

alexandersolia

Food processing

MASZYNY DLA FIRM CATERINGOWYCH, KUCHNI KOMERCYJNYCH I PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO



Polecane przez telewizyjnego szefa
kuchni Ralfa Jakumeita

2021
KATALOG

Świeże jest piękne!

Jakość i serwis

Świeżo zebrane produkty spożywcze zachowują swoje wartości odżywcze i smak tylko wtedy, gdy są przetwarzane szybko i z najwyższą starannością.

Łącząc wysoką jakość z wyjątkową wydajnością, najnowocześniejsze maszyny przemysłowe i urządzenia kuchenne są idealnym rozwiązaniem. Alexanderwerk i Solia od wielu dziesięcioleci, uznawane za wzorce w branży. Są niezawodnym partnerem profesjonalnych szefów kuchni i firm cateringowych.

Doskonałość i wsparcie inżynierijne

Działając w oparciu o rozległą sieć sprzedaży, połączyliśmy pod jednym dachem wiedzę technologiczną i umiejętności badawczo-rozwojowe obu firm. W ten sposób jesteśmy w stanie wykorzystać istniejące synergije w celu osiągnięcia wymiernych korzyści dla producentów żywności, firm cateringowych i przetwórczych na całym świecie. Inne kluczowe zalety to szeroka gama produktów, wysokiej klasy rozwiązania modułowe, wszechstronność zastosowań i niezrównana orientacja na klienta - a także wsparcie na najwyższym poziomie, jakiego można oczekiwać od firmy, która szczyli się wykwalifikowanym, zmotywowanym i oddanym personelem.

Informacje i kontakt

Nasz nowy katalog zapewni Państwu wstępny przegląd naszego asortymentu. Z niecierpliwością czekamy na możliwość bardziej szczegółowego przedstawienia naszego portfolio i usług.

+48 62 786 82 25.



Spis treści



KRAJALNICA DO WARZYW, UNIWERSALNE MASZYNY KUCHEENNE I PRZEMYSŁOWE

„CUTTY” G 5.1	Od 30 posiłków dziennie	6
M 6	Od 30 posiłków dziennie	10
M 50	Od 150 posiłków dziennie	16
G 450*	Od 600 posiłków dziennie	22

TECHNIKA MYCIA/WIROWANIA SAŁATY I WARZYW

SWA 60.2	Od 30 posiłków dziennie	29
SWA 75.2	Od 50 posiłków dziennie	30
SWA 100.2*	Od 500 posiłków dziennie	31

PLANETARNE MIESZARKI I UBIJARKI, POJEMNOŚĆ MISY OD 5 DO 200 L

„TEDDY” AW R 5		34
AW R 10, „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 R 100, AW ERGO BEAR 100, AW ERGO BEAR 140, AW R 200*		39

MASZYNY DO MYCIA I OBIERANIA BULW

AW K 8.3	Od 100 do 600 posiłków dziennie	44
AW K 15.3	Od 500 do 1 000 posiłków dziennie	44
AW K 35.3*	Od 1 000 posiłków dziennie	44

MASZYNY DO PRZETWÓRSTWA MIĘSA / WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH

„LUPU” AW F 70	Wilk do mielenia mięsa o wydajności do 200 kg/h	48
„LOBOS” AW F 82.2	Wilk do mielenia mięsa o wydajności do 300 kg/h	48
AW F 98	Wilk do mielenia mięsa o wydajności do 800 kg/h	48
AW CU 15.2, AW CU 30.2	Kutry o pojemności miski od 15 do 30 l	50
AW MI 30 - AW MI 165	Mikser o pojemności miski od 5 do 120 kg	52

MASZYNY DO PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

AW BS 150*	Krajalnica taśmowa o wydajności do 1200 kg/h	56
AW RS 300 S*	Rozdrabniacz o wydajności do 3000 kg/h	60

*Nadaje się również do obróbki przemysłowej

Polecane przez telewizyjnego szefa
kuchni Ralfa Jakumeita



**KRAJALNICA DO WARZYW,
UNIWERSALNE MASZYNY
KUCHEENNE I PRZEMYSŁOWE**

„Cutty“ G5.1

KRAJALNICA DO WARZYW

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE ZBIOROWE

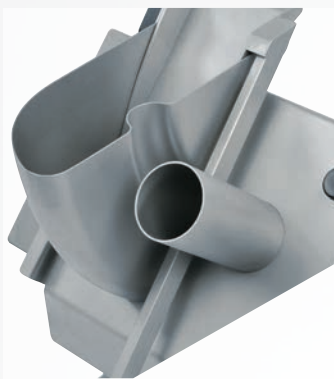


Przeгляд:

- Wlot XXL do podawania dużych surowców (powierzchnia wlotu 173 cm²)
- Technika krojenia pod kątem
- Możliwość zastosowania pojemników 1/1 GN
- Napęd i osprzęt wykonane ze stali nierdzewnej
- Płynna regulacja prędkości
- Tarcza bazowa do ostrzy wiórkujących
- Osprzęt przystosowany do mycia w zmywarce
- Automatyczne wyłączniki magnetyczne



Przystosowana do pojemników GN1/1 o maks. gł. 150mm



Wlot podający dla podłużnych surowców Ø61 mm



Wlot zasypowy XXL do przetwarzania dużych ilości w 1 cyklu (powierzchnia 173cm²)



Łatwe czyszczenie dzięki zdejmowanej pokrywie - przystosowana do mycia w zmywarce



Płynna regulacja prędkości w zakresie 130 - 360 obrotów

Zamek zabezpieczający pokrywę krojenia

Akcesoria



Nasadka do cięcia ukośnego z wyłącznikiem magnetycznym, nakładana na wlot zasypowy, zestaw z popychaczem

105 070 020



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna, 2-ostrzowa, regulowana
0 - 5 mm 561 000 0352*

Cięcie np. kapusty, ogórków, papryki, cebuli



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna, 1-ostrzowa, regulowana
0 - 10 mm 130 275 000

Krojenie miękkich warzyw np. pomidorów



Tarcza noża sierpowego, stal nierdzewna
3 mm 561 000 0363
4 mm 561 000 0360*
6 mm 561 000 0361

Cięcie np. gotowanych ziemniaków, pora, grzybów, miękkich owoców



Tarcza do cięcia w słupek stal nierdzewna
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

Cięcie w słupek np. marchwi, kalarepy, rzodkiewki



Tarcza do cięcia w plasty karbowane, stal nierdzewna
4 mm 561 000 0369
6 mm 561 000 0367

Cięcie w plasty karbowane np. buraków, ogórków, marchwi

Akcesoria



Bazowa tarcza nośna, stal nierdzewna do:
 Tarczy do surówki,
 Tarczy rozdrabniającej,
 Tarczy do tarcia,
 Tarczy do tarcia ziemniaków,
 Tarczy do placków ziemniaczanych
 568 000 0370*



Tarcza do wiórkowania, stal nierdzewna, ręcznie ostrzona
 2 mm 561 000 0380
 2,5 mm 561 000 0382
 3 mm 561 000 0371*
 4 mm 561 000 0374
 Surówka np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, parmezanu



Tarcza do wiórkowania, stal nierdzewna, ręcznie ostrzona
 6 mm 561 000 0372*
 9 mm 561 000 0373
 Wiórkowanie np. selera, rzodkiewki, ziemniaków, sera Gouda



Tarcza do przecierania, stal nierdzewna
 2 mm 561 000 0381
 3 mm 561 000 0375
 4 mm 561 000 0378

Przecieranie np. chleba, orzechów, migdałów, czekolady, sera



Tarcza do tarcia ziemniaków, stal nierdzewna, ostrza koronowe
 561 000 0376

Tarcie np. ziemniaków, parmezanu



Tarcza do placków ziemniaczanych, stal nierdzewna, częściowo ostrza koronowe, kombinacja 376 / 380
 561 000 0377

Tarcie np. ziemniaków

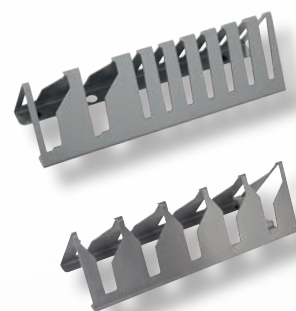


Zestaw do cięcia w kostkę kompletny, stal nierdzewna
 4 x 4 x 5 mm 105 040 100
 5,5 x 5,5 x 5 mm 105 043 100
 8 x 8 x 10 mm 105 046 100
 11 x 11 x 10 mm 105 049 100*
 16 x 16 x 10 mm 105 052 100
 22 x 22 x 10 mm 105 055 100



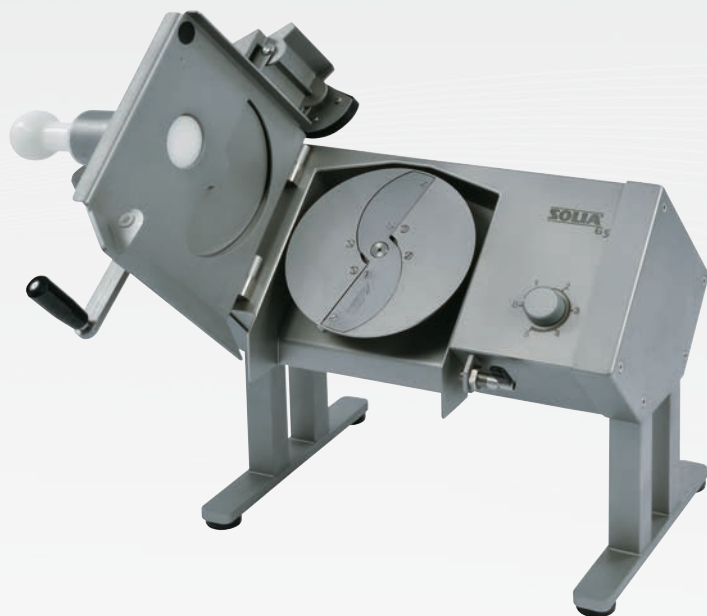
Uchwyt ochronny noża do krojenia w kostkę
 105 040 190

Szczotka do czyszczenia
 1500876



Stojak na tarcze wymienne, stal nierdzewna, na 2 tarcze i 7 tarcz wymiennych
 561 000 0191*

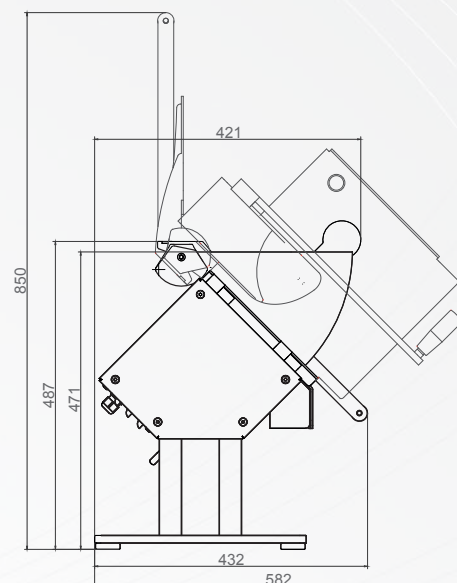
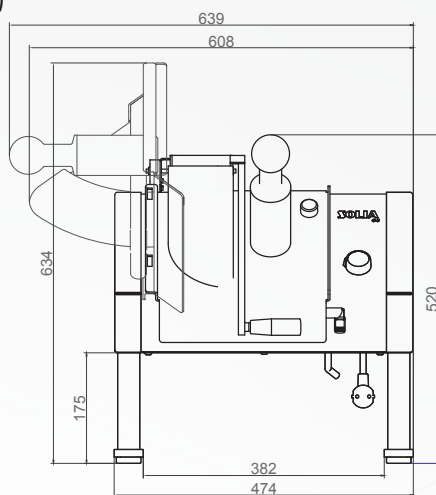
Stojak na tarcze, stal nierdzewna, na 5 tarcz
 561 000 0190



Dane techniczne

Przyłącze	230 V, 50 Hz kabel przyłączeniowy 2,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym
Moc (kW)	0,37
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Prędkość obrotowa (obr/min)	130 - 360 (beźstopniowo)
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	474 x 432 x 487 mm (maks. 850 mm)
Ciężar (kg)	28

G 5.1 Krajalnica do warzyw
(rysunek poglądowy)



Zdolności przetwórcze

Opis	Zastosowanie	Wydajność**
Tarcza noża łukowego, 2-ostrowa	Cięcie warzyw w plastry	50 - 200 kg/h
Tarcza noża łukowego, 1-ostrowa	Cięcie miękkich warzyw w plastry	50 - 100 kg/h
Tarcza noża sierpowego	Cięcie gotowanych ziemniaków na plastry, poru i grzybów	80 - 150 kg/h
Tarcza do cięcia w paski	Cięcie w paski np. selera, marchwi	80 - 150 kg/h
Tarcza do wiórkowania	Przygotowywanie surówki np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, marchwi, parmezanu	80 - 180 kg/h
Tarcza do wiórkowania	Przygotowywanie surówki np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, marchwi, sera Gouda	120 - 200 kg/h
Tarcza do przecierania	Przygotowywanie surówki np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, marchwi, sera Gouda	50 - 120 kg/h
Tarcza do tarcia ziemniaków	Tarcie np. ziemniaków, parmezanu	50 kg/h
Tarcza do placków ziemniaczanych	Tarcie np. ziemniaków	50 kg/h
Zestaw do cięcia w kostkę	Krojenie w kostkę warzyw i owoców	120 - 200 kg/h

**Wydajność zależy od grubości krojenia i produktu.

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku. *Pozycje oznaczone gwiazdką należą do zalecanego wyposażenia podstawowego.

Fakty i liczby

m 6

UNIWERSALNA MASZYNA KUCHENNA

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE ZBIOROWE



Przegląd:

- Stopień ochrony IP 54 (IP 65 w fazie projektu)
- System EASY-KLICK (dzieża do mieszania)
- Całkowicie ze stali nierdzewnej (zoptymalizowany pod kątem HACCP)
- Intuicyjne sterowanie cyfrowe (z zabezpieczeniem przeciwprzecięniowym)
- Modułowa budowa (łatwa obsługa)



Jednoczęściowy montaż dzieży (idealny do obróbki ciasta)



System EASY-KLICK (do dzieży)



Funkcjonalna przestrzeń na pojemnik GN



Wlot zasypowy XXL do przetwarzania dużych ilości w 1 cyklu

Akcesoria



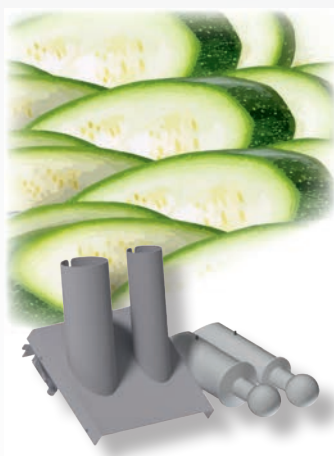
Przystawka uniwersalna, stal nierdzewna
561 000 0311*

Niezbędna do przystawki do cięcia i cięcia ukośnego!



Przystawka do krojenia z automatycznym wyłącznikiem magnetycznym i popychaczem
104 018 000*

Uwaga: Przystawka uniwersalna nie wchodzi w zakres dostawy!



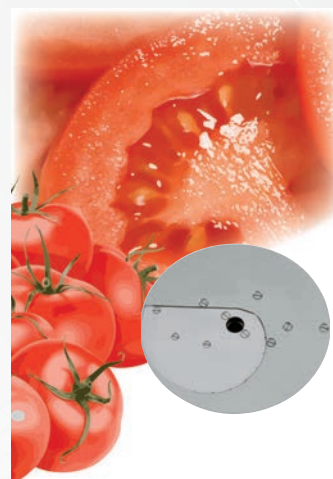
Przystawka do cięcia ukośnego z automatycznym wyłącznikiem magnetycznym i popychaczem
104 019 000

Uwaga: Przystawka uniwersalna nie wchodzi w zakres dostawy!



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna, 2-ostrzowa, regulowana
0 - 5 mm 561 000 0352*

Cięcie np. kapusty, ogórków, papryki, cebuli



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna, 1-ostrzowa, regulowana
0 - 10 mm 130 275 000

Krojenie miękkich warzyw np. pomidorów



Tarcza noża sierpowego, stal nierdzewna
3 mm 561 000 0363
4 mm 561 000 0360*
6 mm 561 000 0361

Cięcie np. gotowanych ziemniaków, pora, grzybów, miękkich owoców



Tarcza do cięcia w słupek, stal nierdzewna
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

Cięcie w słupek np. marchwi, kalarepy, rzodkiewki



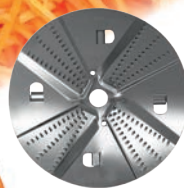
Tarcza do cięcia w plastry karbowane, stal nierdzewna
4 mm 561 000 0369
6 mm 561 000 0367

Cięcie w plastry karbowane np. buraków, ogórków, marchwi

Akcesoria



Bazowa tarcza nośna, stal nierdzewna do:
 Tarczy do surówki,
 Tarczy rozdrabniającej,
 Tarczy do tarcia,
 Tarczy do tarcia ziemniaków,
 Tarczy do placków ziemniaczanych
 568 000 0370*



Tarcza do wiórkowania, stal nierdzewna, ręcznie ostrzona
 2 mm 561 000 0380
 2,5 mm 561 000 0382
 3 mm 561 000 0371*
 4 mm 561 000 0374
 Surówka np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, parmezanu

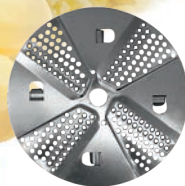


Tarcza do wiórkowania, stal nierdzewna, ręcznie ostrzona
 6 mm 561 000 0372*
 9 mm 561 000 0373
 Wiórkowanie np. selera, rzodkiewki, ziemniaków, sera Gouda



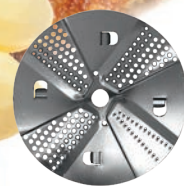
Tarcza do przecierania, stal nierdzewna
 2 mm 561 000 0381
 3 mm 561 000 0375*
 4 mm 561 000 0378

Przecieranie np. chleba, orzechów, migdałów, czekolady, sera



Tarcza do tarcia ziemniaków, stal nierdzewna, ostrza koronowe
 561 000 0376

Tarcie np. ziemniaków, parmezanu



Tarcza do placków ziemniaczanych, stal nierdzewna, częściowo ostrza koronowe, kombinacja 376 / 380
 561 000 0377

Tarcie np. ziemniaków



Zestaw do cięcia w kostkę kompletny, stal nierdzewna
 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



Uchwyt ochronny noża do krojenia w kostkę
 105 040 190

Szczotka do czyszczenia
 1500876



Stojak na tarcze wymienne, stal nierdzewna, na 2 tarcze i 7 tarcz wymiennych
 561 000 0191*

Stojak na tarcze, stal nierdzewna, na 5 tarcz
 561 000 0190

Akcesoria



Przystawka planetarna do mieszania,
ubijania i ugniatania 15 l
106 035 000*

W zestawie: Planetarna głowica mieszająca,
dzieża o pojemności 15 l, pokrywa, różga do
ubijania, mieszadło i hak



Różga do ubijania, stal nierdzewna
15 l 561 000 0232



Mieszadło, stal nierdzewna
15 l 561 000 0242



Hak, stal nierdzewna
15 l 561 000 0265



Wilk do mielenia mięsa i warzyw 70 mm,
stal nierdzewna z automatycznym
wyłącznikiem magnetycznym

104 045 000*



W zestawie: Taca na mięso, popychacz,
obudowa wilka do mielenia mięsa, ślimak,
zestaw do mielenia 3-częściowy, kodowany,
stal nierdzewna, L&W.

W zestawie: szarpak wstępny, nóż 4
skrzydłowy, sito 4 mm, pierścień dystansowy
13 mm.

Akcesoria



Obudowa uniwersalna do przystawki do krojenia w paski, kotleciarki i steakera 104 025 101

W zestawie:
Obudowa ze stali nierdzewnej M6.
Uwaga: należy zamawiać zawsze z zestawem do cięcia w paski, zestawem do zmiękczenia/kotleciarkę lub zestawem do nakłuwania.



Zestaw do krojenia w paski 104 025 100
automatyczny wyłącznik magnetyczny zgodny z normą UE!

W zestawie: Pokrywa z lejem zasypowym, uchwytem magnetycznym i popychaczem
Uwaga: Obudowa uniwersalna i odpowiednie wkłady nie wchodzą w zakres dostawy.



Wkłady do cięcia w paski, stal nierdzewna
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



Zestaw kotleciarka/zmiękczac 104 027 100

W zestawie: Włot podający i uchwyt magnetyczny. Uwaga: Obudowa uniwersalna i odpowiednie wkładki nie wchodzą w zakres dostawy.



Wkładka nakłuwania steków 15 00 732

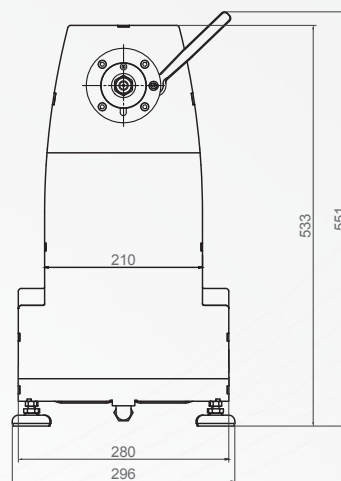
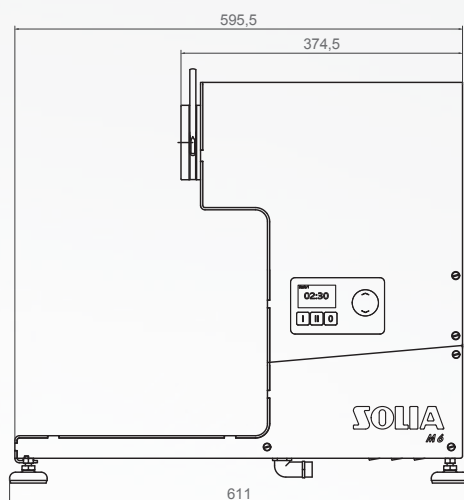
Wkładka do zmiękczenia mięsa 15 00 733



Dane techniczne

Przyłącze	400 V, 50 Hz kabel przyłączeniowy 3 m z wtyczką CEE, 5-biegunową
Moc (kW)	0,5 / 0,7
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Prędkość obrotowa (obr/min)	160 / 320
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	296 x 611 x 551 mm
Ciężar (kg)	28

M 6 Uniwersalna maszyna kuchenna



Zdolności przetwórcze

Opis	Zastosowanie	Wydajność**
Tarcza noża łukowego, 2-ostrzowa	Cięcie warzyw w plasterki	50 - 200 kg/h
Tarcza noża łukowego, 1-ostrzowa	Cięcie miękkich warzyw w plasterki	50 - 100 kg/h
Tarcza noża sierpowego	Cięcie gotowanych ziemniaków na plasterki, poru i grzybów	80 - 150 kg/h
Tarcza do cięcia w paski	Cięcie w paski np. selera, marchwi	80 - 150 kg/h
Tarcza do wiórkowania	Przygotowywanie surówki np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, marchwi, parmezanu	80 - 180 kg/h
Tarcza do wiórkowania	Przygotowywanie surówki np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, marchwi, sera Gouda	120 - 200 kg/h
Tarcza do przecierania	Przygotowywanie surówki np. z selera, rzodkiewki, ziemniaków, marchwi, sera Gouda	50 - 120 kg/h
Tarcza do tarcia ziemniaków	Tarcie np. ziemniaków, parmezanu	50 kg/h
Tarcza do placków ziemniaczanych	Tarcie np. ziemniaków	50 kg/h
Zestaw do cięcia w kostkę	Krojenie w kostkę warzyw i owoców	120 - 200 kg/h

**Wydajność zależy od grubości krojenia i produktu.

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku. *Pozycje oznaczone gwiazdką należą do zalecanego wyposażenia podstawowego.

m 50

UNIWERSALNA MASZYNA KUCHEŃNA

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE ZBIOROWE /
KUCHNIE PRZEMYSŁOWE



Przegląd:

- Maszyna i akcesoria ze stali nierdzewnej
- Automatyczne wyłączniki magnetyczne
- 2 prędkości 160/320 (obr/min)
- Nowy design maszyny
- Stopień ochrony IP65 – zamknięta obudowa
- Easy Fix System – miska miksera planetarnego
- System mocowania głowic do napędu z dźwignią systemu EASY FIX
- Optymalizacja energii dzięki wyłącznikowi/wyłącznikowi
- Nowe sterowanie OneTouch
- Opcjonalnie na podstawie jezdnej lub z szafką dolną oraz jako wersja szafkowa
- Opcjonalnie z wysuwaną półką na akcesoria (245 x 465 mm)



Przystawka do krojenia z podwójnym zabezpieczeniem



Łatwa wymiana głowic i akcesoriów



Uproszczona obsługa dzięki nowemu sterowaniu OneTouch



Jednoręczny system EASY FIX dla miski do mieszania
Nowe mocowanie miski

Akcesoria



Głowica uniwersalna, stal nierdzewna
130 012 200*

Współpracująca z wlotem z dociskiem
i wlotem zasypowym do cylindrów

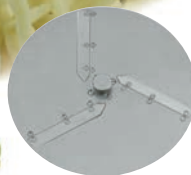


Włot z dociskiem, stal nierdzewna,
z wyłącznikiem bezpieczeństwa
130 019 000*



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna,
noże gładkie,
regulowane, 0 - 5 mm 130 020 000*
regulowane, 0 -10 mm 130 021 000
4 mm 130 021 050

Krojenie w plastry np. ogórków, papryki, cebuli
**Tarcza do pomidorów, stal nierdzewna,
noże ząbkowane**
regulowan, 0 -10 mm 150 075 000
Krojenie miękkich warzyw



Tarcza do szatkowania kapusty,
stal nierdzewna
1,3 mm 130 023 000
2,5 mm 130 024 000

Krojenie np. kapusty białej, kapusty
czerwonej



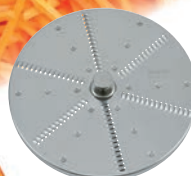
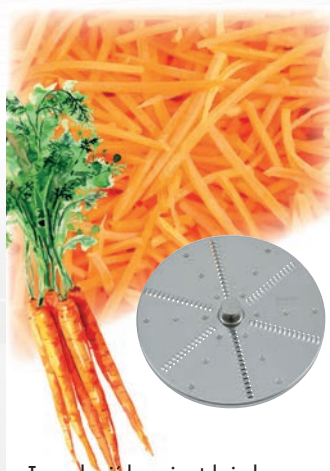
Tarcza do cięcia w słupek, stal nierdzewna
2 mm Juliennes 565 000 0362
3 mm Juliennes 565 000 0363
4 mm Juliennes 565 000 0364
5 mm Juliennes 130 038 000
7 mm 130 039 000*
10 mm 130 040 100
Krojenie w słupek np. marchwi,
kalarepy, rzodkiewki



Tarcza do cięcia w plastry karbowane
stal nierdzewna

regulowana, 2 - 7 mm 549 000 3703

Faliste krojenie np. buraków, ogórków,
marchwi



Tarcza do wiórkowania, stal nierdzewna,
indywidualnie ostrzona
3 mm 565 100 0373

Tarcza rozrabniająca, stal nierdzewna,
indywidualnie ostrzona
6 mm 565 100 0376
9 mm 565 100 0377
Przygotowywanie surówki, wiórkowanie np.
selera, rzodkiewki, ziemniaków



Tarcza do przecierania, stal nierdzewna
2 mm 565 100 0371
3 mm 565 100 0372

Tarcie np. chleba, orzechów, migdałów,
czekolady
**Tarcza do tarcia sera, stal nierdzewna,
indywidualnie ostrzona**
3 mm 553 100 0373
6 mm 553 100 0374

NOWA WERSJA



Włot uniwersalny, stal nierdzewna z mocowaniem cylindra i wyłącznikiem bezpieczeństwa.

Możliwość zastosowania do całej techniki przetwórstwa na cylindrach, odłączana kłapa do usuwania resztek.
150 061 300



Skrzydło rozprawdzające, stal nierdzewna dla cylindrów: 331 - 337, 326, 328
553 100 0330*

Skrzydło do sera, stal nierdzewna, do cylindra: 331 - 337, 326, 328, 338
130 076 006



Cylinder do wiórkowania stal nierdzewna, ostrzony indywidualnie

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

Przygotowywanie surówki np. z surowych ziemniaków, selera, chleba, marchwi



Cylinder do wiórkowania, stal nierdzewna, indywidualnie ostrzony

6 mm 130 070 334*
9 mm 130 070 335

Wiórkowanie np. rzodkiewki, marchwi



Cylinder do przecierania, stal nierdzewna
3 mm 130 070 332*
4 mm 130 070 331

Tarcie np. gotowanych ziemniaków, twardego chleba, orzechów, migdałów, czekolady



Cylinder do przecierania ziemniaków, stal nierdzewna, ostrza koronowe
2 mm 130 070 333

Tarcie np. surowych ziemniaków na kluski



Cylinder do placków ziemniaczanych, stal nierdzewna, kombinacja cylindrów 333 / 337
130 070 328

Tarcie np. surowych ziemniaków



Cylinder do plastrowania

1,5 mm 130 073 338

Cięcie np. surowych ziemniaków, buraków



Skrzydło do odcedzania, stal nierdzewna, do cylindrów: 100, 200, 300, 345
130 076 005



Cylinder do odcedzania, stal nierdzewna
1,5 mm 130 072 100
3 mm 130 072 200

Uszczelnienie odcedzania do cylindra: 100, 200, 345
553 000 0342



Cylinder do przecierania na purée, stal nierdzewna
130 072 300

Drobny cylinder przecierający, stal nierdzewna
2 mm 130 072 345

Akcesoria

NOWA WERSJA



Przystawka dwukomorowa,
stal nierdzewna,
z wyłącznikiem bezpieczeństwa
2-częściowa do higienicznego czyszczenia

150 055 000



Tarcza noża sierpowego, stal nierdzewna
3 mm 565 000 0383
4 mm 565 000 0384*
6 mm 565 000 0386

Cięcie w plastry np. gotowanych ziemniaków, pora, pieczarek



Tarcza do cięcia w kostkę, stal nierdzewna,
kompletna 8 mm 549 000 0392
11 mm 549 000 0394
16 mm 549 000 0393
22 mm 549 000 0396

Krojenie w kostkę np. warzyw, ziemniaków, selera, marchwi



Przystawka planetarna do mieszania,
ubijania i ugniatania 20 l,
z wyłącznikiem bezpieczeństwa
150 052 000*

NOWOŚĆ jednoręczne mocowanie
misy EASY FIX!

W zestawie: Planetarna głowica mieszająca,
dzieża o pojemności 20 l, pokrywa, różga do
ubijania, różga do mieszania 4 mm i hak



Różga do ubijania, stal nierdzewna
1500896



Różga do mieszania, stal nierdzewna
4 mm 1500897
5 mm 1500898



Hak, stal nierdzewna
552 000 1275

Akcesoria



Wilk do mielenia mięsa i warzyw 82 mm,
stal nierdzewna z automatycznym
wyłącznikiem magnetycznym

150 049 000*



W zestawie: Taca na mięso, popychacz,
obudowa wilka do mielenia mięsa, ślimak,
zestaw do mielenia 5-częściowy, kodowany,
stal nierdzewna, L&W.

W zestawie: szarpak wstępny, nóż 4
skrzydłowy, sito 8 mm, nóż 4 skrzydłowy
sito 3 mm, pierścien dystansowy 18 mm i
pierścien dystansowy 36 mm do przebudowy
na 3-częściowy zestaw tnący.



Obudowa uniwersalna
do przystawki do cięcia w paski,
kotleciarki i steakera
130 025 100

W zestawie:
Obudowa ze stali nierdzewnej M50.
Uwaga: należy zamawiać zawsze z zestawem
do cięcia w paski, zestawem do zmiękczenia/
kotleciarkę lub zestawem do nakłuwania.



Przystawka do cięcia w paski,
z wyłącznikiem bezpieczeństwa wg
normy UE
130 026 100

W zestawie:
Pokrywa w komplecie z lejem załadowniczym,
uchwytem magnetycznym i popychaczem
Uwaga: Obudowa uniwersalna i odpowiednie
przystawki nie wchodzą w zakres dostawy.



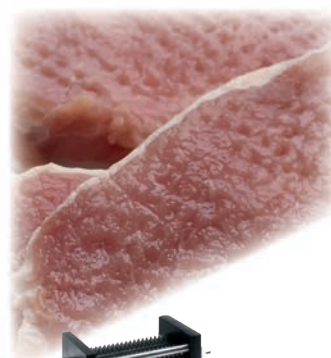
Przystawka do cięcia stal nierdzewna

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



Zestaw kotleciarka/steaker
130 027 100

W zestawie:
Włot do podawania produktu i czujnik
magnetyczny.
Uwaga: Obudowa uniwersalna i odpowiednie
przystawki nie wchodzą w zakres dostawy.



Przystawka do
nacinania steków
1500732

Przystawka do zmiękczenia mięsa
1500733

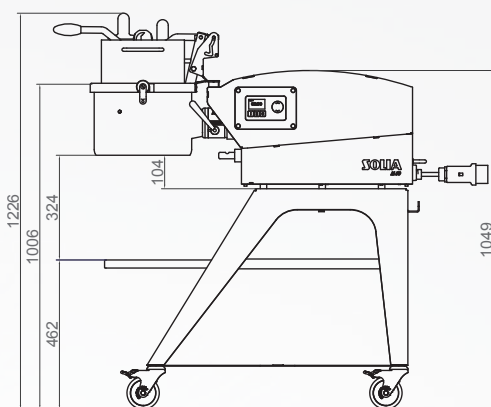
Fakty i liczby



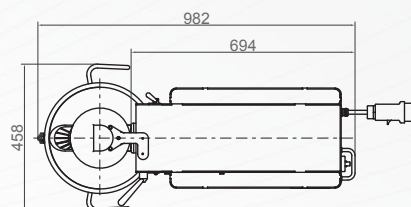
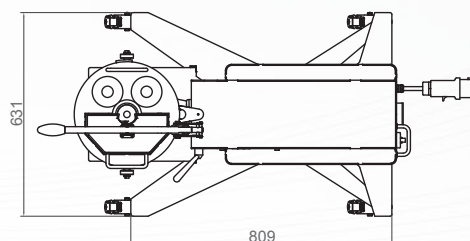
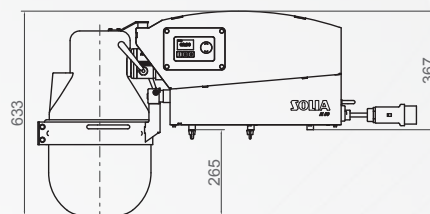
Dane techniczne

Moc całkowita (kW)	1,4/1,8
Prędkość obrotowa (obr/min)	ok. 160/320
Napięcie sieciowe, częstotliwość	400 V, 50 Hz
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 65
Poziom ciśnienia akustycznego (A)	ok. 62 dB
Ciężar (kg)	ok. 52 kg (bez osprzętu i podstawy jezdnej)
Wymiary (dł. x szer. x wys.) Jednostka napędowa	310 x 650 x 367 mm

M 50 z podstawą jezdną



M 50 bez podstawy jezdnej



Zdolności przetwórcze

Opis	Zastosowanie	Wydajność**
Cylinder do wiórkowania	Przygotowywanie surówki np. z selera, surowych ziemniaków, marchwi	600 - 1000 kg/h
Cylinder do wiórkowania	Krojenie np. rzodkiewki, marchwi	1100 - 1200 kg/h
Cylinder do przecierania	Przecieranie np. twardego chleba, gotowanych ziemniaków, migdałów, orzechów, czekolady	600 - 900 kg/h
Cylinder do przecierania ziemniaków	Przecieranie surowych ziemniaków na kluski	500 kg/h
Cylinder do przecierania ziemniaków	Przecieranie surowych ziemniaków	800 kg/h
Zestaw do cięcia w kostkę	Krojenie w kostkę ziemniaków, selera, marchwi	300 - 780 kg/h

**Wydajność zależy od grubości cięcia i produktu.

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku. *Pozycje oznaczone gwiazdką należą do zalecanego wyposażenia podstawowego.

G 450

UNIWERSALNE URZĄDZENIE PRZETWÓRCZE

ŻYWIENIE ZBIOROWE / KUCHNIE PRZEMYSŁOWE /
PRZEMYSŁ / DELIKATESY



Przegląd:

- Wytrzymała konstrukcja
- Maksymalna wysokość pojemnika na produkt przetworzony 500 mm
- Możliwość automatycznego podawania i odbierania produktu
- Automatyczny wyłącznik magnetyczny

- Wydajność do 4.000 kg/h



Liczne możliwości zastosowania:



Krojenie w kostkę w dużych ilościach



Przystawka rurowa dla prowadzonego krojenia w plastry



Innowacyjna przystawka do szatkowania kapusty

Akcesoria



Przystawka uniwersalna z rynną podającą, stal nierdzewna z automatycznym wyłącznikiem magnetycznym
145 013 000

Przystawka uniwersalna z kratką, stal nierdzewna, z automatycznym wyłącznikiem magnetycznym. Opcjonalnie dla klientów przemysłowych
548 000 3200



Skrzydło rozprawdzające, stal nierdzewna
6 łopatek 548 000 9305

Skrzydło rozprawdzające, stal nierdzewna
2 łopatek 548 000 3501



Cylinder do wiórkowania stal nierdzewna, ostrzony indywidualnie

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

Surówka np. z selera, rzodkiewki, marchwi



Cylinder do wiórkowania stal nierdzewna, ostrzony indywidualnie

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

Wiórkowanie np. selera, rzodkiewki, marchwi



Cylinder do przecierania, stal nierdzewna

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

Przecieranie np. twardego chleba, gotowanych ziemniaków, migdałów, orzechów, czekolady



Cylinder do przecierania ziemniaków, stal nierdzewna, ostrza koronowe

2 mm 145 071 330

Cylinder do przecierania ziemniaków, stal nierdzewna, połączenie 330 / 302
145 071 480



Cylinder do cięcia w plasty stal nierdzewna, ostrza zębate z 6 nożami

1,5 mm 548 100 3815
2 mm 548 100 3820
2,5 mm 548 100 3825
ostrza gładkie z 6 nożami
4 mm 548 100 3840
6 mm 548 100 3860

Cięcie w plasty np. ziemniaków selera, buraków, marchwi



Cylinder do cięcia w słupki, stal nierdzewna

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

Cięcie w słupki np. marchwi, selera, buraków



Skrzydło do cięcia w kostkę,
stal nierdzewna
145 043 000



Zestaw do cięcia w kostkę,
stal nierdzewna

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



Cylinder do przecedzania, stal nierdzewna

1,5 mm	548 100 3410
3 mm	548 100 3430



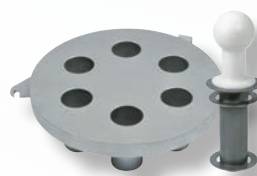
Skrzydło do odcieczania,
stal nierdzewna
2 łopatki 548 000 3400



Cylinder do przecierania na purée,
stal nierdzewna
548 100 9440



Skrzydło do przecierania,
stal nierdzewna
2 łopatki 548 000 3400



Przystawka do kierunkowego cięcia
w plastry, stal nierdzewna
548 100 3600

Redukcja średnicy wlotu:
Ø 40 mm, popychacz Ø 36 mm 145 087 000
Ø 60 mm, popychacz Ø 56 mm 145 088 000



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna,
regulowana 0 - 10 mm
4 ostrza
145 020 000

Cięcie w plastry np. marchwi, ogórków



Przystawka do szatkowania kapusty,
stal nierdzewna
specjalnie do szatkowania kapusty i cięcia
w plastry
145 034 000



Tarcza do szatkowania kapusty,
stal nierdzewna

1,3 mm	145 023 000
2,5 mm	145 024 000

Szatkowanie np. kapusty białej, kapusty
czerwonej



Tarcza noża łukowego, stal nierdzewna,
regulowana 0 - 10 mm
145 020 000

Cięcie w plastry np. warzyw bulwiastych,
marchwi



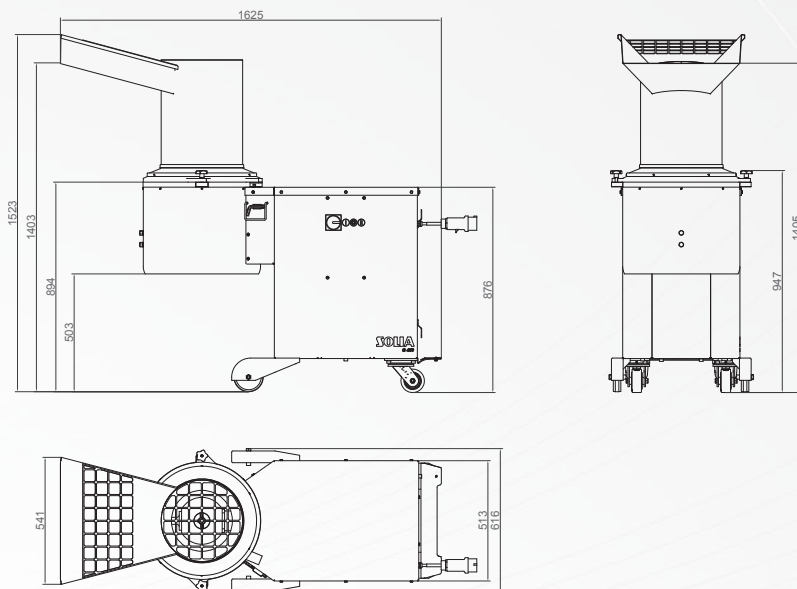
Dane techniczne

Przyłącze	400 V, 50 Hz1 kabel połączeniowy 3 m z wtyczką CEE, 5-biegunową
Moc (kW)	1,8 / 3,62
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Prędkość obrotowa (obr./min)	150 / 300
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	616 x 1621 x 1527 mm
Ciężar (kg)	170

¹ Bezobsługowy silnik trójfazowy, pasek klinowy i przekładnia stożkowa, napęd z głowicą. Inne napięcia na życzenie.

² Zawiera z termiczną ochroną przed przecięciem

G 450 Uniwersalne urządzenie przetwórcze



Zdolności przetwórcze

Opis	Zastosowanie	Wydajność**
Cylinder tnący	cięcie w plastry np. surowych ziemniaków	ok. 4000 kg/h
Cylinder do cięcia w słupki	Cięcie np. marchwi, selera	ok. 3000 kg/h
Cylinder do wiórkowania	Przygotowywanie surówki np. z marchwi, rzodkiewki, selera	ok. 3000 kg/h
Cylinder do wiórkowania	wiórkowanie np. marchwi, rzodkiewki, selera	ok. 3000 kg/h
Cylinder do przecierania	Przecieranie np. twardego chleba, gotowanych ziemniaków, migdałów, orzechów, czekolady	ok. 3000 kg/h
Cylinder do przecierania ziemniaków	Przecieranie surowych ziemniaków na kluski	ok. 2000 kg/h
Zestaw do cięcia w kostkę	Cięcie w kostkę ziemniaków, selera, marchwi	ok. 3000 kg/h
Tarcza do szatkowania kapusty	Szatkowanie np. białej kapusty, czerwonej kapusty	ok. 3000 kg/h

**Wydajność zależy od grubości cięcia i produktu.

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku. *Pozycje oznaczone gwiazdką należą do zalecanego wyposażenia podstawowego.



Polecane przez telewizyjnego szefa
kuchni Ralf'a Jakumeit'a

TECHNIKA MYCIA/WIROWANIA SAŁATY I WARZYW

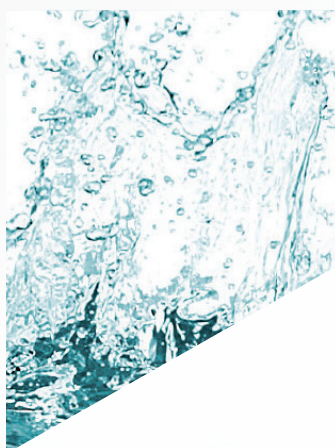
SWA SERIA

TECHNIKA MYCIA/WIROWANIA SAŁATY I WARZYW

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE ZBIOROWE /
KUCHNIE PRZEMYSŁOWE /
PRZEMYSŁ

Przegląd:

- Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Delikatne mycie i wirowanie w jednej operacji
- Dokładny proces zraszania bieżącą wodą dla usunięcia najdrobniejszych zabrudzeń
- Ciągłe podmiiany wody w zbiorniku głównym gwarancją najwyższej jakości mycia
- Wydajny drobny filtr filtrujący cząstki zawieszone
- Oszczędność prądu i wody, a tym samym niskie koszty utrzymania
- Wybitne właściwości ekologiczne i ekonomiczne



Innowacyjny system walca wodnego zapewnia optymalne czyszczenie



10 możliwych programów mycia, z których sześć jest wstępnie ustawionych



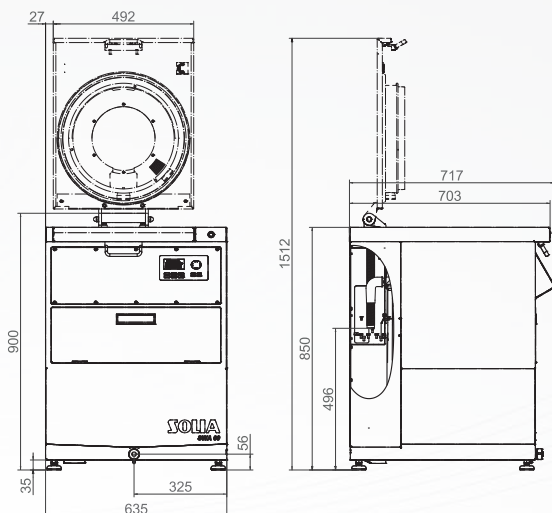
Zoptymalizowane wypełnienie komory myjącej dla jeszcze łagodniejszego mycia, także delikatnych produktów

SWA 60.2



Przegląd:

- Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
 - łatwy załadunek i rozładunek
 - Mycie w najmniejszej przestrzeni
 - Kompletny, gotowy do montażu
 - Sterowanie cyfrowe
 - Kosz do mycia i wirowania w zestawie
- zużycie wody 4 - 5 litrów na cykl



Dane techniczne

Przyłącze	230 V, 50 Hz kabel połączeniowy z wtyczką ze stykiem ochronnym
Przyłącze wody	poprzez wąż R 3/4"
odpływ wody	lokalnie DN 50
Moc (kW)	1,1
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Prędkość obrotowa (obr/min)	0 - 600 bezstopniowo
Min. zużycie wody	na cykl mycia (l) ok. 4 - 5
Zasobnik, (l)	70
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	635 x 715 x 850 mm
Wymiary kosza (RD x T)	370 x 220 mm
Ciężar (kg)	148

Zdolności przetwórcze

Salata, warzywa, owoce	Ilość napełnienia w kg (ok.)	Główki (ok.)	kg/h	Produkt umyty = 1 i odwirowany = 2
Salata	0,7 - 0,9	2 - 3	> 25	2
Lollo Rosso	0,8 - 1,0	3 - 4	> 28	2
Rozzpunka	0,8 - 1,1		> 31	2
Endywia cięta	> 1,5	4 - 5	> 50	2
Pomidory	5,0 - 6,0		> 240	1
Jabłka	5,0 - 6,0		> 260	1
Truskawki	2,5 - 3,0		> 120	1

Dalsze przykłady produktów, które mogą być przetwarzane przez SWA 60.2: Salata lodowa, rzodkiewki, szpinak, kapusta, ogórki, kalafior, gruszki, pomarańcze, cytryny, pieczarki, papryka, pietruszka, koper włoski, por, seler, brokuł, cukinia, itp. Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.

Fakty i liczby

SWA 75.2

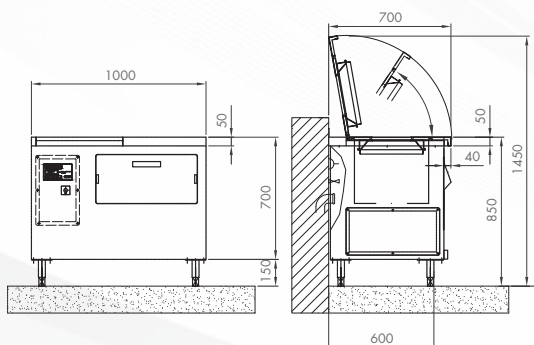
Przeгляд:

- Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy załadunek i rozładunek
- W pełni automatyczny cykl mycia
- Sterowanie cyfrowe
- Kosz do mycia i wirowania w zestawie
- zużycie wody 5 - 6 litrów na cykl



Dane techniczne

Przyłącze	230 V, 50 Hz kabel połączeniowy z wtyczką ze stykiem ochronnym
Przyłącze wody	poprzez wąż R 3/4"
odpływ wody	lokalnie DN 50
Moc (kW)	1,1
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachlapanie)
Prędkość obrotowa (obr/min)	0 - 600 bezstopniowo
Zasobnik, (l)	105
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	1000 x 700 x 850 mm
Wymiary kosza (RD x T)	370 x 285 mm
Ciężar (kg)	120



Zdolności przetwórcze

Sałata, warzywa, owoce	Ilość napełnienia w kg (ok.)	Główki (ok.)	kg/h	Produkt umyty = 1 i odwirowany = 2
Sałata	0,9 - 1,1	3 - 4	> 31	2
Lollo Rosso	1,0 - 1,2	4 - 5	> 34	2
Rozpunka	1,1 - 1,4		> 40	2
Endywia cięta	> 2,3	5 - 6	> 65	2
Pomidory	7,0 - 8,5		> 340	1
Jabłka	7,5 - 9,0		> 360	1
Truskawki	3,5 - 4,2		> 170	1

Dalsze przykłady produktów, które mogą być przetwarzane przez SWA 75.2: Sałata lodowa, rzodkiewki, szpinak, kapusta, ogórki, kalafior, gruszki, pomarańcze, cytryny, pieczarki, papryka, pietruszka, koper włoski, por, seler, brokuł, cukinia, itp. Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.

Fakty i liczby

SWA 100.2

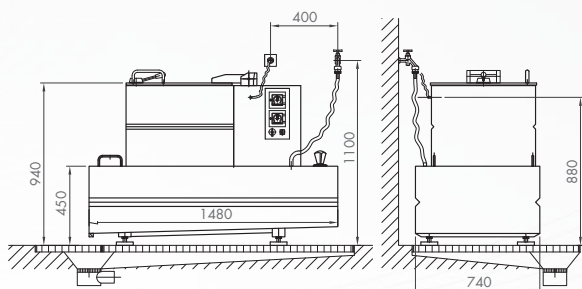
Przegląd:

- Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwy załadunek i rozładunek
- W pełni automatyczny cykl mycia
- Sterowanie cyfrowe
- Kosz do mycia i wirowania w zestawie
- zużycie wody 8 - 10 litrów na cykl



Dane techniczne

Przyłącze	230 V, 50 Hz kabel połączeniowy z wtyczką ze stykiem ochronnym
Przyłącze wody	poprzez wąż R 3/4"
odpływ wody	poprzez rynnę podłogową
Moc (kW)	1,5
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Prędkość obrotowa min	0 - 600 bezstopniowo
Zasobnik, (l)	330
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	1480 x 740 x 940 mm
Wymiary kosza (RD x T)	500 x 220 mm
Ciężar (kg)	250



Zdolności przetwórcze

Salata, warzywa, owoce	Ilość napełnienia w kg (ok.)	Główki (ok.)	kg/h	Produkt umyty = 1 i odwirowany = 2
Salata	1,5 - 1,7	7 - 9	> 48	2
Lollo Rosso	1,7 - 1,9	8 - 10	> 53	2
Rozpunka	1,7 - 2,1		> 59	2
Endywia cięta	> 3,5	8 - 11	> 100	2
Pomidory	10,0 - 12,0		> 480	1
Jabłka	11,0 - 13,0		> 500	1
Truskawki	5,0 - 6,5		> 260	1

Dalsze przykłady produktów, które mogą być przetwarzane przez SWA 100.2: Salata lodowa, rzodkiewki, szpinak, kapusta, ogórki, kalafior, gruszki, pomarańcze, cytryny, pieczarki, papryka, pietruszka, koper włoski, por, seler, brokuł, cukinia, itp. Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.

Fakty i liczby



Polecane przez telewizyjnego szefa
kuchni Ralfa Jakumeita

PLANETARNE MIESZARKI I UBIJARKI

„Teddy“ AWR 5

PLANETARNA MIESZARKO UBIJARKA

GASTRONOMIA / PIEKARNIE / LABORATORIA



Przeгляд:

- Elastyczne, mobilne urządzenie stołowe
- Łatwe w czyszczeniu, higieniczne narzędzia ze stali nierdzewnej
- Bezstopniowa regulacja prędkości
- Cichy silnik 300 W z zabezpieczeniem przed przeciążeniem
- Łatwe czyszczenie dzięki gładkim powierzchniom
- Obudowa aluminiowy odlew
- dostępność w 4 kolorach (czerwony, biały, czarny, szary)



czerwony



biały



szary



czarny



Dzieża do mieszania 5 l, stal nierdzewna z białą pokrywą z tworzywa
15 00 206*

*W zestawie



Różga, stal nierdzewna z drutami Ø 2,5 mm
15 00 228*

*W zestawie



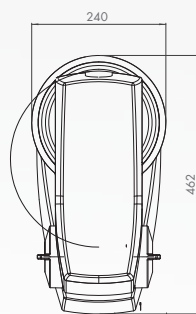
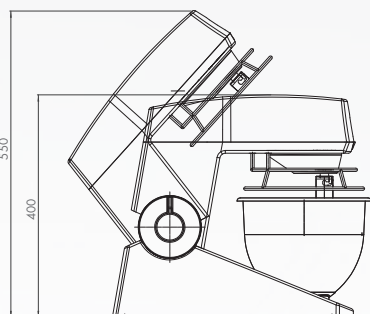
Mieszadło, stal nierdzewna
15 00 227*

*W zestawie



Hak do ciasta, stal nierdzewna
15 00 205*

*Plastikowa osłona przeciwbryzgowa i rylnienka zasypowa (brak na zdjęciu)
*W zestawie



„Teddy” AW R 5

Dane techniczne

Pojemność (l)	5
Przyłącze	230 V, 50/ 60 Hz kabel połączeniowy 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym
Moc (kW)	0,3
Prędkość obrotowa (obr/min)	78 - 422
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	240 x 462 x 400 mm (maks. 550 mm)
Ciężar (kg)	18
Zmniejszona wielkość misy (l)	–

Zdolności przetwórcze

Produkt	Narzędzie	ilość maksymalna
Ciasto chlebowe (50%) kg	Hak do ciasta	2,5
Podstawa tortu (kg)	Różga	1
Białko (l)	Różga	0,7
Babka piaskowa/muffiny (kg)	Mieszadło	2,5
Majonez (l)	Różga	4,4
Puree ziemniaczane (kg)	Różga	2,5
Śmietana (l)	Różga	1,5

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.

Akcesoria Fakty i liczby

AW R SERIA

PLANETARNA MIESZARKO UBIJARKA

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE
ZBIOROWE / KUCHNIE
PRZEMYSŁOWE / DELIKATESY

Przeгляд:

- Stopniowane wielkości wydajności od 10 l do 200 l pojemności miski
- Podnoszenie i blokowanie miski w jednym kroku
- Bezstopniowa regulacja prędkości
- Osłony ochronne z tworzywa sztucznego (certyfikat CE)
- Misa do mieszania z detekcją położenia



Opatentowany skrobak do jednorodnego mieszania wszystkich składników



Różne rodzaje sterowania w zależności od wersji maszyny



„Kodiak” AW R 20.2 i „Kodiak” AW R 30.2 wózek miski w standardzie



Od AW R 30 opcjonalnie automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski

**MIESZANIE,
UBIJANIE
I WYRABIANIE
CIAST, MIĘSA
I SPIENIONYCH
MAS**

Model



„Kodiak” AW R 10.2
model wolnostojący / nabladowy
Maszyna i akcesoria stal nierdzewna
→ Pojemność miski do mieszania 10 litrów
→ W komplecie opatentowana,
łatwo zdejmowana magnetyczna osłona
z tworzywa sztucznego
→ Planetarna głowica mieszająca wraz
z uchwytem na zgarniacz
→ Stopy z regulacją wysokości

→ Elektroniczny panel sterowania,
cyfrowy timer i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

→ Misa do mieszania, aluminiowa różga
z drutami ze stali nierdzewnej,
mieszadło, hak ze stali nierdzewnej



„Kodiak” AW R 20.2
model wolnostojący / nabladowy
Maszyna i akcesoria stal nierdzewna
→ Pojemność miski do mieszania 20 litrów,
opcjonalnie 12 litrów

→ W komplecie wózek miski (model
wolnostojący) oraz opatentowana,
łatwo zdejmowana magnetyczna osłona
z tworzywa sztucznego
→ Planetarna głowica mieszająca wraz
z uchwytem na zgarniacz
→ Stopy z regulacją wysokości

→ Elektroniczny panel sterowania:
ręczne podnoszenie i opuszczanie miski,
elektryczna regulacja prędkości
obrotowej, cyfrowy timer, funkcja pauzy
i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

→ Misa do mieszania, różga, mieszadło,
hak ze stali nierdzewnej, model
wolnostojący z wózkiem miski



„Kodiak” AW R 30.2
Maszyna i akcesoria stal nierdzewna
→ Pojemność miski do mieszania 30 litrów,
opcjonalnie 15 litrów

→ W komplecie wózek miski oraz
opatentowana, łatwo zdejmowana
magnetyczna osłona z tworzywa
sztucznego
→ Planetarna głowica mieszająca wraz
z uchwytem na zgarniacz
→ Regulowana wysokość stóp

→ Elektroniczny panel sterowania:
ręczne podnoszenie i opuszczanie miski,
elektryczna regulacja prędkości
obrotowej, cyfrowy timer, funkcja pauzy
i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

→ Misa do mieszania, różga, mieszadło,
hak ze stali nierdzewnej, wózek miski



AW R 30

- Pojemność miski 30 litrów, opcjonalnie 15 litrów
- Opatentowana, łatwo zdejmowana osłona z tworzywa sztucznego (certyfikat CE)
- Opcjonalnie maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania VL 1: ręczne podnoszenie i opuszczanie miski, ręczna, bezstopniowa regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy timer i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga aluminiowa z drutami ze stali nierdzewnej, mieszadło, hak ze stali nierdzewnej



AW R 40, AW R 40 P

Wersja P szczególnie polecana do ciężkich ciast (wersja do pizzy)

- Pojemność miski do mieszania 40 litrów, opcjonalnie 20 litrów
- Łatwo zdejmowana osłona z tworzywa sztucznego (certyfikat CE)
- Opcjonalnie maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania VL 1: ręczne podnoszenie i opuszczanie miski, ręczna, bezstopniowa regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy timer i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga aluminiowa z drutami ze stali nierdzewnej, mieszadło, hak ze stali nierdzewnej



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

Wersja P szczególnie polecana do ciężkich ciast (wersja do pizzy)

- Pojemność miski do mieszania 60 litrów, opcjonalnie 30 litrów
- Łatwo zdejmowana osłona z tworzywa sztucznego (certyfikat CE)
- Opcjonalnie maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- AW R 60, AW R 60 P z panelem sterowania VL 1: ręczne podnoszenie i opuszczanie miski, ręczna, bezstopniowa regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy zegar sterujący i wyłącznik awaryjny
- AW R 60 A z panelem sterowania VL 1S: automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy zegar sterujący i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga aluminiowa z drutami ze stali nierdzewnej, mieszadło, hak ze stali nierdzewnej



AW ERGO BEAR 60

→ ERGO BEAR jest ergonomicznie zaprojektowaną maszyną do mieszania i ubijania

- Nie wymaga podnoszenia ciężkich elementów: Misa ze składnikami jest wtaczana bezpośrednio do maszyny
- Łatwy montaż narzędzi
- Prawidłowa pozycja pracy = brak przeciężenia pleców i ramion
- Pojemność miski do mieszania 60 litrów, opcjonalnie 30 litrów
- Zdejmowana osłona ze stali nierdzewnej
- Opcjonalnie maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania VL 4: Panel przemysłowy, automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej, timer, programowalny, Remix i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga aluminiowa z drutami ze stali nierdzewnej, mieszadło, hak ze stali nierdzewnej



AW R 80, AW R 80 A

- Pojemność miski do mieszania 80 litrów, opcjonalnie 40 litrów
- Łatwo zdejmowana osłona (certyfikat CE)
- Opcjonalnie maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- AW R 80 z panelem sterowania VL 1: ręczne podnoszenie i opuszczanie miski, ręczna, bezstopniowa regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy zegar sterujący i wyłącznik awaryjny
- AW R 80 A z panelem sterowania VL 1S: automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy zegar sterujący i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga aluminiowa z drutami ze stali nierdzewnej, mieszadło, hak ze stali nierdzewnej

modele



AW R 100, AW R 100 A

- Pojemność miski do mieszania 100 litrów, opcjonalnie 60 lub 40 litrów
- Łatwo zdejmowana osłona z tworzywa sztucznego (certyfikat CE)
- Opcjonalnie maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- AW R 100 z panelem sterowania VL 1L: automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, ręczna, bezstopniowa regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy zegar sterujący, funkcja pauzy i wyłącznik awaryjny
- AW R 100 A z panelem sterowania VL 1S: automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy zegar sterujący i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga aluminiowa z drutami ze stali nierdzewnej, mieszadło, hak ze stali nierdzewnej



AW ERGO BEAR 100

- ERGO BEAR jest ergonomicznie zaprojektowaną maszyną do mieszania i ubijania
- Nie wymaga podnoszenia ciężkich elementów: Misa ze składnikami jest wtaczana bezpośrednio do maszyny
- Łatwy montaż narzędzi
- Prawidłowa pozycja pracy
- = brak przeciężenia pleców i ramion
- Pojemność miski do mieszania 100 litrów, opcjonalnie 60 lub 40 litrów
- Zdejmowana osłona ze stali nierdzewnej
- Opcjonalnie maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania VL 4: Panel przemysłowy, automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej, cyfrowy timer, programowalny, Remix i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga aluminiowa z drutami ze stali nierdzewnej, mieszadło, hak ze stali nierdzewnej



AW ERGO BEAR 140

Maszyna w całości ze stali nierdzewnej

- ERGO BEAR jest ergonomicznie zaprojektowaną maszyną do mieszania i ubijania
- Nie wymaga podnoszenia ciężkich elementów: Misa ze składnikami jest wtaczana bezpośrednio do maszyny
- Łatwy montaż narzędzi
- Prawidłowa pozycja pracy
- = brak przeciężenia pleców i ramion
- Pojemność miski do mieszania 140 litrów
- Zdejmowana osłona ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania VL 4: Panel przemysłowy, automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej, timer, programowalny, Remix i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania, różga wzmocniona z podwójnym trzpieniem, mieszadło z podwójnym trzpieniem, hak ze stali nierdzewnej



AW R 200

Maszyna w całości ze stali nierdzewnej

- Pojemność miski do mieszania 200 litrów
- Zdejmowany ekran ochronny ze stali nierdzewnej
- Panel sterowania VL 4: Panel przemysłowy, automatyczne podnoszenie i opuszczanie miski, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej, timer, programowalny, Remix i wyłącznik awaryjny

W zestawie:

- Misa do mieszania i różga wzmocniona z podwójnym trzpieniem, stal nierdzewna

Uwaga: nie nadaje się do wyrabiania ciasta.

Akcesoria



Misa do mieszania z detekcją położenia
Wysokiej jakości stal nierdzewna tłoczona z jednego kawałka.
Pierścienie misy wykonane z aluminium odpornego na skręcanie.



Rózga do ubijania
Elastyczna, stabilna wymiarowo geometria z aluminium z drutami ze stali nierdzewnej.



Mieszadło
Zoptymalizowana geometria żeber krzyżowych ze stali nierdzewnej do mieszania bez pozostałości.
Od 80 l wersja standardowa aluminium, opcjonalnie stal nierdzewna.



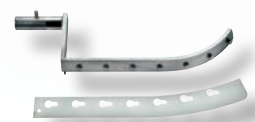
Hak
Z masywnej, giętej na zimno stali nierdzewnej.
Specjalna geometria zapewnia jednorodną obróbkę ciasta.



Rózga do ubijania
Filiгранowa geometria bardzo drobnych drutów do ubijania specjalnych mas, np. biszkoptowych.



Mieszadło łopatkowe
Wykonane w całości ze stali nierdzewnej, szczególnie przydatne do tłuczenia ziemniaków.



Zgarniacz
Opatentowane połączenie ramienia ze stali nierdzewnej i nylonowej szyny.
Przeciwbieżny do mieszadeł ruch zgarniacza, gwarancją równomiernego mieszania surowców.



Zdejmowany ekran ochronny
z tworzywa sztucznego od AW R 80.
Ze stali nierdzewnej dla AW ERGO BEAR i AW R 200



Easylift / Flexlift
Przesuwa, podnosi i opuszcza misę w zależności od potrzeb w poszczególnych etapach pracy. Łatwy w obsłudze, niemal nie wymaga konserwacji i jest łatwy do czyszczenia. Energię czerpie z dwóch baterii wielokrotnego ładowania. Dostępny w dwóch rozmiarach.



Wózek do transportu misy
Solidny, łatwy w użytkowaniu, pomocny pomiędzy poszczególnymi procesami.

Dane techniczne

	AW R 10	„Kodiak” AW R 20.2	„Kodiak” AW R 30.2	AW R 30	AW R 40, AW R 40 P
Pojemność (l)	10	20	30	30	40
Przyłącze	230 V, 50/60 Hz Kabel połączeniowy 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym	230 V, 50/60 Hz Kabel połączeniowy 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym	230 V, 50/60 Hz Kabel połączeniowy 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym	400 V, 50 Hz Kabel połączeniowy 2,5 m z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz Kabel połączeniowy 2,5 m z wtyczką CEE, 5-biegunową
Moc (kW)	0,7	0,7	1,2	1	1,1 / 1,5
Prędkość obrotowa min ⁻¹	110 - 420	64 - 353	64 - 353	57 - 311	53 - 294
Wymiary (dł. x szer. x wys. mm)	558 x 622 x 1200	629 x 770 x 1292	629 x 770 x 1365	541 x 938 x 1209	557 x 952 x 1209
Ciężar (kg)	63	165	190	170	180
Opcjonalna wielkość misy	–	12	15	15	20

	AW R 60, AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Pojemność (l)	60	80	100	140	200
Przyłącze	400 V, 50 Hz Kabel połączeniowy 2,5 m z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz Kabel połączeniowy 2,5 m z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz Kabel połączeniowy 2,5 m z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz Kabel połączeniowy 2,5 m z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz Kabel połączeniowy 2,5 m z wtyczką CEE, 5-biegunową
Moc (kW)	1,85 / 3,0	3	3	5,5	5,5
Prędkość obrotowa min ⁻¹	53 - 294	47 - 257	47 - 257	47 - 257	47 - 257
Wymiary (dł. x szer. x wys. mm)	627 x 1064 x 1394	654 x 1150 x 1470	691 x 1171 x 1593	754 x 1301 x 1910	754 x 1301 x 1910
Ciężar (kg)	275	340	395	525	525
Opcjonalna wielkość misy	30	40	40 + 60	–	–

Processing Capacity

Produkt	Narzędzie	AW R 10	„Kodiak” AW R 20.2	„Kodiak” AW R 30.2	AW R 30	AW R 40, AW R 40 P
Biało 1 l = 30 jajek (l)	Różga	1	2,4	3,5	3,5	6
Śmietana (l)	Różga	2,5	5	5	7,5	10
Majonez (l)	Różga	8	16	20	24	32
Puree ziemniaczane (kg)	Różga	3,5	12	12	18	23
Ciasto chlebowe (kg)	Hak do ciasta	5	11	13	16	22 / 32
Babka piaskowa / muffiny (kg)	Mieszadło	6,5	14	16	18	24

Produkt	Narzędzie	AW R 60, AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Biało 1 l = 30 jajek (l)	Różga	9	12	15	21	27
Śmietana (l)	Różga	15	30	45	75	120
Majonez (l)	Różga	48	64	80	112	160
Puree ziemniaczane (kg)	Różga	36	50	65	95	140
Ciasto chlebowe (kg)	Hak do ciasta	34	50	58	70	–
Babka piaskowa / muffiny (kg)	Mieszadło	33	48	60	85	120

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.



Polecane przez telewizyjnego szefa
kuchni Ralfa Jakumeita

MASZYNY DO MYCIA I OBIERANIA BULW

AWK SERIA

MASZYNY DO MYCIA I OBIERANIA BULW

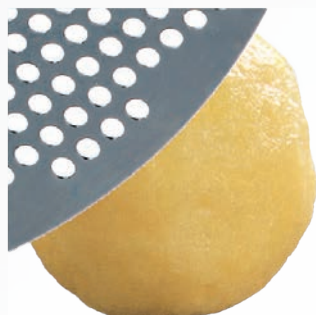
GASTRONOMIA / ŻYWIENIE
ZBIOROWE / KUCHNIE
PRZEMYSŁOWE / PRZEMYSŁ

Przegląd:

- Solidna, nierdzewna, stabilna konstrukcja
- Automatyczny wyłącznik magnetyczny pokrywy (zatrzymanie silnika zgodnie z normą UE)
- Oszczędność wody (zasilanie wodą tylko podczas pracy silnika)
- Wybór możliwych trybów działania z automatycznym czasem obierania
- Delikatna obróbka dzięki amortyzującej gumowej wyściółce w części wewnętrznej



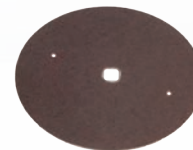
Akcesoria



Okragła perforowana tarcza do obierania
Powierzchnia lekko nierówna, lekkie ciemnienie produktu, dłuższy czas obierania.



Nożowa tarcza do obierania
Gładka powierzchnia - jak przy obieraniu ręcznym. Zwiększony odpad obierek, najmniejsze ciemnienie produktu, krótszy czas obierania.



Korundowa tarcza do obierania
Szczególnie nadaje się do obierania warzyw bulwiastych. Szorstka powierzchnia, mniejsza ilość obierek, szybkie ciemnienie produktu, krótki czas obierania.

**OBIERANIE
I MYCIE
BULW,
NP. ZIEMNIAKI,
CZERWONE
BURAKI
ITD.**

Fakty i liczby

AW K 8.3
Od 100 do 600 posiłków dziennie



W zestawie:
→ Standardowo wylot obierzyn w lewo z łopatką nawrotną i tarczą podtrzymującą
→ Perforowana tarcza do obierania nr 0, 1 + 2

AW K 15.3
Od 500 do 1000 posiłków dziennie



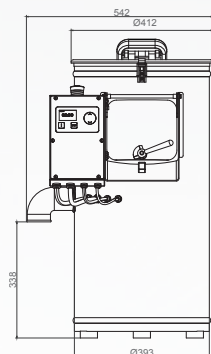
W zestawie:
→ Standardowo wylot obierzyn w lewo z łopatką nawrotną i tarczą podtrzymującą
→ Perforowana tarcza do obierania nr 0, 1 + 2

AW K 35.3
Od 1000 posiłków dziennie

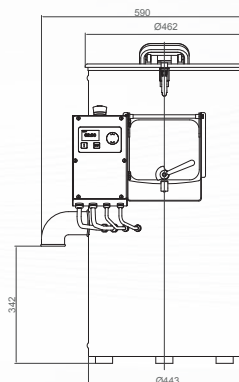


W zestawie:
→ Standardowo wylot obierzyn w lewo z łopatką nawrotną i tarczą podtrzymującą
→ Tarcza do obierania z nożem nr 2

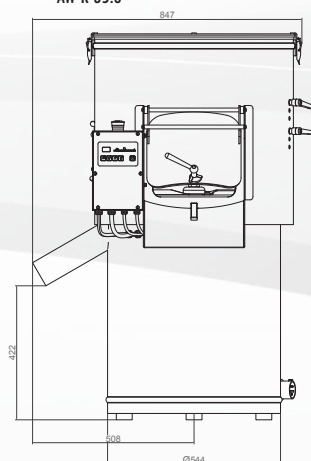
AW K 8.3



AW K 15.3



AW K 35.3



Dane techniczne

	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Przyłącze	400 V, 50 Hz kabel 3 m z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz kabel 3 m z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz kabel 2,7 m z wtyczką CEE, 5-biegunową
Przyłącze wody	Tube R 1/2"	Tube R 1/2"	Tube R 1/2"
Moc (kW)	0,43	0,43	2,2
Zabezpieczenie bezpiecznikiem elektrycznym (A)	16	16	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)	IP 54 (odporność na zachłapanie)	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Prędkość obrotowa (obr/min)	160 / 320	160 / 320	160 / 320
Zużycie wody ok. l/min.	6 - 8	8 - 10	15
Wymiary (dł. x szer. x wys. mm)	542 x 608 x 870	592 x 666 x 934	847 x 892 x 1230
Ciężar (kg)	45	50	169

Processing Capacity

	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Pojemność napełniania (kg)	8	15	30 - 40
Wydajność obierania* (kg/h)	200	400	500 - 1200

* Wydajność na cykl obierania obliczona dla całkowitego czasu pracy nie dłuższego niż 8 godzin dziennie

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.



Polecane przez telewizyjnego szefa
kuchni Ralfa Jakumeita

**MASZYNY DO PRZETWÓRSTWA
MIĘSNEGO / WYROBÓW
GARMAŻERYJNYCH**

AW F SERIA

WILKI DO MIELENIA MIĘSA

ZAKŁADY MIĘSNE / GASTRONOMIA / ŻYWIENIE
ZBIOROWE / KUCHNIE PRZEMYSŁOWE



Przegląd:

Wilki do mielenia mięsa serii AW F

- Wysoka wydajność i trwałość
- Napęd wraz z zestawem tnącym wykonane w 100 % ze stali nierdzewnej
- Duża taca załadownicza
- Zdemontowana gardziel dla łatwego i higienicznego czyszczenia
- Ochrona przed obrażeniami zgodnie z CE
- Zamknięty korpus maszyny
- Silnik zabezpieczony termicznie
- Wylącznik bezpieczeństwa

„Lobos” AW F 82.2

- Niewielka głębokość urządzenia - oszczędność miejsca na blacie roboczym
- Sterowanie z wyłączaniem w przypadku przeciężenia
- Łatwa obsługa
- „Czysta” obudowa - łatwa w utrzymaniu czystości



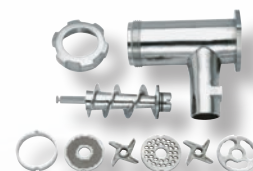
Pojemnik GN1/1



Demontowalna taca na mięso w całości wykonana ze stali nierdzewnej – przystosowana do mycia w zmywarce.



Zewnętrzna piasta napędu do higienicznego czyszczenia. Demontowalna gardziel do mielenia mięsa, np. do umieszczenia w chłodni.



Łatwo demontowalna gardziel wraz ze ślimakiem i kodowanym zestawem ostrzy L&W ze stali nierdzewnej do higienicznego czyszczenia.

„Lupo” AW F 70 Wilk do mielenia mięsa urządzenie stołowe

Wydajność 150 do 200 kg/h



Przyłącze	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE, 5-biegunową
Moc (kW)	0,74 opcjonalnie 0,55 (230V)
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	310 x 465 x 415 mm
Ciężar (kg)	21
Taca na mięso (l)	5,4
Zestaw ostrzy	3-częściowy, L&W, stal nierdzewna

„Lobos” AW F 82.2 Wilk do mielenia mięsa urządzenie stołowe

Wydajność 200 do 300 kg/h



Przyłącze	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE, 5-biegunową
Moc (kW)	1,1
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	498 x 485 x 428 mm
Ciężar (kg)	50
Taca na mięso (l)	7,75
Zestaw ostrzy	5-częściowy, L&W, opcjonalnie 3-częściowy

AW F 98 Wilk do mielenia mięsa urządzenie stołowe lub wolnostojące

Wydajność 700 do 800 kg/h



Przyłącze	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE, 5-biegunową, opcjonalnie 230 V
Moc (kW)	2,2 opcjonalnie 1,8
Zabezpieczenie elektryczne (A)	20
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	870 x 560 x 1020 / 420 x 780 x 610 mm
Ciężar (kg)	130 / 87
Taca na mięso (l)	52 / 23
Zestaw ostrzy	3-częściowy, L&W, stal nierdzewna, opcjonalnie 5-częściowy

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.

A W C U

SERIA

KUTER

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE ZBIOROWE / KUCHNIE PRZEMYSŁOWE / ZAKŁADY MIĘSNE / PRZEMYSŁ

Przeгляд:

- Z misą o pojemności 15 litrów jako kuter stołowy
- Z misą o pojemności 30 litrów jako kuter wolnostojący
- Idealny do mieszania i siekania mięsa, farszów rybnych, warzyw, ziół, miąższu z owoców
- Jeden silnik z bezstopniową regulacją prędkości noża
- Misa krajalnicy, ramię noża ze stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie przed ponownym uruchomieniem



ROZDRABNIANIE I MIESZANIE

POJEMNOŚĆ MISY
15 - 30 LITRÓW



Masywna miska z litej stali nierdzewnej



Zdejmowana głowica noża 3 nożami wysokiej jakości, opcjonalnie z 6 nożami



Ekran dotykowy 7" z cyfrowym wskaźnikiem prędkości obrotowej noża, temperatury, czasu, pozostałego czasu. Zmienna prędkość noża 750 - 3000 obr./min + 4 przyciski szybkiego wyboru



Pokrywa kutra z przezroczystą osłoną chroniącą przed hałasem

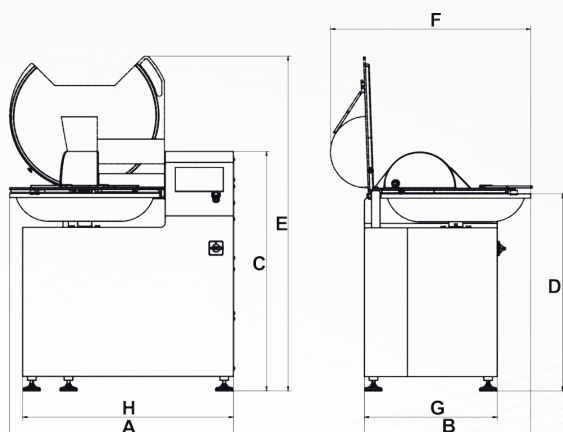
Fakty i liczby



AW CU 30.2



AW CU 15.2



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

Dane techniczne

	AW CU 15.2	AW CU 30.2
Przyłącze	230 V, 50 Hz kabel z wtyczką CEE	400 V, 50 Hz kabel z wtyczką CEE
Moc (kW)	2,25 przy 10 - 35 m/s	5,6 przy 15 - 44 m/s
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Wymiary (dł. x szer. x wys.) (z korytem) wys. maks. 920	870 x 630 x 560	1040 x 770 x 1 120 (z korytem) wys. maks. 1 560
Ciężar (kg)	165	330
Pojemność miski (l)	15	30

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.

AWMI

SERIA

MASZYNY DO MIESZANIA I MIKSOWANIA

GASTRONOMIA / ŻYWIENIE ZBIOROWE / KUCHNIE
PRZEMYSŁOWE / ZAKŁADY MIĘSNE / PRZEMYSŁ



Przeгляд:

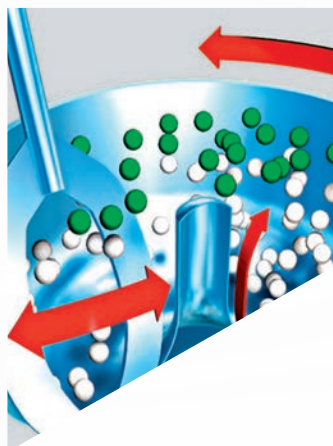
- Delikatne, jednorodne mieszanie i miksowanie
- 100% stal nierdzewna
- Dostępne z jednym lub dwoma silnikami (misa obrotowa)
- Konstrukcja mobilna
- O połowę krótszy czas obróbki dzięki jednoczesnemu mieszaniu produktu w górę i w dół
- Łatwe, higieniczne czyszczenie
- Łatwa obsługa



Misa wychylna do przodu w celu łatwego opróżnienia



Opatentowane narzędzie do mieszania z dwoma ramionami



Skrócone o połowę czasy mieszania dzięki koncepcji mieszania trójwymiarowego



Odchylana górna część maszyny z pneumatyczną sprężyną

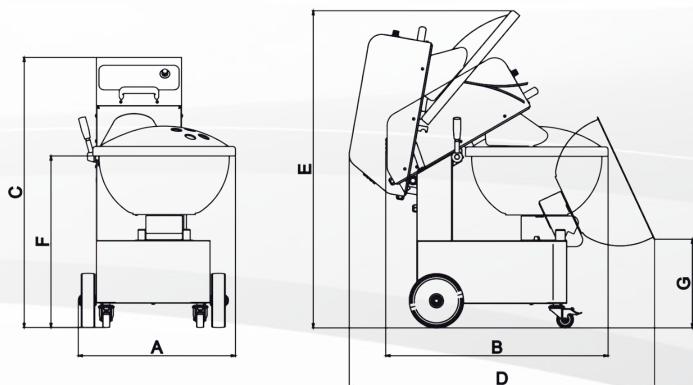
AW MI 30, 65, 95, 165

Fakty i liczby



Dane techniczne

	AW MI 30 professional	AW MI 65 professional	AW MI 95 professional	AW MI 165 professional
Przyłącze	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE, 5-biegunową	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE, 5-biegunową
Prędkość obrotowa ramienia do mieszania (obr/min)	47	47	47	47
Prędkość obrotowa miski (obr/min)	14	14	14	9
Moc całkowita (kW)	0,43	0,50	0,80	1,87
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16	16	16	16
Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)	IP 54 (odporność na zachłapanie)	IP 54 (odporność na zachłapanie)	IP 54 (odporność na zachłapanie)
Wymiary (dł. x szer. x wys. mm)	580 x 820 x 1000 (wys. maks. 1170)	680 x 960 x 1080 (wys. maks. 1350)	770 x 1080 x 1200 (wys. maks. 1500)	920 x 1170 x 1380 (wys. maks. 1690)
Ciężar (kg) 1 lub 2 silniki	68 / 75	78 / 89	157	283
Pojemność miski (kg) / objętość miski (l)	5 - 20 / 30	7 - 40 / 65	15 - 65 / 95	20 - 120 / 165
Opcjonalnie bezstopniowa regulacja prędkości ramienia mieszającego	x	x	x	x
Opcjonalna wersja economy (1 silnik)	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



Polecane przez telewizyjnego szefa
kuchni Ralfa Jakumeita

PRZEMYSŁOWE PRZETWÓRSTWO ŻYWNOŚCI

AWBS 150

KRAJALNICA TAŚMOWA

KUCHNIE PRZEMYSŁOWE / PRZEMYSŁ /
DELIKATESY

Przeгляд:

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Standardowo z przedłużeniem taśmy o 1000 mm
- Bezstopniowa regulacja prędkości taśmy, bezstopniowa regulacja prędkości noża
- Grubość cięcia w zależności od narzędzia od 0,5 do 90 mm
- Rynna podawcza i taśma transportowa o szerokości 150 mm przy wysokości roboczej 145 mm
- Łatwo zdejmowalne taśmy dociskowe i transportowe poprzez proste odblokowanie bez użycia dodatkowych narzędzi
- Zabezpieczona magnetycznie przezroczysta osłona, odporna na złamanie
- Nóż tnący z hartowanymi, wymiennymi ostrzami. Precyzyjne, czyste cięcie
- Gładka rynna przenośnika taśmowego, zapobiegająca powstawaniu blokad produktu



Automatyczne ustawienie górnego ramienia dociskowego w celu optymalnego prowadzenia produktu



Krajalnica o bardzo lekkim nacisku zapewniająca perfekcyjne cięcie



Duża szerokość rynny podającej wymaga jedynie wstępnego przygotowania produktu



Różne narzędzia do różnych, bezstopniowo regulowanych kształtów krojenia

Akcesoria



Tarcza tnąca stal nierdzewna, regulowana w zakresie 0,5 - 25 mm
335607

Cięcie w plastry np. ogórków, marchwi, selera, cebuli, ziemniaków, kapusty



Nóż dwustronny, otwarty, stal nierdzewna, do 90 mm grubości krojenia
334325

Cięcie w paski np. salaty, kapusty pekińskiej, kapusty włoskiej



Tarcza do cięcia z 4 nożami
1,3 mm 334333
3,0 mm 334334
4,0 mm 334332

Cięcie np. białej kapusty, czerwonej kapusty



Tarcza do cięcia w słupek
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

Cięcie w słupek np. marchwi, kalarepy, rzodkiewki



Tarcza do wiórkowania z tarczą nośną
3 mm 335762
4 mm 335763

Wiórkowanie np. selera, rzodkiewki, ziemniaków



Wózek na 6 tarcz
335485



Mobilny stół przygotowawczy z 2 lub 4 deskami do krojenia
2 stanowiska 335618
4 stanowiska 715 031 000



Dane techniczne

Przyłącze silnika taśmy	230 V (1P + PE)
Moc (kW)	0,37
Prędkość obrotowa (obr/min)	34
Zakres prędkości obrotowej (obr/min)	2 - 70
Zabezpieczenie elektryczne (A)	1,25

Przyłącze silnika noża	230 V (1P + PE)
Moc (kW)	1,1
Prędkość obrotowa (obr/min)	302
Zakres prędkości obrotowej (obr/min)	90 - 600
Zabezpieczenie elektryczne (A)	16

Przewód przyłączeniowy	4,5 m, (1P) wtyczka CEE
------------------------	-------------------------

Stopień ochrony	IP 54 (odporność na zachłapanie)
-----------------	----------------------------------

Wymiary (dł. x szer. x wys. mm) z przedłużeniem taśmy 400	1594 x 680 x 1255
--	-------------------

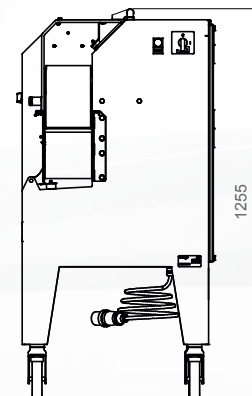
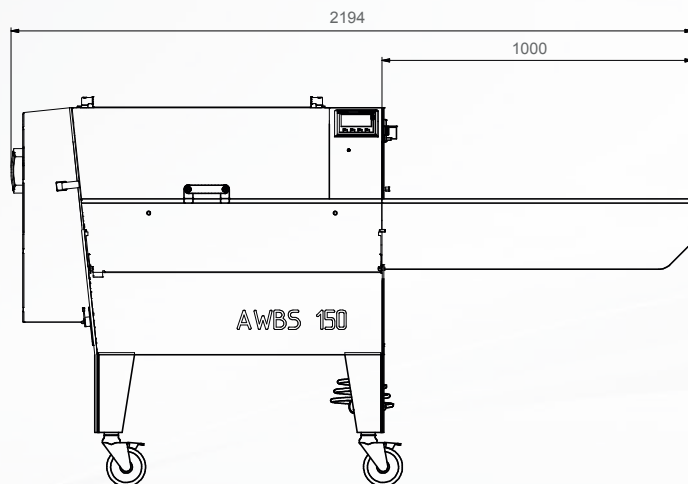
Wymiary (dł. x szer. x wys. mm) z przedłużeniem taśmy 1000	2194 x 680 x 1255
---	-------------------

Wymiary (dł. x szer. x wys. mm) z przedłużeniem taśmy 1500	2694 x 680 x 1255
---	-------------------

Ciężar (kg)	230
-------------	-----

Ciężar z przedłużeniem taśmy (kg)	ca. 250
-----------------------------------	---------

AW BS 150 Krajalnica taśmowa



Zdolności przetwórcze

Produkt	Narzędzie	Szerokość cięcia (mm)	Wydajność/h w kg
Cykorcia	Nóż dwuostrzowy, otwarty	5	470
Kapusta pekińska	Nóż dwuostrzowy, otwarty	6	860
Koperek	Regulowana tarcza tnąca	1	24
Salata lodowa	Nóż dwuostrzowy, otwarty	6	380
Salata lodowa	Nóż dwuostrzowy, otwarty	20	720
Endywia	Nóż dwuostrzowy, otwarty	3	115
Ogórki	Regulowana tarcza tnąca	2	270
Marchew	Regulowana tarcza tnąca	2	160
Marchew	Tarcza do cięcia w słupek 3 x 3,5 mm	–	320
Marchew	Tarcza do wiórkowania 3 mm	–	360
Marchew	Tarcza do wiórkowania 4 mm	–	420
Ziemniaki	Regulowana tarcza tnąca	4	680
Ziemniaki	Regulowana tarcza tnąca	6	1000
Kalarepa	Tarcza do cięcia w słupek 3 x 3,5 mm	–	600
Kalarepa	Tarcza do cięcia w słupek 7 x 7 mm	–	1035
Cebula dymka	Regulowana tarcza tnąca	–	240
Papryka	Regulowana tarcza tnąca	4	210
Papryka	Regulowana tarcza tnąca	6	330
Pietruszka	Regulowana tarcza tnąca	1	20
Por	Regulowana tarcza tnąca	2	180
Czerwona cykorcia	Nóż dwuostrzowy, otwarty	6	310
Rzodkiewka	Regulowana tarcza tnąca	2	340
Salata	Nóż dwuostrzowy, otwarty	25	1000
Szczypiorek	Nóż dwuostrzowy, otwarty	1	25
Szczypiorek	Nóż dwuostrzowy, otwarty	3	80
Seler	Tarcza do cięcia w słupek 3 x 3,5 mm	–	490
Seler	Tarcza do wiórkowania 3 mm	–	800
Seler	Tarcza do wiórkowania 4 mm	–	1020
Pomidory	Regulowana tarcza tnąca	4	300
Pomidory	Regulowana tarcza tnąca	6	440
Kapusta biała	Tarcza do cięcia z 4 nożami	1,3	500
Kapusta biała	Regulowana tarcza tnąca	1,5	160
Kapusta włoska	Nóż dwuostrzowy, otwarty	8	440
Cebula	Regulowana tarcza tnąca	4	520

Podane wartości są wartościami średnimi i mogą być podwojone poprzez zwiększenie prędkości noża i taśmy.

Ilości podane należy traktować jako przykładowe i mogą różnić się od rzeczywistych wartości. Zastrzega się możliwość zmian technicznych. Pozostałe akcesoria znajdują się w naszym cenniku.

AW RS 300 S

ROZDRABNIACZ, MODULARNY
PRZEMYSŁ / DELIKATESY

Przegląd:

- Modułowa konstrukcja łatwa obsługa
- Tarcie, rozdrabnianie, rozluźnianie i granulowanie produktów stałych, suchych lub wilgotnych
- Maszyna i akcesoria ze stali nierdzewnej
- Akcesoria zgodne z HACCP
- Integracja z liniami technologicznymi
- Mocny napęd z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Łatwa wymiana osprzętu bez użycia specjalnych narzędzi
- Regulacja falownikiem



Geometria licznych, skierowanych do wewnątrz krawędzi tnących cylindra, decyduje o kształcie produktu końcowego



Obracające się skrzydło dociska surowy produkt do krawędzi tnących cylindra do przecierania lub do krojenia - produkt końcowy jest rozdrabniany i opuszcza cylinder



Na życzenie dostępne są liczne wykonania specjalne lub indywidualne adaptacje konstrukcyjne

Akcesoria



Skrzydło rozprawdzające,
stal nierdzewna
143943
Wersja specjalna składająca się z:
Zmodyfikowanego skrzydła z nakrętką
i podkładką, stal nierdzewna
1008405



Cylinder do przecierania, stal nierdzewna
1 mm, perforowany 930 070 111
1,5 mm, perforowany 930 070 112
1,5 mm, perforowanie specjalne
np. do parmezanu 930 070 113



Cylinder do przecierania, stal nierdzewna
2 mm, perforowany 930 070 211
2 mm, perforowanie specjalne
np. do parmezanu 930 070 212



Cylinder do przecierania, stal nierdzewna
3 mm, perforowany 930 070 311
4 mm, perforowany 930 070 411
6 mm, perforowany 930 070 611



Cylinder do krojenia, stal nierdzewna
2 mm, perforowany 930 071 211
3 mm, perforowany 930 071 311



Cylinder do krojenia, stal nierdzewna
4 mm, perforowany 930 071 411
6 mm, perforowany 930 071 611



Cylinder do krojenia, stal nierdzewna
8 mm, perforowany 930 070 811
10 mm, perforowany 930 071 911
12 mm, perforowany 930 071 916



Cylinder do przecierania ziemniaków,
stal nierdzewna, ostrza koronowe
930 072 011



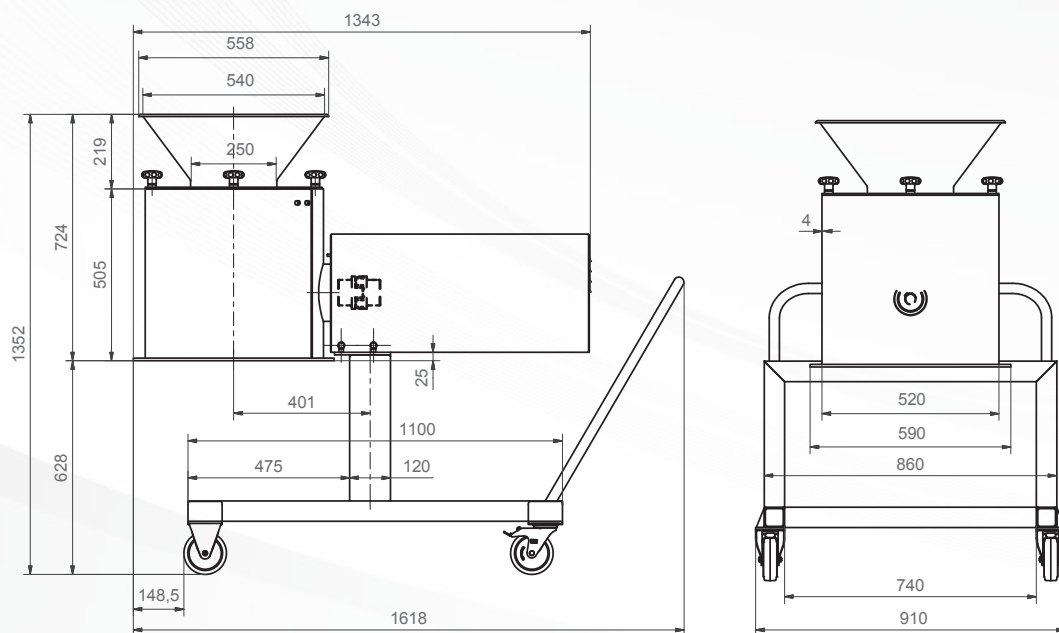
Cylinder do placków ziemniaczanych,
stal nierdzewna, częściowo ostrza
koronowe
930 072 012



Dane techniczne

Przyłącze	400 V, 50 Hz, kabel z wtyczką CEE
Moc (kW)	5,5
Prędkość obrotowa (obr/min)	32
Stopień ochrony	IP 65
Prędkość obrotowa (obr/min)	180
Wymiary (dł. x szer. x wys. mm)	1345 x 590 x 725 (bez podwozia, bez sterowania)
Ciężar (kg)	290

Rozdrabniacz AW RS 300 S





alexandersolia

Food processing

Pro Ascobloc Sp. z o.o.
ul. Szarych Szeregów 22
56-500 Syców
Tel. +48 62 786 82 35
proasco@ascobloc.pl
www.ascobloc.pl

Alexanderwerk **SOLIA**[®]

Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy i pomyłki w druku.
Zastrzega się możliwość zmian technicznych.