вращения, цифровой таймер и аварийная остановка
- AW R 60 A с панелью управления VL 1S: автоматический подъем и опускание чаши, электронная регулировка частоты вращения, цифровой таймер и аварийная остановка

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка и спиральная насадка из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



AW ERGO BEAR 60

→ ERGO BEAR – взбивальная машина в эргономичном исполнении

- не нужно поднимать тяжести: чаша с ингредиентами вкатывается прямо в машину
- простота установки инструмента
- правильное рабочее положение = без лишней нагрузки на спину и руки
- объем чаши: 60 л, опционально 30 л
- съемный защитный экран из нержавеющей стали
- опционально машина полностью изготавливается из нержавеющей стали
- панель управления VL 4: панель управления в промышленном исполнении, автоматический подъем и опускание чаши, электронная регулировка частоты вращения, таймер, возможность программирования, повторное смешивание и аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка и спиральная насадка из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



AW R 80, AW R 80 A

- объем чаши: 80 л, опционально 40 л
- закрепленный защитный экран из пластика (сертификат CE)
- опционально машина полностью изготавливается из нержавеющей стали
- AW R 80 с панелью управления VL 1: подъем и опускание чаши вручную, ручная плавная регулировка частоты вращения, цифровой таймер и аварийная остановка
- AW R 80 A с панелью управления VL 1S: автоматический подъем и опускание чаши, электронная регулировка частоты вращения, цифровой таймер и аварийная остановка

В комплект входят:

- чаша, насадка-лопатка и спиральная насадка из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали

Модели



AW R 100, AW R 100 A

- объем чаши: 100 л, опционально 60 или 40 л
- закрепленный защитный экран из пластика (сертификат CE)
- опционально машина полностью изготавливается из нержавеющей стали
- AW R 100 с панелью управления VL 1L: автоматический подъем и опускание чаши, ручная плавная регулировка частоты вращения, цифровой таймер, функция паузы и аварийная остановка
- AW R 100 A с панелью управления VL 1S: автоматический подъем и опускание чаши, электронная регулировка частоты вращения, цифровой таймер и аварийная остановка

В комплект входят:

- чаша и спиральная насадка из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



AW ERGO BEAR 100

- ERGO BEAR – взбивальная машина в эргономичном исполнении
- не нужно поднимать тяжести: чаша с ингредиентами вкатывается прямо в машину
- простота установки инструмента
- правильное рабочее положение = без лишней нагрузки на спину и руки
- объем чаши: 100 л, опционально 60 или 40 л
- съемный защитный экран из нержавеющей стали
- опционально машина полностью изготавливается из нержавеющей стали
- панель управления VL 4: панель управления в промышленном исполнении, автоматический подъем и опускание чаши, электронная регулировка частоты вращения, цифровой таймер, возможность программирования, повторное смешивание и аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша и спиральная насадка из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



AW ERGO BEAR 140

полностью из нержавеющей стали

- ERGO BEAR – взбивальная машина в эргономичном исполнении
- не нужно поднимать тяжести: чаша с ингредиентами вкатывается прямо в машину
- простота установки инструмента
- правильное рабочее положение = без лишней нагрузки на спину и руки
- объем чаши: 140 л
- съемный защитный экран из нержавеющей стали
- панель управления VL 4: панель управления в промышленном исполнении, автоматический подъем и опускание чаши, электронная регулировка частоты вращения, цифровой таймер, возможность программирования, повторное смешивание и аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша из нержавеющей стали, насадка-лопатка с двойным штифтом из алюминия, венчик с двойным штифтом, усиленный в середине, из нержавеющей стали



AW R 200

полностью из нержавеющей стали

- объем чаши: 200 л
- съемный защитный экран из нержавеющей стали
- панель управления VL 4: панель управления в промышленном исполнении, автоматический подъем и опускание чаши, электронная регулировка частоты вращения, цифровой таймер, возможность программирования, повторное смешивание и аварийная остановка.

В комплект входят:

- чаша и венчик с двойным штифтом, усиленный в середине, из нержавеющей стали

Внимание: не подходит для замешивания теста

Оснастка



Чаша с адаптером

Высококачественная нержавеющая сталь, формовка из цельного листа. Кольца для чаши из крутильно-жесткого алюминиевого профиля.



Венчик

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



Насадка-лопатка

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



Спиральная насадка

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



Шумовка

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



Крыльчатый 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 чаши очищается. При этом достигается очень равномерное смешивание сырья.



Съемный защитный экран

Пластик, начиная с модели AW R 80. Нержавеющая сталь для ERGO BEAR и начиная с модели AW R 200.



Easylift/Flexlift

Эта система перемещает, поднимает и опускает чаши 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 чаши

Прочный, легко перемещающийся связующий элемент между отдельными процессами.

Характеристики и фактические данные

Технические характеристики

	AW R 10	„Kodiak“ AW R 20.2	„Kodiak“ AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/AW R 40 P
Производительность (л)	10	20	30	30	40
Подключение	230 В, 50/60 Гц 1,5 м соединительный кабель с вилкой Schuko	230 В, 50/60 Гц 1,5 м соединительный кабель с вилкой Schuko	230 В, 50/60 Гц 1,5 м соединительный кабель с вилкой Schuko	400 В 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
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	629 x 770x1292 мм	629 x 770x1292мм	541 x 938 x 1209 мм	557 x 952 x 1209 мм
Вес (кг)	63	165	190	170	180
Уменьшенный размер чаши (л)	-	12	15	15	20

	AW R 60/AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Производительность (л)	60	80	100	140	200
Подключение	400 В 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц 2,5 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Мощность (кВт)	1,85/3,0	3	3	5,5	5,5
Частота вращения, мин ⁻¹	53-294	47-257	47-257	47-257	47-257
Размеры (Д x Ш x В)	627 x 1064 x 1394 мм	654 x 1150 x 1470 мм	691 x 1171 x 1593 мм	754 x 1301x1910 мм	754 x 1301x1910 мм
Вес (кг)	275	340	395	525	525
Уменьшенный размер чаши (л)	30	40	40+60	-	-

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Продукт	Инструмент	AW R 10	Kodiak“ AW R 20.2	Kodiak“ AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/ AW R 40 P
Белок 1 л = 30 яиц (л)	Венчик	1	2,4	3,5	3,5	6
Сливки (л)	Венчик	2,5	5	7,5	7,5	10
Майонез (л)	Венчик	8	16	20	24	32
Картофельное пюре (кг)	Венчик	3,5	12	12	18	23
Хлебное тесто (50%) (кг)	Спиральная насадка	5	11	13	16	22/32
Песочный торт /маффины (кг)	Насадка-лопатка 6,5		14	16	18	24

Продукт	Инструмент	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	9	12	15	21	27
Сливки (л)	Венчик	15	30	45	75	120
Майонез (л)	Венчик	48	64	80	112	160
Картофельное пюре (кг)	Венчик	36	50	65	95	140
Хлебное тесто (50%) (кг)	Спиральная насадка	34	50	58	70	-
Песочный торт /маффины (кг)	Насадка-лопатка	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.



МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ И ОЧИСТКИ КЛУБНЕЙ

Серия АШК

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ И ОЧИСТКИ КЛУБНЕЙ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/
ПЕРЕРАБОТКА/ПИЩЕБЛОКИ/
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

МОЙКА И ОЧИСТКА

• ДЛЯ 100-1000
ПОРЦИЙ В ДЕНЬ •

Обзор

- Цельная, нержавеющая, устойчивая конструкция
- Безопасное отключение крышки (остановка двигателя в соответствии со стандартом ЕС)
- Система экономии воды (подача воды только при работающем двигателе)
- Свободно выбираемые процессы очистки с автоматической настройкой времени очистки
- Щадящая обработка благодаря смягчающему резиновому покрытию внутри корпуса



Оснастка



Диск для очистки с круглыми отверстиями
Поверхность диска немного неровная, слабовыраженное образование красного налета, более продолжительное время очистки



Диск для очистки с установленными ножами
Гладкая поверхность, как при очистке вручную. Большое количество отходов, менее выраженное образование красного налета, более короткое время очистки



Корундовый диск для очистки
Особенно хорошо подходит для очистки клубневых овощей. Шероховатая поверхность, небольшое количество отходов, быстрое образование красного налета, короткое время очистки

ОЧИСТКА И МОЙКА КЛУБНЕВЫХ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ

AWK 8.3

От 100 до 600 порций в день



В комплект входят:

- стандартный разгрузочный люк для отходов, включая поворотную створку и упорную шайбу
- диск с ножами/круглыми отверстиями № 0,1 +2

AWK 15.3

От 500 до 1000 порций в день



В комплект входят:

- стандартный разгрузочный люк для отходов, включая поворотную створку и упорную шайбу
- диск с ножами/круглыми отверстиями № 0,1 +2

AWK 35.3

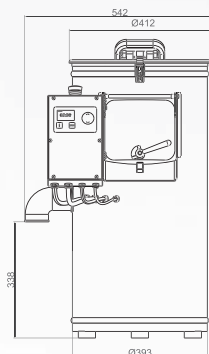
От 1000 порций в день



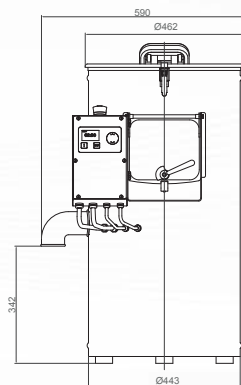
В комплект входят:

- стандартный разгрузочный люк для отходов, включая поворотную створку и упорную шайбу
- диск с поворотным ножом/круглыми отверстиями № 1

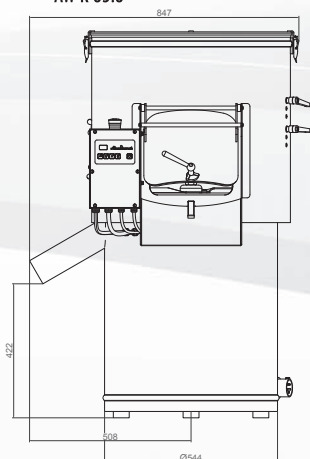
AW K 8.3



AW K 15.3



AW K 35.3



Технические характеристики

	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Подключение	400 В 50 Гц 3 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц 3 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц 2,7 м соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Подключение воды	Через шланг R 1/2"	Через шланг R 1/2"	Через шланг R 1/2"
Мощность (kW)	0,43	0,43	2,2
Электрическая защита (A)	16	16	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)	IP 54 (защита от водяных брызг)	IP 54 (защита от водяных брызг)
Частота вращения, мин ⁻¹	160/320	160/320	160/320
Расход воды, прил. л/мин	6-8	8-10	15
Размеры (Д x Ш x В)	540 x 608 x 870 мм	592 x 664 x 934 мм	847 x 892 x 1230 мм
Вес (кг)	45	50	169

Производительность переработки

	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Заполнение (кг)	8	15	30-40
Производительность очистки* (кг/ч)	200	400	500-1200

*Производительность на цикл очистки: расчет по общей продолжительности эксплуатации, составляющей не более 8 ч в день

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.

Характеристики и фактические данные



МЯСОРУБКИ (ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И ДЕЛИКАТЕСНЫХ ПРОДУКТОВ)

Серия АWF

МЯСОРУБКИ

МЯСНЫЕ МАГАЗИНЫ/
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/
ПЕРЕРАБОТКА/ПИЩЕБЛОКИ



Обзор

Мясорубки серии АWF

- Высокая производительность и долговечность
- Машины и ножи мясорубки на 100% из нержавеющей стали
- Большая чаша для заполнения
- Съёмный наружный корпус шнека для гигиенической очистки
- Защита от проникновения (соответствует CE)
- Закрытый корпус машины
- Двигатель с термозащитой
- Аварийное выключение

„Lobos“ АWF 82.2

- Небольшая габаритная ширина - экономия пространства на рабочей площади
- Интеллектуальное управление с отключением при перегрузке
- Простота эксплуатации
- Корпус «без излишеств» - красота формы и легкость очистки



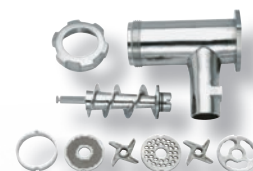
Контейнер 1/1 GN, подставляемый



Съемная чаша для мяса полностью из нержавеющей стали – подходит для мытья в посудомоечной машине



Наружная втулка привода для гигиенической очистки. Съемная мясорубка, например, для помещения в холодильник



Легко снимающийся корпус, вкл. шнек и закодированный нож для мясорубки L & W из нержавеющей стали, для гигиенической очистки

„Lupo“ AW F 70, мясорубка настольная

Производительность: 150-200 кг/ч



Подключение	400 В, 50 Гц Соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Мощность (кВт)	0,74; опционально 0,55 (230 В)
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Размеры (Д x Ш x В)	310 x 465 x 415 мм
Вес (кг)	21
Объем чаши (л)	5,4
Нож мясорубки	3-компонентный, L&W, нержавеющая сталь

„Lobos“ AW F 82.2, мясорубка настольная

Производительность: 200-300 кг/ч



Подключение	400 В, 50 Гц Соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Мощность (кВт)	1,1
Электрическая защита (А)	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Размеры (Д x Ш x В)	498 x 485 x 428 мм
Вес (кг)	50
Объем чаши (л)	7,75
Нож мясорубки	5-компонентный, L&W, нержавеющая сталь, опционально 3-компонентный

AW F 98 мясорубка настольная/напольная

Производительность: 700-800 кг/ч



Подключение	400 В, 50 Гц Соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной, опционально 230 В
Мощность (кВт)	2,2; опционально 1,8
Электрическая защита (А)	20
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Размеры (Д x Ш x В)	870 x 560 x 1020 мм/ 420 x 780 x 610 мм
Вес (кг)	130/87
Объем чаши (л)	52/23
Нож мясорубки	3-компонентный, L&W, нержавеющая сталь, опционально 5-компонентный

Серия АШСУ

КУТТЕРЫ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/ПЕРЕРАБОТКА/
ПИЩЕБЛОКИ/МЯСНЫЕ МАГАЗИНЫ/ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Обзор

- Настольный куттер с 15-литровой чашей
- Напольный куттер с 30-литровой чашей
- Идеально подходит для смешивания и измельчения мяса, рыбы, овощей, зелени, плодовой мякоти
- Двигатель с плавно регулируемой скоростью вращения ножа
- Чаша для готового продукта, кронштейн подшипника вала ножа из нержавеющей стали
- Защита от повторного запуска



Чаша полностью из нержавеющей стали



Съемная ножевая головка с 3 ножами, опционально с 6 ножами



Программируемый 7-дюймовый сенсорный экран с цифровой индикацией скорости вращения ножей, температуры, времени суток, обратного отсчета времени. Различная скорость ножей: 750-3000 об/мин + 4 кнопки выбора скорости



Прозрачная звукоизолирующая крышка для контроля

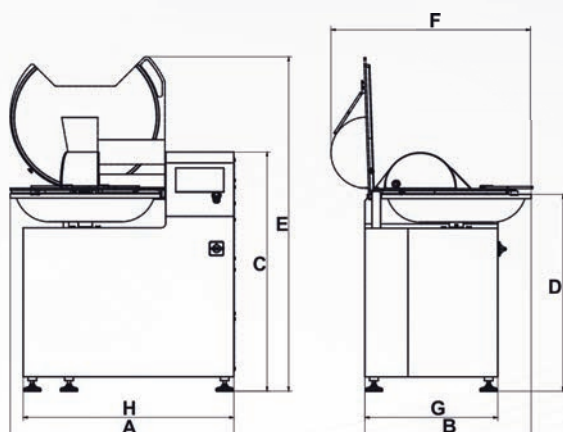
Характеристики и Фактические данные



AW CU 30.2



AW CU 15.2



Технические характеристики

СМ	CU 15	CU 30
A	87	104
B	63	77
C	56	112
D	40	92
E	92	156
F	75	93
G	52	62
H	78	98

	AW CU 15.2	AW CU 30.2
Подключение	230 В, 50 Гц Соединительный кабель с вилкой Schuko	400 В, 50 Гц Соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Мощность (кВт) Ножевой вал	2,25 при 10 - 35 м/с	5,6 при 15 - 44 м/с
Электрическая защита (А)	16	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)	IP 54 (защита от водяных брызг)
Размеры (Д x Ш x В) (В макс. 920 мм)	870 x 630 x 560 мм (вкл. чашу)	1040 x 770 x 1120 мм (вкл. чашу) (В макс. 1560 мм)
Вес (кг)	165	330
Объем чаши (л)	15	30

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.

Серия АШМІ

МИКСЕРЫ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ/ПЕРЕРАБОТКА/
ПИЩЕБЛОКИ/МЯСНЫЕ МАГАЗИНЫ/ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Обзор

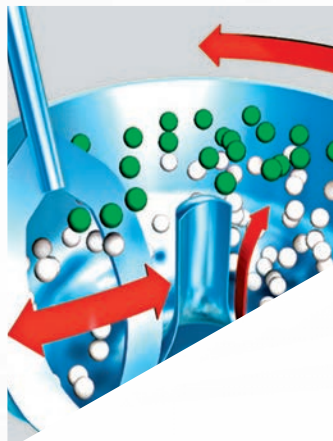
- Бережное, однородное перемешивание со всех сторон
- 100% из нержавеющей стали
- Один или два двигателя (поворотная чаша)
- Легко перемещается
- Сокращенное вдвое время смешивания за счет одновременной подачи продукта вверх и вниз
- Простая очистка
- Пуск/остановка с помощью блокирующего выключателя



Наклоняемая вперед чаша для облегчения разгрузки



Запатентованная двуплечая насадка для миксера



Вдвое меньше времени на смешивание благодаря 3-мерной концепции смешивания



Откидная верхняя часть машины с пневматической пружиной

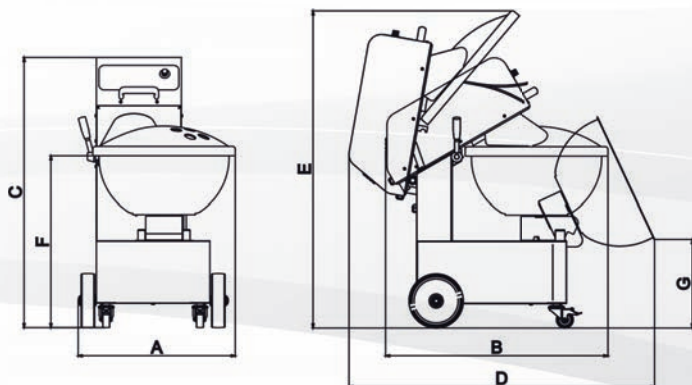
AW MI 30, 65, 95, 165

Характеристики и фактические данные



Технические характеристики

	AW MI 30 professional	AW MI 65 professional	AW MI 95 professional	AW MI 165 professional I
Подключение	400 В 50 Гц, соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц, соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц, соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной	400 В 50 Гц, соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Частота вращения лопастей мешалки, мин ⁻¹	47	47	47	47
Частота вращения чаши, мин ⁻¹	14	14	14	9
Общая мощность (кВт)	0,43	0,50	0,80	1,87
Электрическая защита (А)	16	16	16	16
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)	IP 54 (защита от водяных брызг)	IP 54 (защита от водяных брызг)	IP 54 (защита от водяных брызг)
Размеры (Д x Ш x В)	580 x 820 x 1000 мм (В макс. 1170 мм)	680 x 960 x 1080 мм (В макс. 1350 мм)	770 x 1080 x 1200 мм (В макс. 1500 мм)	920 x 1170 x 1380 мм (В макс. 1690 мм)
Вес (кг) 1 или 2 двигателя	68/75	78/89	157	283
Вместимость чаши (кг)/объем чаши (л)	5-20/30	7-40/65	15-65/95	20-120/165
Опционально с плавным регулированием скорости лопастей мешалки	X	X	X	X
Опционально экономичное исполнение (1 двигатель)	X	X	-	-



см	MI 30	MI 65	MI 95	MI 165
A	58	68	77	92
B	82	96	108	117
C	100	108	120	138
D	113	129	145	163
E	117	135	150	169
F	63	71	77	91
G	33	29	30	44



**ПРОМЫШЛЕННАЯ
ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ**

AWBS 150

ЛЕНТОЧНАЯ ОВОЩЕРЕЗКА
ПИЩЕБЛОКИ/ПРОМЫШЛЕННОСТЬ/ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
ПРОДУКТЫ



Обзор

- машина полностью изготовлена из нержавеющей стали
- в стандартной комплектации возможно удлинение конвейера на 1000 мм
- плавная регулировка скорости ленты и скорости ножа
- толщина резки в зависимости от инструмента: от 0,5 до 90 мм
- камера резки и подающая лента шириной 150 мм при рабочей высоте 145 мм
- легко снимаемые прижимные и конвейерные ленты за счет простой разблокировки без использования дополнительных инструментов
- защита механизма с помощью небьющейся прозрачной крышки с электронным предохранительным устройством
- резак с закаленным сменным режущим краем
- Чувствительное, очень четкое направление разреза и самозатачивание ножа.
- гладкая зона конвейера для предотвращения скопления продукта



Регулировка верхней конвейерной ленты в зависимости от обрабатываемого продукта



Очень легкое касание режущего устройства для самого ровного среза



Благодаря удобной ширине подающей ленты не требуется предварительное измельчение продукта – достаточно разрезать на части



Различные инструменты для изменяемой, плавно настраиваемой формы резки

Оснастка



Арочный дисковый нож, нержавеющая сталь, регулируемый 0,5-25 мм
335607

Нарезка ломтиками, к примеру, огурцов, моркови, сельдерея, лука, картофеля, шинковка капусты



Лопастный нож, открытый, нержавеющая сталь
толщина реза до 90 мм
334325

Нарезка соломкой, к примеру, салата, пекинской капусты, савойской капусты



Дисковый нож с 4 лезвиями
1,3 мм 334333
3,0 мм 334334
4,0 мм 334332

Нарезка ломтиками, к примеру, белокачанной и краснокочанной капусты



Дисковый нож для резки соломкой
2,5 x 2,0 мм, жульен 334327
3,5 x 3,0 мм, жульен 334328
4,5 x 4,0 мм, жульен 334458
7 x 7 мм 335603

Нарезка соломкой, к примеру, моркови, кольраби, редиса



Дисковый нож для шинковки, вкл. планшайбу
3 мм 335762
4 мм 335763

Шинковка, к примеру, сельдерея, редьки, картофеля



Стеллаж для инструмента, на 6 дисковых ножей, передвижной
335485



Стол предварительной подготовки с 4 регулируемыми поворотными роликами и с 2 или 4 разделочными досками
2 рабочих места 35618
4 рабочих места 735 031 000

Характеристики и фактические данные



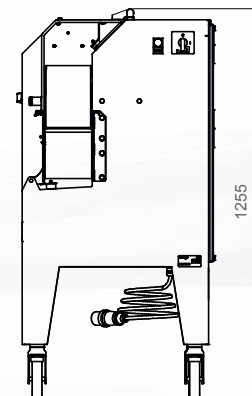
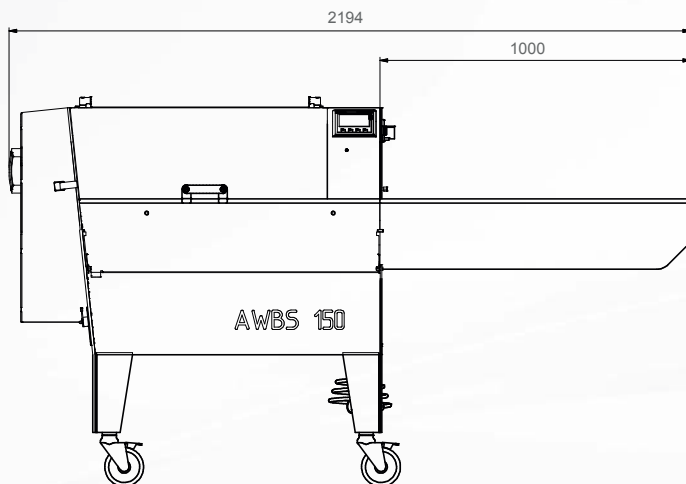
Технические характеристики

Подключение привода ленты	230 В, (3 P + PE)
Мощность (кВт)	0,37
Частота вращения мин. ⁻¹	34
Регулировка частоты вращения мин. ⁻¹	2-70
Электрическая защита (А)	1,25

Подключение привода ножей	230 В, (3 P + PE)
Мощность (кВт)	1,1
Частота вращения мин. ⁻¹	302
Регулировка частоты вращения мин. ⁻¹	90-600
Электрическая защита (А)	16

Соединительный кабель	4,5 м, (1P) вилка CEE
Тип защиты	IP 54 (защита от водяных брызг)
Размер (Д x Ш x В) с удлинением ленты 400	1594 x 680 x 1255 мм
Размеры (Д x Ш x В Н) с удлинением ленты 1000	2194 x 680 x 1255 мм
Размер (Д x Ш x В) с удлинением ленты 1500	2694 x 680 x 1255 мм
Вес (кг)	230
Вес с удлинением ленты (кг)	около 250

AWBS 150 Ленточная овощерезка



Характеристики и фактические данные

Производительность переработки

Продукт	Инструмент	Длина резки, мм	Производительность/ час в кг
Цикорий	Лопастный нож	5	470
Пекинская капуста	Лопастный нож	6	860
Укроп	Арочный дисковый нож	1	24
Салат айсберг	Лопастный нож	6	380
Салат из айсберг	Лопастный нож	20	220
Эндивий	Лопастный нож	3	115
Огурцы	Арочный дисковый нож	2	270
Морковь	Арочный дисковый нож	2	160
Морковь	Дисковый нож для резки соломкой 3 x 3,5 мм	-	320
Морковь	Дисковый нож для шинковки 3 мм	-	360
Морковь	Дисковый нож для шинковки 4 мм	-	420
Картофель	Арочный дисковый нож	4	680
Картофель	Арочный дисковый нож	6	1000
Кольраби	Дисковый нож для резки соломкой 3 x 3,5 мм	-	600
Кольраби	Дисковый нож для резки соломкой 7 x 7 мм	-	1035
Лук-перо	Арочный дисковый нож	-	240
Паприка	Арочный дисковый нож	4	210
Паприка	Арочный дисковый нож	6	330
Петрушка	Арочный дисковый нож	1	20
Порей	Арочный дисковый нож	2	180
Радикьо	Лопастный нож	6	310
Редька	Арочный дисковый нож	2	340
Салат	Лопастный нож	25	1000
Зеленый лук	Лопастный нож	1	25
Зеленый лук	Лопастный нож	3	80
Сельдерей	Дисковый нож для резки соломкой 3 x 3,5 мм	-	490
Сельдерей	Дисковый нож для шинковки 3 мм	-	800
Сельдерей	Дисковый нож для шинковки 4 мм	-	1020
Помидоры	Арочный дисковый нож	4	300
Помидоры	Арочный дисковый нож	6	440
Белокочанная капуста	Дисковый нож с 4 лезвиями	1,3	500
Белокочанная капуста	Арочный дисковый нож	1,5	160
Савойская капуста	Лопастный нож	8	440
Лук	Арочный дисковый нож	4	520

Указанные значения являются средними и могут быть удвоены при увеличении скорости ножей и ленты.

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.

AW RS 300 S

ШИНКОВАЛЬНАЯ МАШИНА, МОДУЛЬНАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ/ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ



Обзор

- Модульная конструкция, простота управления
- Протираание, шинковка, разрыхление и гранулирование твердых продуктов, как в сухом, так и в сыром виде
- Машина и оснастка из нержавеющей стали
- Оснастка соответствует требованиям HACCP
- Интеграция в линии обработки
- Мощный привод с аварийным выключением
- Простота замены барабанов без использования специального инструмента
- Регулируемая частота вращения



Геометрия многочисленных отверстий шинковального барабана с направленными внутрь режущими кромками определяет геометрию конечного продукта.



Вращающаяся захватывающая лопасть прижимает сырье к режущей поверхности протирачного или шинковального барабана. Таким образом происходит измельчение, и конечный продукт через отверстие выходит из барабана наружу.



По запросу предоставляются различные варианты специального исполнения или индивидуальные конструкции



Захватывающая лопасть, нержавеющая сталь
143943
Специальное исполнение захватывающей лопасти:
модифицированная захватывающая лопасть с навинчивающимся колпачком и тарелкой
нержавеющая сталь
1008405



Протирочный барабан, нержавеющая сталь
1 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 070 111
1,5 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 070 112
1,5 мм, с отверстиями специальной формы, например, для пармезана 930 070 113



Протирочный барабан, нержавеющая сталь
2 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 070 211
2 мм, с отверстиями специальной формы, например, для пармезана 930 070 212



Протирочный барабан, нержавеющая сталь
3 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 070 311
4 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 070 311
6 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 070 611



Шинковальный барабан, нержавеющая сталь
2 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 071 211
3 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 071 311



Шинковальный барабан, нержавеющая сталь
4 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 071 411
6 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 071 611



Шинковальный барабан, нержавеющая сталь
8 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 071 811
10 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 071 911
12 мм, с отверстиями по всей поверхности 930 071 916



Протирочный барабан для картофеля, нержавеющая сталь
С корончатыми зубцами 930 072 011



Барабан для картофельных оладий, нержавеющая сталь часть поверхности с корончатыми зубцами
930 072 012

Оснастка

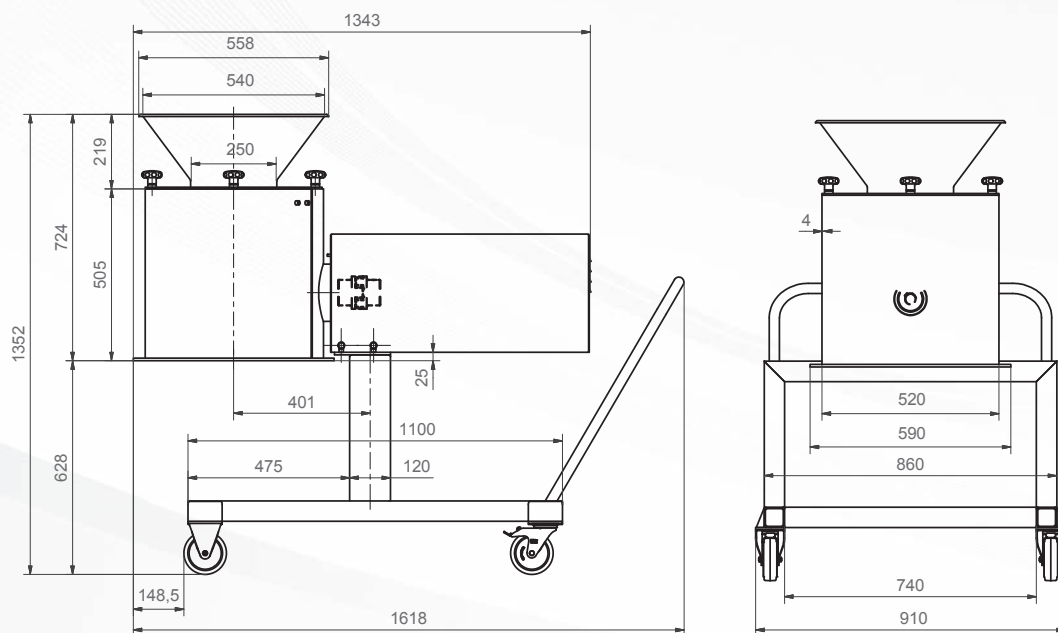
Характеристики и фактические данные



Технические характеристики

Подключение	400 В 50 Гц, соединительный кабель с вилкой CEE, 5-полярной
Мощность (кВт)	5,5
Электрическая защита (А)	32
Тип защиты	IP 65
Частота вращения, мин ⁻¹	-180
Размеры (Д x Ш x В)	1345 x 590 x 725 (без ходовой части и системы управления)
Вес (кг)	290

AW RS 300 S Шинковальная машина



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.



alexandersolia

Food processing

AlexanderSolia GmbH («АлександрСолия ГмбХ»)

D-42857 Ремшайд

Александрштрассе, 59 – 61.

info@alexandersolia.com

www.alexandersolia.com

Alexanderwerk **SOLIA**[®]

Мы не несем ответственности за ошибки и опечатки.
Сохраняется право на внесение технических изменений.