

AW R REIHE

PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN

GASTRO / GV / GK / FEINKOST

Im Überblick:

- Gestufte Leistungsgrößen von 10 l bis 200 l Kesselvolumen
- Kodiak AW R 10.2 und Kodiak AW R 20.2 als Boden- oder Tischgerät lieferbar
- Heben und Verriegeln des Kessels in einem Arbeitsgang
- Stufenlose Geschwindigkeitssteuerung
- Schutzschirme aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Rührkessel mit Kesselerkennung



Patentierter Abstreifer für ein homogenes Vermischen aller Zutaten



Verschiedene Bediendisplays je nach Maschinenausführung für individuelle Mischprozesse



„Kodiak“ AW R 20.2 und „Kodiak“ AW R 30.2 Kesselrolley serienmäßig



Ab AW R 60 optional automatisches Heben und Senken des Kessels

**RÜHREN,
SCHLAGEN UND
KNETEN
VON TEIGEN,
FLEISCH UND
SCHAUMIGEN
MASSEN**

Modelle



**„Kodiak“ AW R 10.2
Boden- / Tischgerät
Maschine und Zubehör Edelstahl**

- Rührkesselinhalt 10 Liter Volumen
- Patentierter, einfach abnehmbarer Magnetschutzschirm aus Kunststoff
- Als Tisch- und Bodengerät erhältlich
- Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- Füße höhenverstellbar
- Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer, Rührbesen, Knethaken Edelstahl



**„Kodiak“ AW R 20.2
Boden- / Tischgerät
Maschine und Zubehör Edelstahl**

- Rührkesselinhalt 20 Liter Volumen, optional 12 Liter
- Inklusive Kesselrolley (Bodengerät) und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff
- Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- Füße höhenverstellbar
- Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer, Rührbesen, Knethaken Edelstahl, bei Bodengerät mit Kesselrolley



**„Kodiak“ AW R 30.2
Maschine und Zubehör Edelstahl**

- Rührkesselinhalt 30 Liter Volumen, optional 15 Liter
- Inklusive Kesselrolley und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff
- Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- Füße höhenverstellbar
- Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer, Knethaken, Rührbesen Edelstahl, Kesselrolley



AW R 30

- Rührkesselinhalt 30 Liter Volumen, optional 15 Liter
- Einfach abnehmbarer Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- Bedienpaneel VL 1: manuelles Kesselanheben und -absenken, manuelle, stufenlose Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer und Kneithaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten



AW R 40, AW R 40 P

P-Ausführung besonders geeignet für schwere Teige (Pizzaausführung)

- Rührkesselinhalt 40 Liter Volumen, optional 20 Liter
- Einfach abnehmbarer Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- Bedienpaneel VL 1: manuelles Kesselanheben und -absenken, manuelle, stufenlose Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer und Kneithaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten.



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

P-Ausführung besonders geeignet für schwere Teige (Pizzaausführung)

- Rührkesselinhalt 60 Liter Volumen, optional 30 Liter
- Einfach abnehmbarer Magnet-Schutzschirm (CE-zertifiziert)
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- AW R 60, AW R 60 P mit Bedienpaneel VL 1: manuelles Kesselanheben und -absenken, manuelle, stufenlose Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp
- AW R 60 A mit Bedienpaneel VL 1S: automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer mit Doppelstift und Kneithaken mit Doppelstift Edelstahl, Rührbesen mit Doppelstift Alu mit Edelstahl-Drähten.



AW ERGO BEAR 60

- ERGO BEAR ist eine ergonomisch durchdachte Rühr- und Schlagmaschine
- Schweres Heben entfällt: Kessel mit den Zutaten wird direkt in die Maschine gerollt
- Leichte Montage der Werkzeuge
- korrekte Arbeitsstellung = keine Überlastung von Rücken und Armen
- Rührkesselinhalt 60 Liter Volumen, optional 30 Liter
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- Bedienpaneel VL 5: Industrie-Panel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, Zeitschaltuhr, programmierbar, Remix und Notstopp, USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer mit Doppelstift und Kneithaken mit Doppelstift Edelstahl, Rührbesen mit Doppelstift Alu mit Edelstahl-Drähten, Rührkesseltransportwagen.



AW R 80, AW R 80 A

- Rührkesselinhalt 80 Liter Volumen, optional 40 Liter
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl (CE-zertifiziert)
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- AW R 80 mit Bedienpaneel VL 1: manuelles Kesselanheben und -absenken, manuelle, stufenlose Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp
- AW R 80 A mit Bedienpaneel VL 1S: automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung und Kneithaken mit Doppelstift Edelstahl, Rührer mit Doppelstift Alu, Rührbesen mit Doppelstift Alu mit Edelstahl-Drähten.

Modelle



AW R 100, AW R 100 A

- Rührkesselinhalt 100 Liter Volumen, optional 60 oder 40 Liter
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl (CE-zertifiziert)
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- AW R 100 mit Bedienpaneel VL 1L: automatisches Kesselanheben und -absenken, manuelle, stufenlose Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp
- AW R 100 A mit Bedienpaneel VL 1S: automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung und Knethaken mit Doppelstift Edelstahl, Rührer mit Doppelstift Alu, Rührbesen mit Doppelstift Alu mit Edelstahl-Drähten.



AW ERGO BEAR 100

- ERGO BEAR ist eine ergonomisch durchdachte Rühr- und Schlagmaschine
- Schweres Heben entfällt: Kessel mit den Zutaten wird direkt in die Maschine gerollt
- Leichte Montage der Werkzeuge
- korrekte Arbeitsstellung = keine Überlastung von Rücken und Armen
- Rührkesselinhalt 100 Liter Volumen, optional 60 oder 40 Liter
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- Bedienpaneel VL 5: Industriepanel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, programmierbar, Remix und Notstopp, USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung und Knethaken mit Doppelstift Edelstahl, Rührer mit Doppelstift Alu, Rührbesen mit Doppelstift Alu mit Edelstahl-Drähten, Rührkesseltransportwagen.



AW ERGO BEAR 140

Maschine komplett in Edelstahl

- ERGO BEAR ist eine ergonomisch durchdachte Rühr- und Schlagmaschine
- Schweres Heben entfällt: Kessel mit den Zutaten wird direkt in die Maschine gerollt
- Leichte Montage der Werkzeuge
- korrekte Arbeitsstellung = keine Überlastung von Rücken und Armen
- Rührkesselinhalt 140 Liter Volumen
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl
- Bedienpaneel VL 5: Industriepanel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, programmierbar, Remix und Notstopp, USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung Edelstahl, Rührer mit Doppelstift Alu, Rührbesen mit Doppelstift Edelstahl, in der Mitte verstärkt, Rührkesseltransportwagen.



AW R 200

Maschine komplett in Edelstahl

- Rührkesselinhalt 200 Liter Volumen
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl
- Bedienpaneel VL 5: Industriepanel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, programmierbar, Remix und Notstopp, USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthalten:

- Rührkessel mit Kesselerkennung und Rührbesen mit Doppelstift Edelstahl, in der Mitte verstärkt.

Achtung: nicht zum Kneten geeignet.

Zubehör



Rührkessel mit Kesselerkennung

Hochwertiger Edelstahl aus einem Stück gepresst.
Kesselerkennung aus verwindungssteifem Aluminium.



Rührbesen

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



Rührer

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



Kneithaken

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



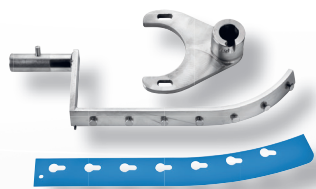
Schlagbesen

Filigrane Geometrie aus extrafeinen Drähten um spezielle Massen, wie beispielsweise Biskuit aufzuschlagen.



Flügelbesen

Komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und besonders für Kartoffelpüree geeignet.



Abstreifer

Eine intelligente, patentierte Kombination aus Edelstahlarm und Nylonschiene.
Zu Besen oder Rührer gegenlaufend, wird die Kesselwand abgestreift und dadurch eine sehr ausgewogene Vermischung der Rohstoffe erreicht.



Easylift / Flexlift

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. 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

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

Technische Daten

	„Kodiak“ AW R 10.2	„Kodiak“ AW R 20.2	„Kodiak“ 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 2 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	0,7	1,2	1,1	1,1 / 1,85
Drehzahl min ⁻¹	72-451	64 - 353	64 - 353	57 - 311	53 - 294
Abmessung (L x B x H mm)	540 x 597 x 1197	629 x 770 x 1292	629 x 770 x 1365	541 x 938 x 1209	557 x 952 x 1209
Gewicht (kg)	120	185	190	170	175
Reduzierte Kesselgröße	–	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	7,5	5,5
Drehzahl min ⁻¹	53 - 288	47 - 257	47 - 257	47 - 259	47 - 259
Abmessung (L x B x H mm)	627 x 1064 x 1394	663 x 1135 x 1482	684 x 1175 x 1594	863 x 1372 x 2057	863 x 1373 x 2057
Gewicht (kg)	257	375	450	500	600
Reduzierte Kesselgröße	30	40	40 + 60	–	–

Verarbeitungskapazitäten

Produkt	Werkzeug	„Kodiak“ AW R 10.2	„Kodiak“ AW R 20.2	„Kodiak“ AW R 30.2	AW R 30	AW R 40, AW R 40 P
Eiweiß	Rührbesen	0,5	1	1,5	1,5	2
Sahne (l)	Rührbesen	2,5	4	5	6	8
Mayonnaise (l)	Rührbesen	4	8	12	12	16
Kartoffelpüree (kg)	Rührbesen	5	10	16	16	23
Teig, Weizen 50 % AR (kg)	Knethaken	4	7	10	15	20 / 28
Sandkuchen / Muffins (kg)	Rührer	5	10	15	15	20

Produkt	Werkzeug	AW R 60, AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Eiweiß	Rührbesen	3	4	5	7	10
Sahne (l)	Rührbesen	12	16	25	35	50
Mayonnaise (l)	Rührbesen	24	33	40	56	80
Kartoffelpüree (kg)	Rührbesen	32	43	54	76	107
Teig, Weizen 50 % AR (kg)	Knethaken	34	40	54	70	–
Sandkuchen / Muffins (kg)	Rührer	30	40	55	77	110