

AWR

REIHE PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN



- Für 10 l bis 200 l Kesselvolumen
- Gastronomie
- Hotellerie
- Großküchen
- Betriebsküchen
- Krankenhäuser
- Feinkosthersteller
-



Patentierter Abstreifer für ein homogenes Vermischen aller Zutaten



Verschiedene Bediendisplays je nach Maschinenausführung für individuelle Mischprozesse



„Kodiak“ AW R 20.2
„Kodiak“ AW R 30.2
Kesselrolly serienmäßig



Ab AW R 30 optional
automatisches Heben und
Senken des Kessels

- Weltweit führende BEAR-Premiumprodukte höchster Qualität
- Rühren von Fruchtequark und Püree, Schlagen von Sahne und Eiweiß, Kneten von Teigen, Mischen von Hackfleisch und anderen Massen
- Rührkessel mit Kesselerkennung
- Gestufte Leistungsgrößen von 10 l bis 200 l Kesselvolumina
- Gehäuse innen und außen acrylpulverbeschichtet
- Schutzschirme aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Heben und Verriegeln des Kessels in einem Arbeitsgang
- Stufenlose Geschwindigkeitssteuerung



AW R REIHE TYPENÜBERSICHT



AW R 10
Boden-/ Tischgerät

komplett in Edelstahl, mit 10 l Rührkesselinhalt, mit patentiertem abnehmbarem Magnetschutzschirm aus Kunststoff. Bedienpaneel VL 2 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer, Rührbesen, Knethaken, Abstreifer komplett.



AW R 20
Boden-/ Tischgerät

komplett in Edelstahl, mit 20 l Rührkesselinhalt, mit festem Schutzschirm aus Kunststoff. Bedienpaneel VL 2 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer und Knethaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten.

Lieferbar ab
Mai 2018



„Kodiak“ **AW R 20.2**
Boden-/ Tischgerät

komplett in Edelstahl, mit 20 l Rührkesselinhalt, mit patentiertem abnehmbarem Magnetschutzschirm aus Kunststoff. Bedienpaneel mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer, Rührbesen und Knethaken Edelstahl, bei Bodengerät mit Kesselrolley.



„Kodiak“ **AW R 30.2**
komplett in Edelstahl, mit 30 l Rührkesselinhalt, mit patentiertem abnehmbarem Magnetschutzschirm aus Kunststoff. Bedienpaneel mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer und Knethaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten, Kesselrolley.



AW R 30
mit 30 l Rührkesselinhalt, mit festem Schutzschirm aus Kunststoff, manuelles Bedienpaneel VL 1 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer und Knethaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten.



AW R 40 AW R 40 P
mit 40 l Rührkesselinhalt, mit festem Schutzschirm aus Kunststoff, manuelles Bedienpaneel VL 1 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer und Knethaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten. Auch als Pizzaausführung lieferbar.



AW R 60 AW R 60 A
AW R 60 P
AW ERGO BEAR 60
mit 60 l Rührkesselinhalt, mit festem Schutzschirm aus Kunststoff, manuelles Bedienpaneel VL 1 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel, Rührer und Knethaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten. Auch als Pizza-, Automatik- und ERGO-Ausführung lieferbar.



AW R 80 AW R 80 A
mit 80 l Rührkesselinhalt, mit festem Schutzschirm aus Kunststoff, manuelles Bedienpaneel VL 1 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel und Knethaken Edelstahl, Rührer Alu, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten. Auch als Automatik-Ausführung lieferbar.



AW R 100 AW R 100 A
AW ERGO BEAR 100
mit 100 l Rührkesselinhalt, mit festem Schutzschirm aus Kunststoff, elektrisches Bedienpaneel VL 1 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel und Knethaken Edelstahl, Rührer Alu, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten. Auch als Automatik- und ERGO-Ausführung lieferbar.



AW ERGO BEAR 140
komplett in Edelstahl, mit 140 l Rührkesselinhalt, mit abnehmbarem Schutzschirm aus Kunststoff, elektronisches Bedienpaneel VL 4 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel Edelstahl, Rührer Alu, Rührbesen Edelstahl, in der Mitte verstärkt.

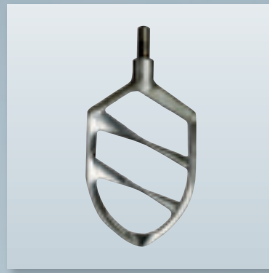


AW R 200
komplett in Edelstahl, mit 200 l Rührkesselinhalt, mit abnehmbarem Schutzschirm aus Kunststoff, automatisches Bedienpaneel VL 4 mit digitalem Timer und Notstopp.
Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel und doppelter, in der Mitte verstärkter Rührbesen aus Edelstahl.

ZUBEHÖR



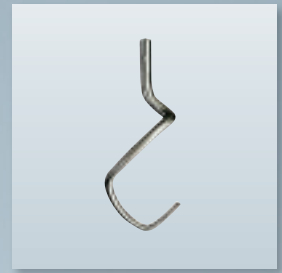
Rührkessel mit Kessel-erkennung
Hochwertiger Edelstahl aus einem Stück gepresst. Kesselringe aus verwindungssteifem Aluminium.



Rührer
Optimierte Querrippen-Geometrien aus Edelstahl für rückstandsfreie Rührprozesse. Ab 80 l Standardausführung Aluminium, optional aus Edelstahl.



Rührbesen
Elastische, formstabile Geometrie aus Aluminium mit Edelstahl-Drähten.



Knethaken
Aus massivem, kaltgebogenem Edelstahl. Die spezielle Geometrie sorgt für ein homogenes Durcharbeiten des Teiges.

ZUSATZAUSRÜSTUNG



Schlagbesen
Filigrane Geometrie aus extrafeinen Drähten um spezielle Massen wie zum Beispiel Bisquit aufzuschlagen.



Flügelbesen
Komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und besonders für Kartoffelpüree geeignet.



Abstreifer
Eine intelligente, patentierte Kombination aus Edelstahl-arm und Nylonschiene. Zu Besen oder Rührer gegenlaufend, wird so die Kesselwand abgestreift. Damit wird eine sehr ausgewogene Vermischung der Rohstoffe erreicht.



Abnehmbarer Schutzschirm
Aus Kunststoff CE-zertifiziert nach EU Norm EN 454 ab AW R 20.
Aus Edelstahl für ERGO BEAR und ab AW R 140.



Easylift/Flexilift
Er bewegt, hebt und senkt die Kessel so, wie sie in den einzelnen Arbeitsschritten gebraucht werden. Einfach zu handhaben, kaum zu warten und leicht zu reinigen gehört der Easylift zu den beliebtesten Kollegen. Frische Energie holt er sich von zwei wiederaufladbaren Batterien. Es gibt ihn in zwei Größen.



Kesseltransportwagen
Robustes, leicht zu bewegendes Bindeglied zwischen den einzelnen Prozessen.

DATEN UND FAKTEN

	AW R 10	AW R 20	AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/AW R 40 P
Kapazität (l)	10	20	30	30	40
Anschluss	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	0,7	1,2	1,2	1	1,1/1,85
Drehzahl min ⁻¹	110-420	98-375	64-353	57-311	53-294
Abmessung (L x B x H)	558 x 622 x 1200 mm	566 x 717 x 1286 mm	624 x 792 x 1367 mm	570 x 912 x 1210 mm	570 x 912 x 1210 mm
Gewicht (kg)	63	87	115	170	180
Reduzierte Kesselgröße (l)	–	12	15	15	20

	AW R 60/AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Kapazität (l)	60	80	100	140	200
Anschluss	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,85/3,0	2,9	2,9	5,5	5,5
Drehzahl min ⁻¹	53-288	47-257	47-257	47-257	47-257
Abmessung (L x B x H)	648 x 1028 x 1413 mm	654 x 1150 x 1470 mm	691 x 1171 x 1593 mm	757 x 1301 x 1910 mm	754 x 1301 x 1910 mm
Gewicht (kg)	275	340	395	525	525
Reduzierte Kesselgröße (l)	30	40	40 + 60	–	–

VERARBEITUNGSKAPAZITÄT

Produkt	Werkzeug	AW R 10	AW R 20	AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/ AW R 40 P	AW R 60/ AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Eiweiß 1l = 30 Eier (l)	Rührbesen	1	2,4	3	3,5	6	9	12	15	21	27
Sahne (l)	Rührbesen	2,5	5	7,5	7,5	10	15	30	45	75	120
Mayonnaise (l)	Rührbesen	8	16	20	24	32	48	64	80	112	160
Kartoffelpüree (kg)	Rührbesen	3,5	12	15	18	23	36	50	65	95	140
Bisquit Boden (kg)	Schlagbesen	–	8-10	–	12-15	16-20	25-30	32-40	38-50	54-67	–
Brotteig (50%) (kg)	Knethaken	5	10	13	16	22	34	50	58	70	–
Sandkuchen/Muffins (kg)	Rührer	6,5	14	15	18	24	33	48	60	85	120

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste. Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen. *Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung.