

alexandersolia

Food processing

MACHINES POUR LES TRAITEURS, LA CUISINE COMMERCIALE ET L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Recommandé par le cuisinier Ralf Jakumei,
animateur d'émissions culinaires

2022
CATALOGUE

Le frais c'est beau!

Qualité et service

Les produits alimentaires fraîchement cueillis conservent leur valeur nutritive et leur saveur seulement lorsqu'il est traité rapidement et avec le plus grand soin. En associant haute qualité avec performance exceptionnelle, l'industrie de transformation de pointe et les systèmes alimentaires sont la solution parfaite. Reconnus comme référence dans l'industrie, Alexanderwerk et Solia ont été depuis des décennies des partenaires fiables pour les chefs professionnels et les traiteurs.

Développement et conseil

Possédant un vaste réseau de vente incluant un soutien dans l'ingénierie et l'opérationnel, Alexander-Solia a su réunir l'expertise technologique et le R&D des deux entreprises. De ce fait, elle est en mesure d'exploiter les synergies existantes, avec comme but d'offrir des avantages tangibles pour les fabricants de produits alimentaires, les traiteurs et les entreprises de transformation dans le monde entier. Parmi les autres avantages clés, citons par exemple, une gamme complète de produits haut de gamme, des solutions modulaires polyvalentes sans pareilles, une excellente orientation du client — ainsi qu'un niveau de support premium. Voilà tout ce qu'on attend d'une entreprise qui est fière de son personnel qualifié, motivé et dévoué. D'une entreprise qui prend la fierté de ses qualifiés, personnel motivé et dévoué.

Information et contact

Notre nouveau catalogue vous fournira une première approche globale de notre gamme. Nous sommes impatients de vous montrer nos produits et services dans le détail.



Sommaire



COUPE LEGUMES ET MACHINES MULTIFONCTION

„CUTTY“ G 5.1	A partir de 30 repas jour	6
M 6	A partir de 30 repas jour	10
M 50	A partir de 150 repas jour	16
G 450*	A partir de 500 repas jour	22

TECHNIQUE DE LAVAGES ET D'ESSORAGE POUR SALADES ET LÉGUMES

SWA 60.2	A partir de 30 repas jour	29
SWA 75.2	A partir de 150 repas jour	30
SWA 100.2*	A partir de 500 repas jour	31

LAVEUR EPLUCHEUR DE TUBERCULES

AW K 8.3	De 100 à 600 repas jour	34
AW K 15.3	De 500 à 1000 repas jour	34
AW K 35.3*	A partir de 1000 repas jour	34

MACHINES POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE ET DES PRODUITS FINIS

„LUPO“ AW F 70	Hachoir à viande jusqu'à 200 kg /heure en moyenne	38
„LOBOS“ AW F 82.2	Hachoir à viande jusqu'à 300 kg /heure en moyenne	38
AW F 98	Hachoir à viande jusqu'à 800 kg /heure en moyenne	38
AW CU 15.2, AW CU 30.2	Cutter de 15 à 30l de contenance	40
AW MI 30 - AW MI 165	Capacité de la cuve jusqu'à 120 kg	42

TRAITEMENT INDUSTRIEL DES ALIMENTS

AW BS 150*	Decoupeur à bande débit 1,2 tonne heure	46
AW RS 300 S*	Hachoir et machine à raper débit 3.000 kg/h	50

*Adaptés à l'industrie agroalimentaire



COUPE LEGUMES ET MACHINES MULTIFONCTION

„Cutty“ G5.1

COUPE LEGUMES

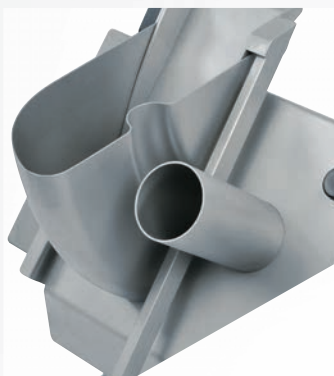
RESTAURANT / CUISINES COLLECTIVES

En bref

- Goulotte de remplissage XXL pour matières premières volumineuses (Section 173 cm²)
- Technique de coupe en biseau
- Support pratique pour bacs GN 1/1
- Machine et composants entièrement en acier inoxydable
- Contrôle de vitesse en continu
- Disque support de base économique
- Composants fonctionnels et amovibles pouvant passer au lave vaisselle
- Arrêt de sécurité



Espace inférieur pour bac GN 1/1 profondeur 150



Goulotte de remplissage pour aliments
Ø 61 mm



La goulotte de remplissage XXL
permet le traitement de grandes
quantités en une seule
étape de travail (section 173 cm²)



Nettoyage aisé par retrait
du couvercle de coupe,
lavable en lave-vaisselle



Reglage de la vitesse en continu
de 130 à 360 tours min

Verrou de sécurité latéral pour bloquer
le couvercle de coupe

Accessoires



Adaptateur pour coupe
en biais avec arrêt de sécurité et poussoir

105 070 020



Disque à 2 lames courbes,
acier inoxydable,
réglables 0 - 5 mm 561 000 0352*

Couper des tranches pour Choux, concombre
Poivons, Oignons



Disque à lame courbe,
acier inoxydable, réglable,
1 lame réglable de
0 - 10 mm 130 275 000

Tranche des légumes tendres



Disque faucille, acier inoxydable

3 mm 561 000 0363
4 mm 561 000 0360*
6 mm 561 000 0361

Coupe en tranche des légumes cuits,
comme les pommes de terre, le poireau, les
champignons et les fruits tendres.



Disque éminceur, acier inoxydable
2 x 2 mm Juliennes 561 000 0362*
4 x 4 mm Juliennes 561 000 0364
6 x 6 mm 561 000 0366
8 x 8 mm 561 000 0368

Coupe en juliennes les carottes, les radis



Disque pour coupe ondulée,
acier inoxydable
4 mm 561 000 0369
6 mm 561 000 0367

Betterave rouges, Carottes ...



Disque support de base

pour : disque à crudités,
disque à copeaux, disque
râpe, disque râpe pour
pommes de terre et
disque râpe pour galettes

568 000 0370*



Disque à crudités, acier inoxydable, affûté à la main

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

Pour raper les Celeris, les radis, les pommes de terre, le parmesan



Disque à copeaux, acier inoxydable, affûté à la main

6 mm 561 000 0372*
9 mm 561 000 0373

Pour les celeris, les radis, les pommes de terres ou le Gouda



Disque râpe, acier inoxydable

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

Rape le pain, les noix, les amandes le fromage et le chocolat



Disque râpe pour pommes de terre, acier inoxydable, denture en couronne

561 000 0376

Rape pour Pommes de terre, Parmesan....



Disque râpe pour galettes, acier inoxydable, denture en couronne partielle

561 000 0377

Rape les pommes de terre



Coupe-dés complet, acier inoxydable

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



Poignée de protection pour disque coupe-dés

105 040 190

Brosse de nettoyage

1500876



Râtelier pour disques de rechange acier inoxydable, pour 2 disques complets et 7 disques interchangeables

561 000 0191*

Râtelier inox pour 5 disques

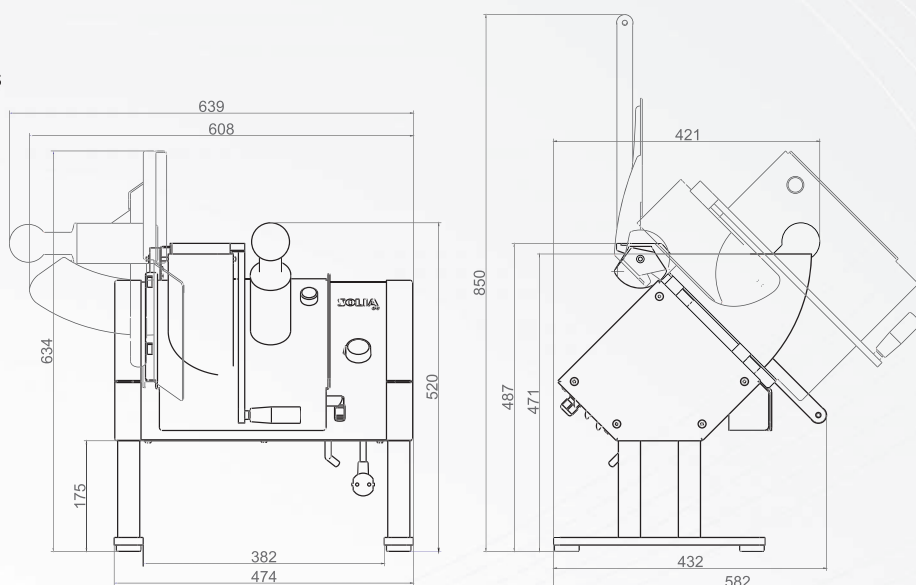
561 000 0190



Caractéristiques techniques

Branchement	230 V, 50 Hz 2,5 m de câble avec prise chuko
Puissance (kW)	0,37
Fusible (A)	16
Indice de protection	IP 54 (Contre les projections d'eau)
Vitesse de rotation tours/min	130- 360 (continu)
Dimensions (L x l x H)	472 x 432 x 487 mm (max. 837 mm)
Poids (kg)	28

G 5.1 Coupe légumes
(Schema)



Capacité de traitement

Désignation	Utilisation	Debit**
Disque à 2 lames courbes	Coupe les légumes en rondelles ou tranches	50 - 200 kg/h
Disque à 1 lame courbe	Coupe les légumes tendres en rondelles ou tranches	50 - 100 kg/h
Disque faucille	Tranches ou rondelles de pommes de terre cuites, champignons ou poireau	80 - 150 kg/h
Disque à copeaux	Copeaux de celeries, carottes ...	80 - 150 kg/h
Disque rape	Rape les celeries, les radis les pommes de terre le parmesan...	80 - 180 kg/h
Disque à émincer	Juliennes de celeries, de radis, de carottes, de gouda....	120 - 200 kg/h
Disque à raper	Râpe p. ex. de pain, noix et amandes, chocolat, fromage	50 - 120 kg/h
Disque à raper les pommes de terre	Râpe les pommes de terre, les noix ,les amandes...	50 kg/h
Disque à pomme de terre	Coupe les Pomme de terre	50 kg/h
Coupe Dé	Coupe en dés les fruits et légumes	120 - 200 kg/h

**Les débits annoncés dependent de l'épaisseur de coupe et des produits

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix. *Les articles marqués d'un astérisque font partie de l'équipement de base recommandé.

m 6

MACHINE MULTIFONCTION

RESTAURANT / CUISINES COLLECTIVES

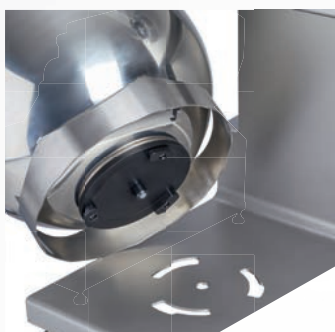


En bref

- Indice de protection IP 54
(IP 65 en projet)
- Système EASY-KLICK
(Cuve)
- Entièrement en acier inoxydable
(Conforme HACCP)
- Commande digitale intuitive
(Protection en cas de surcharge)
- Conception modulaire
(Facile à manipuler)



Bati monobloc incluant la cuve
(Idéal pour travailler la pâte)



Système EASY-KLICK
(pour fixer la cuve)



Bac GN pouvant être placé en partie
inférieure



La goulotte de remplissage XXL permet
le traitement de grandes quantités en une
seule étape de travail

Accessoires



Unité de base universelle en Inox
561 000 0311*

Absolument nécessaire pour les opérations de coupe droite ou en biais



Unité de coupe avec poussoir et coupure de sécurité
104 018 000*

Attention : unité de base universelle non comprise dans la livraison!



Adaptateur pour coupe en biais avec coupure de sécurité et poussoir
104 019 000

Attention : unité de base universelle non comprise dans la livraison!



Disque à 2 lames courbes, réglables, acier inoxydable
0 - 5 mm 561 000 0352*

Couper des tranches pour Choux, concombres, Poivons, Oignons



Disque à 1 lame courbe, réglable, acier inoxydable
0 - 10 mm 130 275 000

Coupe en tranche des légumes tendres



Disque faucille, acier inoxydable
3 mm 561 000 0363
4 mm 561 000 0360*
6 mm 561 000 0361

Coupe en tranche des légumes cuits, comme les pommes de terre, le poireau, les champignons et les fruits tendres..



Disque éminceur, acier inoxydable
2 x 2 mm Julienne 561 000 0362
4 x 4 mm Julienne 561 000 0364
6 x 6 mm 561 000 0366
8 x 8 mm 561 000 0368

Coupe en julienne les carottes, les radis



Disque pour coupe ondulée, acier inoxydable
4 mm 561 000 0369
6 mm 561 000 0367

Betterave rouges, Carottes ...

Accessoires



Disque support de base
pour : disque à crudités,
disque à copeaux, disque
râpe, disque râpe pour
pommes de terre et
disque râpe pour galettes

568 000 0370*



**Disque à crudités,
acier inoxydable, affûté à la main**

2 mm 561 000 0380

2,5 mm 561 000 0382

3 mm 561 000 0371*

4 mm 561 000 0374

Pour raper les Celeris, les radis, les pommes de terre, le parmesan



**Disque à copeaux,
acier inoxydable, affûté à la main**

6 mm 561 000 0372*

9 mm 561 000 0373

Pour les celeris, les radis, les pommes de terres ou le Gouda



Disque râpe, acier inoxydable

2 mm 561 000 0381

3 mm 561 000 0375*

4 mm 561 000 0378

Rape le pain, les noix, les amandes le fromage et le chocolat



Disque râpe pour pommes de terre, acier inoxydable, denture en couronne

561 000 0376

Rape pour Pommes de terre, Parmesan....



Disque râpe pour galettes, acier inoxydable, denture en couronne partielle combinaison 376/380

561 000 0377

Pour raper les pommes de terre



Coupe dés complet en acier inoxydable

4 x 4 x 5 mm 103 240 100

5,5 x 5,5 x 5 mm 103 243 100

8 x 8 x 10 mm 103 246 100

11 x 11 x 10 mm 103 250 100

16 x 16 x 10 mm 103 252 100

22 x 22 x 10 mm 103 255 100



Poignée de protection pour disque coupe-dés
105 040 190

Brosse de nettoyage
1500876



Râtelier pour disques de rechange acier inoxydable, pour 2 disques complets et 7 disques interchangeables
561 000 0191*

Râtelier en Inox pour 5 disques
561 000 0190

Accessoires



Appareil planétaire mélangeur, batteur et pétrisseur 15 l
106 035 000*

Compris dans la livraison : tête planétaire mélangeuse, bol 15 l, couvercle 15 l, fouet batteur, fouet mélangeur et crochet pétrisseur.



Fouet en Inox
15 l 561 000 0232



Fouet mélangeur Inox
15 l 561 000 0242



Crochet pétrisseur en Inox
15 l 561 000 0265



Hachoir à viande et à légumes 70 mm en Inox avec coupure de sécurité

104 045 000*



Compris dans la livraison :
Plateau à viande, poussoir, carter de hachoir à viande, vis sans fin, jeu de coupe 3 éléments, codés, acier inoxydable, L&W.
Y compris : élément de préhachage, couteau 4 lames, disque perforé 4 mm, bague d'écartement 13 mm.



**Carter universel pour éminceur,
attendrisseur et aplatisseur**
104 025 101

Compris dans la livraison :
carter en acier inoxydable et entraînement M 6.
Attention : toujours commander avec le kit
éminceur ou le kit aplatisseur/attendrisseur.



Kit éminceur
104 025 100
Coupure de sécurité conforme aux
Normes EU

Compris dans la livraison : couvercle complet
avec entonnoir, fixation magnétique et poussoir.
Attention : le carter universel et les différents
inserts ne sont pas compris dans la livraison.



Inserts de coupe Inox
3,3 mm 15 00 727
5,0 mm 15 00 728
6,6 mm 15 00 729
9,9 mm 15 00 730
19,8 mm 15 00 731



Kit attendrisseur/aplatisseur
104 027 100

Compris dans la livraison : goulot de
remplissage et fixation magnétique.
Attention : le carter universel et les différents
inserts ne sont pas compris dans la livraison.



Insert attendrisseur
15 00 732

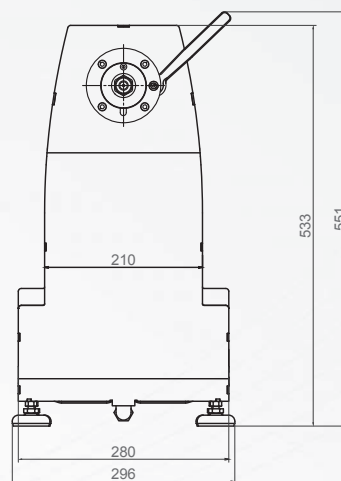
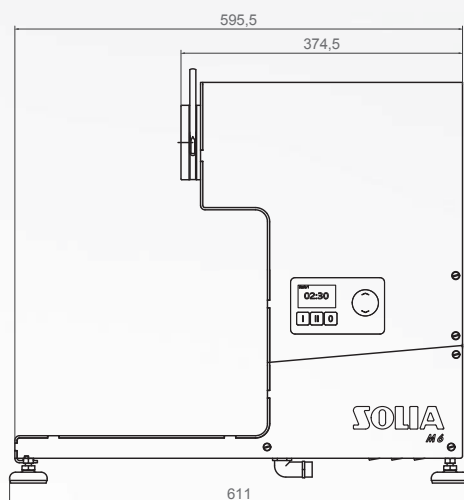
Insert aplatisseur pour viande
15 00 733



Caractéristiques techniques

Branchement	400 V, 50 Hz, câble de 3 m avec connecteur CEE 5 broches
Puissance (kW)	0,5 / 0,7
Fusible (A)	16
Indice de protection	IP 54 (Protection projection d'eau)
Vitesse de rotation tour/min	160 / 320
Dimensions (L x l x H)	296 x 611 x 551 mm
Gewicht (kg)	42

M 6 Machine Multifonction



Capacité de traitement

Désignation	Utilisation	Débit**
Disque à 2 lames courbes	Découpe des légumes en tranches	50 - 200 kg/h
Disque à 1 lame courbe	Découpe des légumes tendres en tranches	50 - 100 kg/h
Disque faucille	Découpe de pommes de terre cuites, champignons et poireaux en tranches	80 - 150 kg/h
Disque à copeaux	Copeaux, p. ex. céleri, radis, pommes de terre, carottes	80 - 150 kg/h
Disque à crudités	Crudités de celerie, radis, pommes de terre, carottes..	80 - 180 kg/h
Disque à copeaux	Copeaux de celerie, radis, pommes de terre, carottes	120 - 200 kg/h
Disque à raper	Râpage p. ex. de pain, noix, amandes, chocolat, fromage	50 - 120 kg/h
Disque à raper les pommes de terre	Raper pommes de terre, parmesan	50 kg/h
Disque à raper	Raper des pommes de terre pour galette	50 kg/h
Coupe dés	Dés de fruits et légumes	120 - 200 kg/h

**Les débits réalisés dépendent de l'épaisseur de coupe et du produit.

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix. *Les articles marqués d'un astérisque font partie de l'équipement de base recommandé.

m 50

MACHINE MULTIFONCTION

RESTAURANT / CUISINES COLLECTIVES



En bref

- Machine et accessoires en Inox
- Coupure de sécurité
- 2 vitesses de rotation 160/320 min⁻¹
- Nouveau design
- Indice de protection IP65 – Bâti fermé
- Easy Fix System – Cuve
- Fixation rapide des accessoires au dispositif d'entraînement de la machine
- Economie d'énergie par un bouton on/off
- Nouvelle commande „one touch”
- En option: Sur chariot, avec soubassement fermé ou bien dans un compartiment fermé
- En option, une tablette de dépose coulissante (245 x 465 mm)



Unité de coupe avec double coupure de sécurité



Changement aisé des outils adaptables et des accessoires



Utilisation simplifiée grâce à la commande One-Touch



Système EASY FIX 1 main Pour la cuve

Nouvelle fixation

Accessoires



Unité de base universelle acier inoxydable
130 012 200*

Indispensable pour accessoires de coupes, cylindres, adaptateur à double compartiment et accessoire universel!



Unité de coupe, acier inoxydable, avec arrêt de sécurité.
130 019 000*



Disque à lame courbe lisse acier inoxydable, réglable 0 - 5 mm 130 020 000*
0 - 10 mm 130 021 000

4 mm 130 021 050

Coupe les poivrons, concombres, oignons et tomates en tranches

Lame dentelée en inox

règlable 0 - 10 mm 150 075 000

Pour couper des légumes tendres en tranches



Disque coupe-chou, acier inoxydable

1,3 mm 130 023 000

2,5 mm 130 024 000

Par exemple pour choux blanc ou rouge



Disque éminceur, acier inoxydable

2 mm Juliennes 565 000 0362

3 mm Juliennes 565 000 0363

4 mm Juliennes 565 000 0364

5 mm Juliennes 130 038 000

7 mm 130 039 000*

10 mm 130 040 100

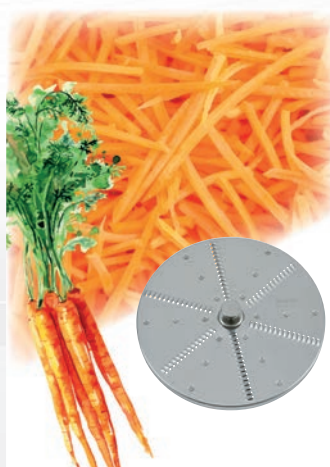
Juliennes de carottes, de radis etc..



Disque pour coupe ondulée, réglable, en acier inoxydable

2 - 7 mm 549 000 3703

Betterave rouges, concombres ...



Disque à crudités, affûtage individuel

3 mm 565 100 0373

Disque à copeaux, affûtage individuel

6 mm 565 100 0376

9 mm 565 100 0377

Pour crudités ou copeaux de Celeri, radis ou pommes de terre



Disque râpe en inox

2 mm 565 100 0371

3 mm 565 100 0372

Pour pain, noix, amandes, chocolat

Disque pour fromage Inox, affûté individuellement

3 mm 553 100 0373

6 mm 553 100 0374

NOUVEL ASPECT



Accessoire universel M 50
Entièrement en inox avec système d'arrêt
de sécurité, sans rejet de résidus utilisable
avec tous les cylindres.

150 061 300



Ailettes en inox pour cylindres 331 - 337,
326, 328 553 100 0330*

Ailettes Spéciales pour le traitement du
fromage pour cylindre: 331 - 337, 326,
328, 338 130 076 006



Cylindre à crudités aiguisé
individuellement

2 mm 130 070 337
3 mm 130 070 336*
4 mm 130 070 326

Pour celeri, pain, carottes et pommes de terre.



Cylindre à copeaux,
acier inoxydable, affûtage individuel

6 mm 130 070 334*
9 mm 130 070 335

Copeaux de radis et de carottes



Cylindre râpe, acier inoxydable

3 mm 130 070 332*
4 mm 130 070 331

Pour pommes de terre cuites, amandes, pain,
noix et chocolat



Cylindre à râper les pommes de terre
2 mm, couronne dentée, inox

2 mm 130 070 333

Râper des pommes de terre pour galettes
par exemple



Cylindre râpe pour pommes de terre,
acier inoxydable, combinaison 333/337

130 070 328

Pour pommes de terre crues par exemple



Cylindre de coupe

1,5 mm 130 073 338

Pour pommes de terre crues ou betteraves
rouges....



Ailette de moulage en Inox pour
cylindres: 100, 200, 300, 345
130 076 005



Cylindre à coulis Inox

1,5 mm 130 072 100
3 mm 130 072 200

Insert à coulis : 100, 200, 345
553 000 0342



Cylindre à purée, acier inoxydable

130 072 300

Cylindre râpe ultrafin, acier inoxydable

2 mm 130 072 345

Accessoires

NOUVEAU DEVELOPPEMENT



Adaptateur à double compartiments en Inox avec coupure de sécurité. En 2 parties pour un nettoyage plus facile

150 055 000



Disque faucille en Inox

3 mm	565 000 0383
4 mm	565 000 0384*
6 mm	565 000 0386

Coupe en tranche par exemple des pommes de terre cuites, des champignons ou du poireau.



Coupe dés complet en Inox

8 mm	549 000 0392
11 mm	549 000 0394
16 mm	549 000 0393
22 mm	549 000 0396

Pour légumes, pommes de terre, carottes, celeris



Batteur mélangeur pétrisseur planétaire 20 l, avec coupe de sécurité
150 052 000*

Nouveau, Systeme EASY FIX une main pour la fixation de la cuve

Fourni : tête de mélangeur planétaire
Cuve de mélange avec bague d'arrêt en inox, batteur, fouet 4 mm, crochet pétrisseur et capot de couverture



Fouet batteur, acier inoxydable
1500896



Fouet mélangeur, Inox
4 mm 1500897
5 mm 1500898



Crochet pétrisseur en Inox
552 000 1275



**Hachoir à viande et à légumes 82 mm
avec grilles codées et coupure de sécurité**

150 049 000*



Compris dans la livraison : Plateau à viande, poussoir, carter de hachoir à viande, vis sans fin, jeu de coupe 5 éléments, codés, acier inoxydable, L&W. Y compris : élément de préhachage, couteau 4 lames, disque perforé 8 mm, couteau 4 lames, disque perforé 3 mm, bague d'écartement 18 mm et bague d'écartement 36 mm pour passage au jeu de coupe 3 éléments.



**Carter universel pour
éminceur, attandrisseur et aplatisseur**
130 025 100

Compris dans la livraison :
carter en acier inoxydable et accouplement
M 50. Attention : toujours commander avec le kit
éminceur ou le kit attandrisseur/aplatisseur.



**Kit éminceur avec coupure de sécurité selon
EU-Norme**
130 026 100

Compris dans la livraison :
couvercle complet avec entonnoir, fixation
magnétique et poussoir.
Attention : le carter universel et les différents
inserts ne sont pas compris dans la livraison.



Insert de coupe, acier inoxydable

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



Kit attandrisseur/aplatisseur
130 027 100

Compris dans la livraison :
goulot de remplissage et fixation magnétique.
Attention : le carter universel et les différents
inserts ne sont pas compris dans la livraison



Insert aplatisseur
1500732

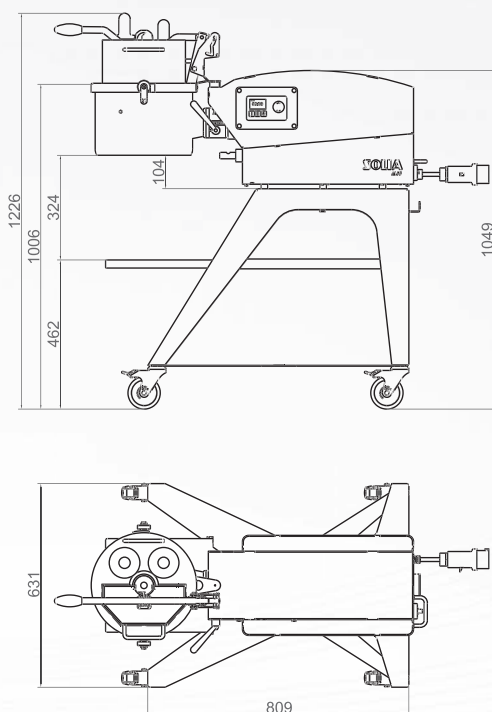
Insert attandrisseur
1500733



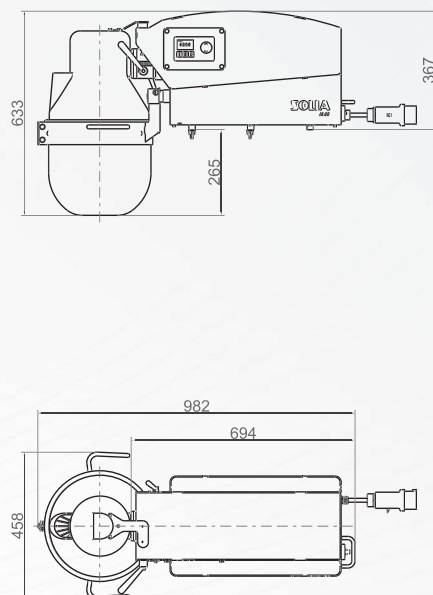
Caractéristiques techniques

Puissance (kW)	1,4/1,8
Vitesse de rotation tours/min	env. 160/320
Branchement	400 V, 50 Hz
Protection, fusible(A)	16
Indice de protection	IP 65
Niveau sonore (A)	ca. 62 dB
Poids (kg)	ca. 52 kg (Sans accessoire ni châssis)
Dimensions (L x l x H) machine de base	310 x 650 x 367 mm

M 50 avec châssis mobile



M 50 sans châssis mobile



Capacité de traitement

Designation	Utilisation	Debit**
Cylindre à crudités	Crudités, celeris, carottes	600 - 1000 kg/h
Cylindre à émincer (copeaux)	Juliennes, radis, carottes	1100 - 1200 kg/h
Cylindre à raper	Raper du pain dur, des pommes de terre cuites, des noix, des amandes et du chocolat.	600 - 900 kg/h
Cylindre à raper des pommes de terre	Raper des pommes de terre crues pour quenelles	500 kg/h
Cylindre pour pommes de terre	Raper des pommes de terre crues pour galettes	800 kg/h
Coupe dés	Dés de celeris ou de carottes par exemple	300 - 780 kg/h

**Les débits réalisés dépendent de l'épaisseur de coupe et du produit.

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix. *Les articles marqués d'un astérisque font partie de l'équipement de base recommandé.

G 450

MACHINE UNIVERSELLE

CUISINES COLLECTIVES / INDUSTRIE / TRAITEUR



En bref

- Construction robuste
- 500 mm de hauteur utile pour mise en place de bacs collecteurs
- Possibilité d'alimentation et d'évacuation automatique
- Coupure de sécurité
- Débit jusqu'à 4.000 kg/h



Multiples applications :



Coupe en dés en grandes quantités



Accessoire tubulaire pour accompagner la coupe en tranches



Accessoire innovant pour la coupe du chou

Accessoires



Adaptateur enchâssable universel avec
goulotte d'alimentation et coupe de sécurité
145 013 000

Accessoire universel avec grille inox
et système arrêt de sécurité optionnel pour
l'industrie
548 000 3200



Ailettes standards, acier inoxydable
6-aiettes 548 000 9305

Ailette double
2-aiettes 548 000 3501



Cylindre à crudités, acier inoxydable
affûtage individuel

2 mm	145 070 302
3 mm	145 070 303
4 mm	145 070 304
5 mm	145 070 305

Pour celeri, radis, carottes...



Cylindre à copeaux, acier inoxydable
affûtage individuel

6 mm	145 070 306
9 mm	145 070 309
12 mm	145 070 312
16 mm	145 070 316

Pour celeri, radis, carottes...



Cylindre râpe, acier inoxydable

2 mm	145 071 450
2 mm	145 071 313
4 mm	145 071 312

Pour pain dur, pommes de terre cuites, amandes,
noix et chocolat



Cylindre râpe pour pommes de terre,
denture en couronne, acier inoxydable

2 mm	145 071 330
------	-------------

Cylindre râpe pour pommes de terre,
acier inoxydable, combinaison 3330/302
145 071 480



Cylindre de coupe, acier inoxydable

1,5 mm	548 100 3815
2 mm	548 100 3820
2,5 mm	548 100 3825

Lisse avec 6 lames

4 mm	548 100 3840
6 mm	548 100 3860

Pour couper des tranches de Pommes de terre,
celeri, betteraves rouges, carottes



Cylindre éminceur, acier inoxydable

2 x 2 mm	548 100 9920
2,5 x 2,5 mm	548 100 9925
3 x 3 mm	548 100 9930
4 x 4 mm	548 100 9940
8 x 8 mm	548 100 9980
11 x 11 mm	548 100 9990

Par exemple pour carottes celeri et betteraves
rouges



Ailettes pour dés, acier inoxydable
145 043 000



coupe dé complet en acier inoxydable
6 mm 548 200 5200
8 mm 548 200 5300
11 mm 548 200 5400
16 mm 548 200 5500
22 mm 548 200 5600



Cylindre à coulis, acier inoxydable
1,5 mm 548 100 3410
3 mm 548 100 3430

Ailettes pour coulis
Ailette double
548 000 3400



Cylindre à purée en acier inoxydable
548 100 9440

Ailettes pour purée
Ailettes doubles
548 000 3400



Calotte à tubes, pour une coupe guidée en rondelles, acier inoxydable
548 100 3600

Insert pour carottes Ø
Ø 40 mm, poussoir Ø 36 mm 145 087 000
Ø 60 mm, poussoir Ø 56 mm 145 088 000



Disque à lame courbe, acier inoxydable, réglable 0 - 10 mm
145 020 000

Coupe les concombres et carottes en rondelles



Adaptateur de coupe, acier inoxydable, spécialement pour couper le chou et couper en rondelles
145 034 000



Disque coupe-chou, acier inoxydable
1,3 mm 145 023 000
2,5 mm 145 024 000

Pour Choux rouge ou blanc



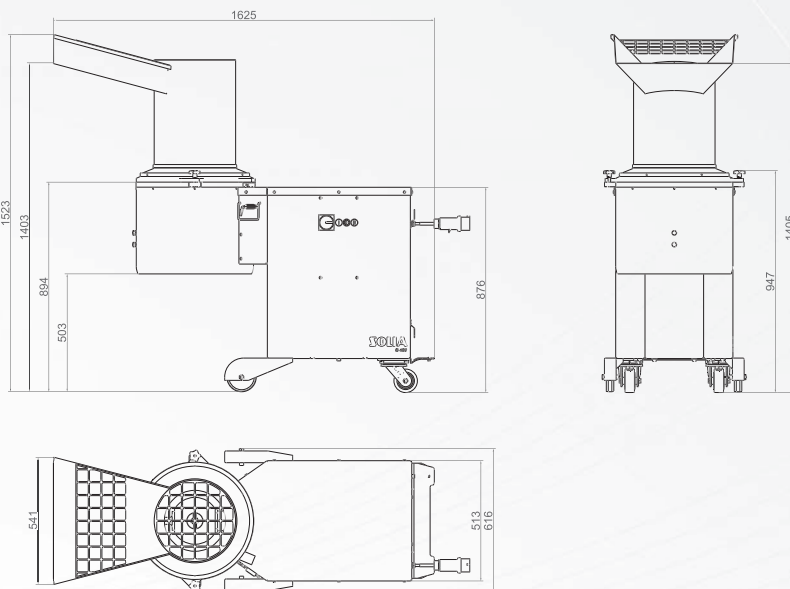
Disque à lame courbe, acier inoxydable, réglable de 0 - 10 mm
145 020 000

Couper en tranche par exemple des carottes et des tubercules.

Caractéristiques techniques



G 450
Coupe légume universel



Caractéristiques techniques

Alimentation 400 V, 50 Hz¹
3 m de câble avec une prise CEE

Puissance (kW) 1,8 / 3,6²

Fusible (A) 16

Indice de protection IP 54 (Éclaboussures)

Vitesse de rotation en T/min 150 / 300

Dimensions (L x W x H) 616 x 1621 x 1527 mm

Poids (kg) 170

¹ Moteur triphasé à changement de pôles sans entretien, courroie trapézoïdale et engrenages coniques, entraînement avec bol du processeur et engrenages coniques.

² Protection thermique . Autres Puissances sur demande.

Capacité de traitement

Designation	Utilisation	Débit**
Cylindre de coupe	Couper des pommes de terre cuites par exemple	ca. 4.000 kg/h
Cylindre éminceur	Lanières de carottes ou de céleri	ca. 3.000 kg/h
Cylindre à crudités	P. ex. pour carottes, radis, céleri	ca. 3.000 kg/h
cylindre éminceur	Copeaux p. ex. de carottes, radis, céleri	ca. 3.000 kg/h
Cylindre à raper	Râpage p. ex. de pain sec, pommes de terre cuites, noix et amandes, chocolat	ca. 3.000 kg/h
Cylindre râpe pour pommes de terre	Râpage de pommes de terre crues pour quenelles de pommes de terre	ca. 2.000 kg/h
Coupe dés	Dés de pommes de terre, céleri, carottes, etc.	ca. 3.000 kg/h
Disque coupe-chou	Coupe p. ex. de chou blanc, chou rouge	ca. 3.000 kg/h

*Les débits réalisés dépendent de l'épaisseur de coupe et du produit.

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix. *Les articles marqués d'un astérisque font partie de l'équipement de base recommandé.



TECHNIQUES DE LAVAGE ET D'ESSORAGE POUR SALADES ET LEGUMES

SWA SÉRIE

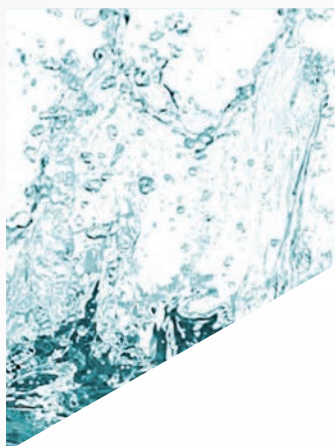
TECHNIQUE DE LAVAGE ET D'ESSORAGE POUR FRUITS ET LEGUMES

RESTAURANT / CUISINES
COLLECTIVES / INDUSTRIE



En bref

- Machines totalement en Acier Inoxydable
- Lavage et séchage délicats en un cycle de traitement
- Rinçage ultérieur minutieux pour impuretés résiduelles
- Régénération et apport constant en eau propre
- Filtre à tamis ultrafin très efficace contre les particules en suspension
- Économe en ressources, grâce aux frais d'entretien réduits
- Excellentes caractéristiques écologiques et économiques écologiques et économiques



Système novateur de tourbillon d'eau pour un nettoyage optimal



10 programmes librement paramétrables dont 6 préinstallés



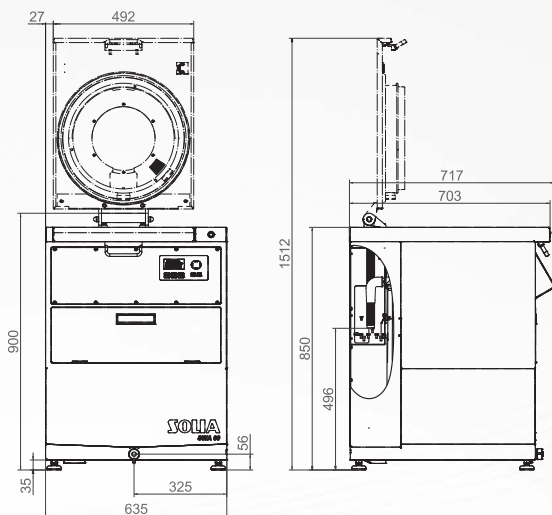
Grâce à l'optimisation du remplissage de la cuve même les produits les plus délicats sont protégés.

SWA 60.2



En bref

- Machine entièrement en inox
- Chargement et déchargement simples
- Pour un lavage dans les plus petits espaces
- Système de traitement complet et encastrable
- Commande digitale
- Panier de lavage et d'essorage compris
- 4 - 5 Litres d'eau par lavage



Caractéristiques techniques

Branchement	230 V, 50 Hz, 1,8 m de câble avec prise chuko
Alimentation en eau	Par tuyau R 1/2"
Evacuation de l'eau	côté local DN 50
Puissance (kW)	1,1
Fusible (A)	16
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)
Vitesse de rotation	0 - 600 réglage continu
Consommation minimale	par lavage (l) ca. 4 - 5
Contenance du réservoir	70 l
Dimension (L x l x H)	635 x 715 x 850 mm
Dimension du panier (circ x p)	370 x 220 mm
Poids (kg)	148

Capacité de traitement

Salade, Légumes, Fruits	Contenance en kg env	Têtes env	kg/h	Produit lavé = 1 et essoré = 2
Laitue pommée	0,7 - 0,9	2 - 3	> 25	2
Laitue frisée rouge	0,8 - 1,0	3 - 4	> 28	2
Mâche	0,8 - 1,1		> 31	2
Endives coupées	> 1,5	4 - 5	> 50	2
Tomates	5,0 - 6,0		> 240	1
Pommes	5,0 - 6,0		> 260	1
Fraises	2,5 - 3,0		> 120	1

Autres exemples de produits pouvant être traités avec la SWA 60 : laitue iceberg, radicchio, cresson, épinards, chou, concombres, chou-fleur, poires, oranges, citrons, champignons, radis, poivrons, persil, fenouil, poireau, céleri-branche, brocoli, courgettes, etc.

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix.

Caractéristiques techniques

SWA 75.2

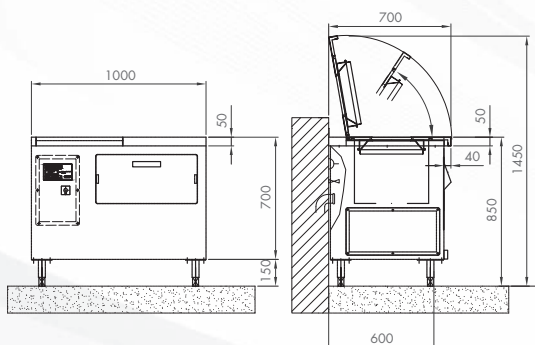
En bref

- Machine entièrement en Acier Inoxydable
- Chargement et déchargement simple
- Fonctionnement automatique
- Commande digitale
- Panier de lavage et d'essorage compris dans la livraison
- Lavage et séchage en un cycle de traitement
- 5 - 6 Litres de consommation d'eau par cycle de lavage



Caractéristiques techniques

Branchement	230 V, 50 Hz, 1,8 m de câble avec prise schuko
Alimentation en eau	Par tuyau R 1/2"
Evacuation	Côté local DN 50
Puissance (kW)	1,1
Fusible (A)	16
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)
Rotation en tours/min	0 - 600 réglage continu
Contenance du réservoir (l)	105
Dimensions (L x l x H)	1000 x 700 x 850 mm
Dimensions du panier (Circ x P)	370 x 285 mm
Poids (kg)	120



Capacité de traitement

Salade, Légumes, Fruits	Contenance en kg env	Têtes env	kg/h	Produit lavé = 1 et essoré = 2
Laitue pommée	0,9 - 1,1	3 - 4	> 31	2
Laitue frisée rouge	1,0 - 1,2	4 - 5	> 34	2
Mâche	1,1 - 1,4		> 40	2
Endives coupées	> 2,3	5 - 6	> 65	2
Tomates	7,0 - 8,5		> 340	1
Pommes	7,5 - 9,0		> 360	1
Fraises	3,5 - 4,2		> 170	1

Autres exemples de produits pouvant être traités avec la SWA 75.2 : laitue iceberg, radicchio, cresson, épinards, chou, concombres, chou-fleur, poires, oranges, citrons, champignons, radis, poivrons, persil, fenouil, poireau, celeri-branché, brocoli, courgettes, etc.

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques.

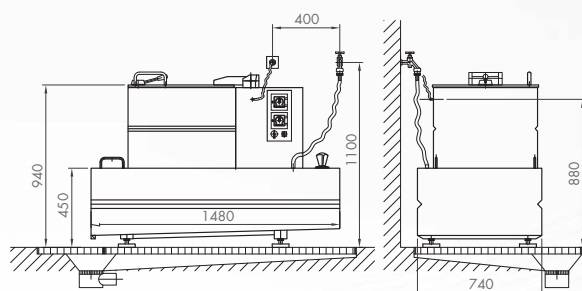
Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix.

Caractéristiques techniques

SWA 100.2

En bref

- Machine entièrement en Acier Inoxydable
- Chargement et déchargement simple
- Fonctionnement automatique
- Commande digitale
- Panier de lavage et d'essorage compris dans la livraison
- Lavage et séchage en un cycle de traitement
- 8 - 10 Litres de consommation d'eau par cycle de lavage



Caractéristiques techniques

Branchement	230 V, 50 Hz, 1,8 m de câble avec prise schuko
Alimentation en eau	Par tuyau R 3/4"
Evacuation	Par rigole
Puissance (kW)	1,5
Fusible (A)	16
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)
Rotation en tours/min	0 - 600 réglage en continu
Contenance du réservoir (l)	330
Dimensions (L x l x H)	1480 x 740 x 940 mm
Dimensions du panier (Circ x P)	500 x 220 mm
Poids (kg)	250

Capacité de traitement

Salade, Légumes, Fruits	Contenance en kg env	Têtes env	kg/h	Produit lavé = 1 et essoré = 2
Laitue pommée	1,5 - 1,7	7 - 9	> 48	2
Laitue frisée rouge	1,7 - 1,9	8 - 10	> 53	2
Mâche	1,7 - 2,1		> 59	2
Endives coupées	> 3,5	8 - 11	> 100	2
Tomates	10,0 - 12,0		> 480	1
Pommes	11,0 - 13,0		> 500	1
Fraises	5,0 - 6,5		> 260	1

Autres exemples de produits pouvant être traités avec la SWA 100.2 : laitue iceberg, radicchio, cresson, épinards, chou, concombres, chou-fleur, poires, oranges, citrons, champignons, radis, poivrons, persil, fenouil, poireau, celeri-branch, brocoli, courgettes, etc.

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques.

Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix.

Caractéristiques techniques



LAVEUSES ET EPLUCHEUSES DE TUBERCULES

AWK SÉRIE

LAVEUSES ET EPLUCHEUSES DE TUBERCULES

RESTAURANT / CUISINES
COLLECTIVES / INDUSTRIE

En bref

- Version massive, inoxydable, stable
- Coupure de sécurité par le couvercle (arrêt du moteur selon norme UE)
- Régulation économique de la consommation d'eau (arrivée d'eau uniquement avec moteur en marche)
- Processus d'épluchage librement sélectionnables avec durées de cycle automatiques
- Traitement délicat des produits grâce à des éléments amortisseurs en caoutchouc à l'intérieur



LAVET ET EPLUCHET

DE 100 A 1000
REPAS JOUR

Accessoires



Disque éplucheur à trous ronds
Surface légèrement inégale, faible
rougissement, durée d'épluchage accrue.



Disque éplucheur garni de lames
Surface lisse comme un épluchage manuel.
Davantage d'épluchures, rougissement minimal,
durée d'épluchage plus courte.



Disque éplucheur en corindon,
convient particulièrement bien à l'épluchage de
tubercules Surface rugueuse, moins d'épluchures,
rougissement rapide, durée d'épluchage courte.

EPLUCHAGE ET LAVAGE DE TUBERCULES COMME PAR EXEMPLE POMMES DE TERRE BETTERAVE ROUGE ETC...

AW K 8.3

De 100 à 600 repas jour



Compris dans la livraison :

- éjection standard des épluchures à gauche ailette tournante et disque de support.
- disque d'épluchage et de coupe perforé n° 0, 1 et 2

AW K 15.3

De 500 à 1000 repas jour



Compris dans la livraison :

- éjection standard des épluchures à gauche ailette tournante et disque de support.
- disque d'épluchage et de coupe perforé n° 0, 1 et 2

AW K 35.3

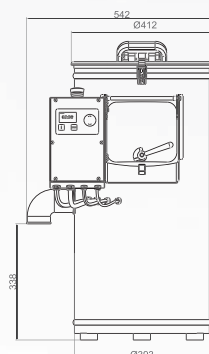
A partir de 1000 repas jour



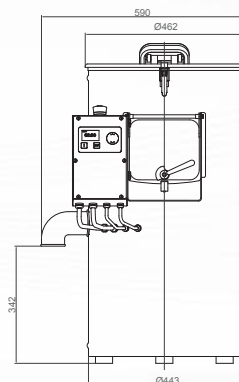
Compris dans la livraison :

- éjection standard des épluchures à gauche ailette tournante et disque de support inox
- Disque d'épluchage perforé avec lame tournante n° 1,

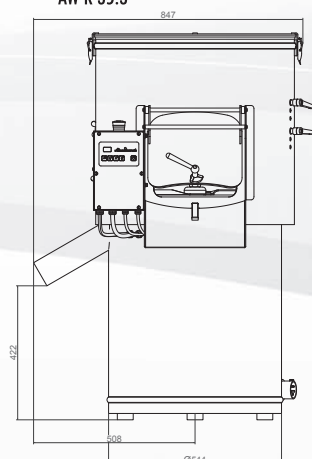
AW K 8.3



AW K 15.3



AW K 35.3



Caractéristiques techniques

	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Branchement	400 V, 50 Hz 3 m De cable avec prise CEE, 5-points	400 V, 50 Hz 3 m De cable avec prise CEE, 5-points	400 V, 50 Hz 2,7 m De cable avec prise CEE, 5-points
Raccordement en eau	Tube R 1/2"	Tube R 1/2"	Tube R 1/2"
Puissance (kW)	0,43	0,43	2,2
Fusible (A)	16	16	16
Indice de protection	IP 54 (projections d'eau)	IP 54 (projections d'eau)	IP 54 (projections d'eau)
Vitesse de rotation tours/min	160 / 320	160 / 320	160 / 320
Consommation d'eau l/min	6-8	8-10	15
Dimensions (L x l x H mm)	542 x 608 x 870	592 x 666 x 934	847 x 892 x 1230
Poids (kg)	45	50	169

Capacité de traitement

	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Contenance (kg)	8	15	30 - 40
Performance* (kg/h)	200	400	500 - 1200

*Capacité par cycle d'épluchage : calculée pour une durée de service totale de 8 heures par jour maximum

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix.



MACHINES POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE ET DES PRODUITS FINIS

AWF SÉRIE

HACHOIR A VIANDE

BOUCHERIE / RESTAURANT / COLLECTIVITE



En bref

Hachoir à viande de la série AWF

- Débits élevés et longévité
- Machines et jeux de coupe 100 % en acier inoxydable
- Grand bac de remplissage
- Logement de vis sans fin extérieur amovible pour un nettoyage facile et hygiénique
- Conforme aux normes de sécurité CE
- Bati de machine fermé.
- Protection thermique du moteur

„Lobos“ AW F 82.2

- Faible profondeur – peu encombrant sur le plan de travail
- Commande intelligente avec coupure en cas de surcharge
- Manipulation simple
- Bâti « épuré » – élégant et facile à nettoyer



Bac GN 1/1 à placer en dessous



Bac à viande amovible entièrement en acier inoxydable lavable en lave-vaisselle



Moyeu d'entraînement externe pour un nettoyage hygiénique. Hachoir à viande amovible, par ex. pour la conservation au réfrigérateur.



Boîtier facile à retirer avec vis sans fin hors du moteur et Ustensiles de coupe codé, L&W inox, pour un nettoyage hygiénique

Hachoir à viande **AW F 70 „Lupo”**, appareil de table

Débit 150 à 200 kg/h



Branchement	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points
Puissance (kW)	0,74 optional 0,55 (230V)
Fusible (A)	16
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)
Dimensions (L x l x H)	310 x 465 x 415 mm
Poids (kg)	21
Plateau à viande (l)	5,4
Ustensiles de coupe	3 pièces, L&W, Inox

„Lobos” **AW F 82.2** Hachoir à viande, appareil de table

Debit 200 à 300 kg/h



Branchement	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points
Puissance (kW)	1,1
Fusible (A)	16
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)
Dimensions (L x l x H)	498 x 485 x 428 mm
Poids (kg)	50
Plateau à viande (l)	7,75
Ustensiles de coupe	5 pièces, L&W, Inox en option 3 pièces

AW F 98 Hachoir à viande, appareil au sol/de table

Debit 700 à 800 kg/h



Branchement	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points, en option 230 V
Puissance (kW)	2,2 option 1,8
Fusible (A)	20
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)
Dimensions (L x l x H)	870 x 560 x 1020 / 420 x 780 x 610 mm
Poids (kg)	130 / 87
Plateau à viande (l)	52 / 23
Ustensiles de coupe	3 pièces, L&W, Inox en option 5 pièces

AW CU SÉRIE

ROBOTS CUTTER

RESTAURANT / COLLECTIVITE/BOUCHERIE / INDUSTRIE

En bref

- Avec plat de 15 litres en version de table
- Avec plat de 20 et 30 litres en version au sol
- Idéal pour mélanger et broyer viande, farce de poisson, légumes, épices, pulpe de fruits
- Un moteur permettant de régler la vitesse des lames de façon linéaire
- Cavité pour cutter, bras de support porte-lame en inox
- Protection contre le redémarrage



Cuve massive en Inox



Tête à 3 lames amovibles, en option avec 6 lames



Ecran tactile 7", programmable, Arrêt automatique en fonction du temps et/ou de la température. Un moteur variateur de vitesse des lames 750- 3.000 Tours/min. Touches de sélection rapides



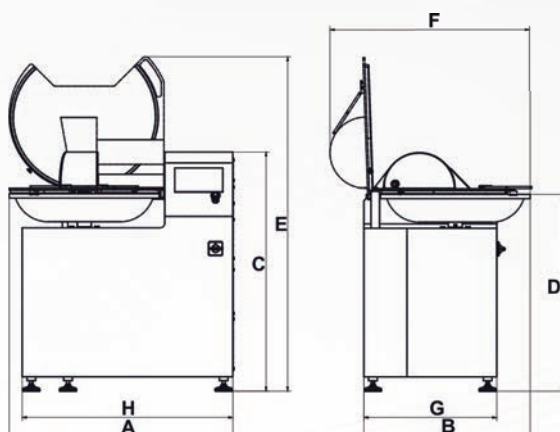
Couvercle insonorisé transparent pour le contrôle



AW CU 30.2



AW CU 15.2



Caractéristiques techniques

cm	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
Branchement	230 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points
Puissance (kW)	2,25 pour 10 - 35 tour/min	5,6 pour 15 - 44 tour/min
Fusible (A)	16	16
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)	IP 54 (projection d'eau)
Dimensions (L x l x H)	870 x 630 x 560 (avec la cuve) H max. 920	1040 x 770 x 1.120 (avec la cuve) H max. 1.560
Poids (kg)	165	330
Plateau à viande (l)	15	30

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques. Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix

AW mi

SÉRIE

MACHINE POUR MELANGER ET MALAXER

RESTAURANT / COLLECTIVITE / BOUCHERIE / INDUSTRIE

En bref

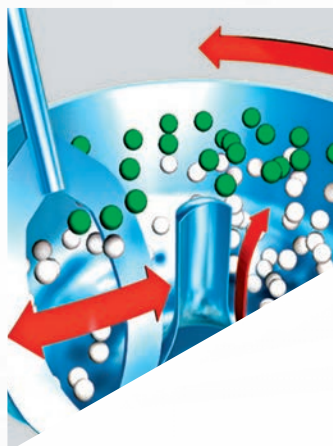
- Mélanger et malaxer avec diversité, douceur et homogénéité
- 100 % inox
- Disponible avec un ou deux moteurs (réceptif rotatif)
- Mobile, pour se déplacer en toute simplicité
- Temps de mélange réduit de moitié en transportant le produit vers le haut et vers le bas
- Nettoyage simplifié
- Protection contre le redémarrage par un interrupteur de sécurité



Bol inclinable vers l'avant pour un vidage plus aisé



Outil malaxeur à deux bras breveté



Temps de mélange réduits de moitié grâce au concept de mélange pluridimensionnel



Partie supérieure de la machine inclinable avec ressorts pneumatiques

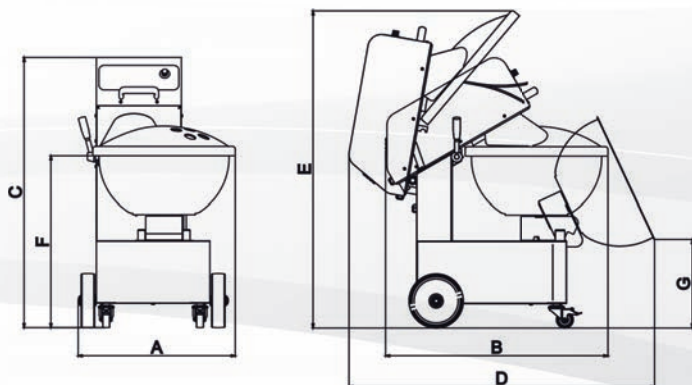
AW MI 30, 65, 95, 165

Caractéristiques techniques



Caractéristiques techniques

	AW MI 30 professional	AW MI 65 professional	AW MI 95 professional	AW MI 165 professional
Branchement	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points	400 V, 50 Hz Cable avec prise CEE 5 points
Rotation du bras en tour/min	47	47	47	47
Rotation du bol en tour/min	14	14	14	9
Puissance totale (kW)	0,43	0,5	0,8	1,87
Fusible (A)	16	16	16	16
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)	IP 54 (projection d'eau)	IP 54 (projection d'eau)	IP 54 (projection d'eau)
Dimensions (L x l x H)	580 x 820 x 1000 (H max. 1170)	680 x 960 x 1080 (H mx. 1350)	770 x 1080 x 1200 (H max. 1500)	920 x 1170 x 1380 (H max. 1690)
Poids (kg) 1 ou 2 moteurs	68 / 75	78 / 89	157	283
Contenance du bol en (kg) / (l)	5 - 20 / 30	7 - 40 / 65	15 - 65 / 95	20 - 120 / 165
En option, réglage en continu de la vitesse du bras	x	x	x	x
Version économique avec un seul moteur	x	x	—	—



cm	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



TRAITEMENT INDUSTRIEL DES ALIMENTS

AW BS 150

COUPE LÉGUMES À BANDE

COLLECTIVITE / INDUSTRIE / EPICERIE FINE



En bref

- Entièrement en inox
- Avec une extension de 1000 mm en série
- Réglage continu de la vitesse de la bande, réglage continu de la vitesse des lames
- Épaisseurs de coupe de 0,5 à 90 mm en fonction de l'outil
- Cheminée de remplissage et bandetransporteuse de 150 mm de large pour une hauteur de travail de 145 mm
- Bandes transporteuses et de pression faciles à retirer grâce à un déverrouillage simple sans outils supplémentaires
- Sécurité d'utilisation grâce à un couvercle transparent résistant et sécurisé électroniquement
- Fil de lame durci échangeable. Guidage et auto-aiguisage sensible et propre de la lame.
- Zone de bande transporteuse lisse pour éviter les amas de produit



Réglage de la bande convoyeuse supérieure en fonction des produits



Dispositif de coupe à contact très léger pour une coupe extrêmement nette



Grâce à une largeur d'amenée pratique, les produits ne nécessitent qu'une coupe grossière au préalable



Différents outils pour des types de coupe variables réglables en continu

Accessoires



Disque à lame courbe en Inox réglable, de 0,5 à 25 mm
335607

Couper en tranches, par ex : Concombres, carottes, celeris, oignons, pommes de terre



Couteau à deux lames, ouvert, acier inoxydable, épaisseur de coupe max. de 90 mm
334325

Coupe des lanières de salades, de chou chinois etc..



Disque à trancher, à 4 lames
1,3 mm 334333
3,0 mm 334334
4,0 mm 334332

Couper en tranches par ex Chou blanc ou chou rouge



Disque éminceur
2,5 x 2,0 mm Juliennes 334327
3,5 x 3,0 mm Juliennes 334328
4,5 x 4,0 mm Juliennes 334458
7,0 x 7,0 mm 335603

Coupe des lanières de carottes, radis, radis noir etc...



Disque à copeaux avec disque support
3 mm 335762
4 mm 335763

Pour celeri, pommes de terre etc...



Chariot à couteaux sur roulettes, pour 6 disques
335485



Table de préparation mobile avec 4 roulettes de guidage blocables et 2 ou 4 planches à découper
2 postes de travail 335618
4 postes de travail 715 031 000



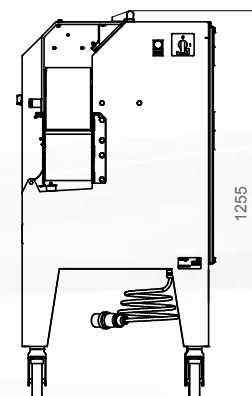
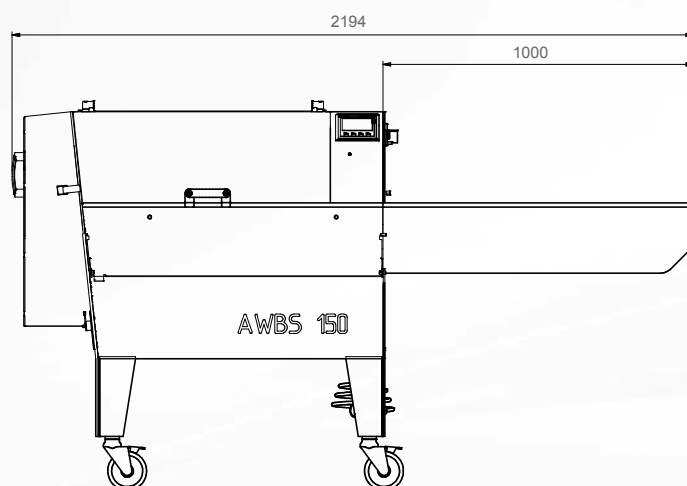
Caractéristiques techniques

Branchement entrainement bande	230 V (1P + PE)
Puissance (kW)	0,37
Rotation tour/min	34
Plage de rotation tour/min	2 - 70
fusible (A)	1,25

Branchement moteur lames	230 V (1P + PE)
Puissance(kW)	1,1
Rotation tour/min	302
Plage de rotation tour/min	90 - 600
fusible (A)	16

Cable	4,5 m, (1P) Prise CEE
Indice de protection	IP 54 (projection d'eau)
Dimensions (L x l x H mm) avec bande de 400	1594 x 680 x 1255
Dimensions (L x l x H mm) avec bande de 1000	2194 x 680 x 1255
Dimensions (L x l x H mm) avec bande de 1500	2694 x 680 x 1255
Poids (kg)	230
Poids avec prolongement de bande (kg)	ca. 250

AW BS 150 Coupe légumes à bande



Capacité de traitement

Produit	Outil	Longueur de coupe mm	Debit en Kg/h
Endive	Couteau à deux lames	5	470
Chou chinois	Couteau à deux lames	6	860
Dill	Disque à lame courbe	1	24
Laitue iceberg	Couteau à deux lames	6	380
Laitue iceberg	Couteau à deux lames	20	720
Endive	Couteau à deux lames	3	115
Concombre	Disque à lame courbe	2	270
Carotte	Disque à lame courbe	2	160
Carotte	Disque éminceur 3 x 3,5 mm	—	320
Carotte	Disque à copeaux 3 mm	—	360
Carotte	Disque à copeaux 4 mm	—	420
Pommes de terre	Disque à lame courbe	4	680
Pommes de terre	Disque à lame courbe	6	1000
Chou rave	Disque éminceur 3 x 3,5 mm	—	600
Chou rave	Disque éminceur 7 x 7 mm	—	1035
Ciboulette	Disque à lame courbe	—	240
Poivron	Disque à lame courbe	4	210
Poivron	Disque à lame courbe	6	330
Persil	Disque à lame courbe	1	20
Poireau	Disque à lame courbe	2	180
Radicchio	Couteau à deux lames	6	310
Radis	Disque à lame courbe	2	340
Salade	Couteau à deux lames	25	1000
Ciboulette	Couteau à deux lames	1	25
Ciboulette	Couteau à deux lames	3	80
Celeri	Disque éminceur 3 x 3,5 mm	—	490
Celeri	Disque à copeaux 3 mm	—	800
Celeri	Disque à copeaux 4 mm	—	1020
Tomate	Disque à lame courbe	4	300
Tomate	Disque à lame courbe	6	440
Chou blanc	Disque à trancher à 4 lames	1,3	500
Chou blanc	Disque à lame courbe	1,5	160
Chou frisé	Couteau à deux lames	8	440
Oignon	Disque à lame courbe	4	520

Les valeurs indiquées sont des valeurs moyennes et peuvent être multipliées par deux avec une augmentation de la vitesse de la bande et des lames.

Les photos et illustrations sont des représentations fonctionnelles et peuvent diverger des variantes effectives. Sous réserve de modifications techniques.
Vous trouverez davantage d'accessoires dans notre liste de prix.

AW RS 300 S

RAPEUR ÉMINCEUR MODULAIRE

INDUSTRIE / EPICERIE FINE

En bref

- Concept modulaire, manipulation simple
- Râper, hacher, attendrir et effriter des produits solides, secs ou humides
- Machine et accessoires en inox
- Accessoires conformes HACCP
- Intégration dans les lignes de traitement
- Entraînement puissant avec arrêt de sécurité
- Remplacer en toute simplicité des cylindres sans outil spécial
- Régulation par convertisseur de fréquence



La géométrie des multiples lames incurvées vers l'intérieur du cylindre de coupe détermine la géométrie du produit fin



Des ailettes d'entraînement rotatives pressent le produit brut contre les tranchants du cylindre râpe ou éminceur. Le produit brut est ainsi râpé ou émincé en copeaux et quitte le cylindre par les perforations



De nombreuses réalisations spéciales ou constructions spécifiquement adaptées aux demandes des clients sont possibles sur demande

Accessoires



Ailettes d'entraînement en acier inoxydable
143943
Réalisation spéciale composée d'ailerets d'entraînement modifiés, avec capuchon vissé et plaque, en acier inoxydable
1008405



Cylindre râpe, acier inoxydable
1 mm, perforation sur tout le pourtour 930 070 111
1,5 mm, perforation sur tout le pourtour 930 070 112
1,5 mm, perforation spéciale p. ex. pour parmesan 930 070 113



Cylindre râpe, acier inoxydable
2 mm, perforation sur tout le pourtour 930 070 211
2 mm, perforation spéciale p. ex. pour parmesan 930 070 212



Cylindre râpe, acier inoxydable
3 mm, perforation sur tout le pourtour 930 070 311
4 mm, perforation sur tout le pourtour 930 070 411
6 mm, perforation sur tout le pourtour 930 070 611



Cylindre à copeaux, acier inoxydable
2 mm, perforation sur tout le pourtour 930 071 211
3 mm, perforation sur tout le pourtour 930 071 311



Cylindre à copeaux, acier inoxydable
4 mm, perforation sur tout le pourtour 930 071 411
6 mm, perforation sur tout le pourtour 930 071 611



Cylindre à copeaux, acier inoxydable
8 mm, perforation sur tout le pourtour 930 071 811
10 mm, perforation sur tout le pourtour 930 071 911
12 mm, perforation sur tout le pourtour 930 071 916



Cylindre râpe pour pommes de terre, acier inoxydable denture en couronne
930 072 011



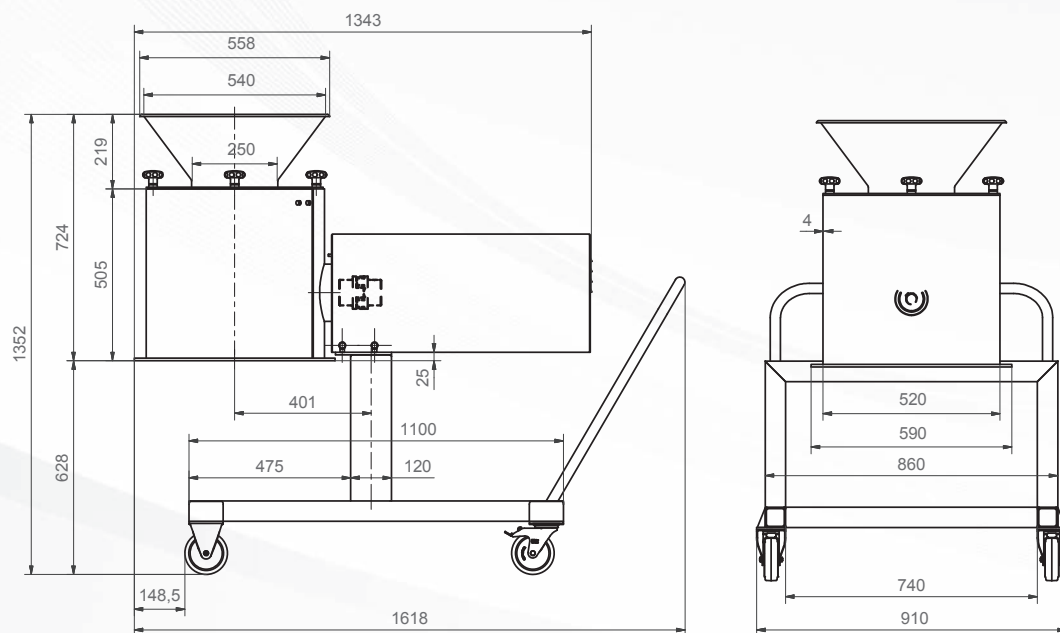
Cylindre râpe pour galettes, en acier inoxydable denture en couronne partielle
930 072 012

Caractéristiques techniques

Branchement	400 V, 50 Hz, Cable avec prise CEE 5 points
Puissance(kW)	5,5
Fusible (A)	32
Indice de protection	IP 65
Rotation en tour/min	-180
Dimensions (L x l x H mm)	1345 x 590 x 725 (sans châssis mobile ni commande)
Poids (kg)	290



AW RS 300 S Rapeur éminceur



13 Rue de Champagne • F/ 57070 METZ
Tél. : 00 33 (0)3 87 37 50 35
Mail : contact@ascobloc-debag.fr
www.adf-metz.fr



Aucune responsabilité ne sera acceptée pour les erreurs ou omissions. Sous réserve de modifications.