

**alexandersolia**

Food processing

# MASCHINEN FÜR GROBKÜCHEN UND FOOD INDUSTRIE



# Fresh is beautiful!

## Qualität und Service

Frisch geerntete Nahrungsmittel behalten ihren Nährwert und ihr Aroma nur, wenn sie auch frisch verarbeitet werden. Und zwar so schnell und schonend wie möglich. Gefragt sind also ausgereifte Großküchenmaschinen und innovative Systeme, die das geforderte Optimum an Verarbeitungsqualität und Durchsatz garantieren.

Da ist es geradezu logisch, dass sich Küchenprofis seit Jahrzehnten für die guten Produkte und den verlässlichen Service der beiden Traditionsmarken Alexanderwerk und Solia entscheiden.

## Entwicklung und Beratung

Alexandersolia hat das technologische Know-how und das kreative Entwicklungspotential beider Marken unter einem Dach gebündelt. Und nutzt damit jenen erfreulichen Synergieeffekt, der internationalen Nahrungsmittelherstellern und Lebensmittelverarbeitern noch mehr Erfolg bringen wird. Mit einer breiten Produktpalette, einem modularen Standard, universellen Anwendungsmöglichkeiten und einer flexiblen Marktorientierung.

Dazu eine Beratungsqualität, wie sie nur kompetente, engagierte und motivierte Mitarbeiter leisten können.

## Information und Kontakt

Unser neuer Katalog informiert Sie in Ihrer Sprache und soll Ihnen einen ersten Überblick verschaffen. Auf ein vertiefendes, weiterführendes Gespräch freuen wir uns besonders: +49(0)2191/95131-0.





# Inhalt



## GEMÜSESCHNEIDER UND MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINEN

„CUTTY“ G 5.1	Ab 30 Essen täglich	6
M 6	Ab 30 Essen täglich	10
M 50	Ab 150 Essen täglich	16
G 450*	Ab 600 Essen täglich	22

## WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK FÜR SALAT UND GEMÜSE

SWA 60.2	Ab 30 Essen täglich	29
SWA 75.2	Ab 50 Essen täglich	30
SWA 100.2*	Ab 500 Essen täglich	31

## PLANETEN RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN, KESSELVOLUMEN 5 BIS 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

## KNOLLENWASCH- UND SCHÄLMASCHINEN

AW K 8.3	Für 100 - 600 Essen täglich	44
AW K 15.3	Für 500 - 1.000 Essen täglich	44
AW K 35.3*	Ab 1.000 Essen täglich	44

## FLEISCH-/FEINKOST-VERARBEITUNGSMASCHINEN

„LUPO“ AW F 70	Fleischwolf bis 200 kg/h Durchsatz	48
„LOBOS“ AW F 82.2	Fleischwolf bis 300 kg/h Durchsatz	48
AW F 98	Fleischwolf bis 800 kg/h Durchsatz	48
AW CU 15.2, AW CU 30.2	Cutter mit 15 bis 30 l Muldeninhalt	50
AW MI 30 - AW MI 165	Mischer mit 5 - 120 kg Schüsselinhalt	52

## INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTEL-VERARBEITUNG

AW BS 150*	Bandschneider bis 1.200 kg/h Durchsatz	56
AW RS 300 S*	Reibschneider bis zu 3.000 kg/h Durchsatz	60

\*Auch für die industrielle Verarbeitung geeignet





# **GEMÜSESCHNEIDER UND MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINEN**

# „Cutty“ G5.1

## GEMÜSESCHNEIDER

GASTRO / GV

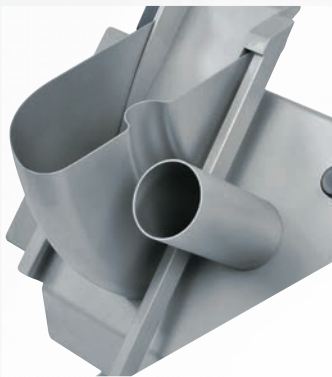


### Im Überblick:

- XXL-Einfüllschacht für sperrige Rohware (Querschnitt 173 cm<sup>2</sup>)
- Schrägschnitttechnik
- Praktischer Unterzug für 1/1 GN-Behälter
- Maschine und Komponenten komplett aus Edelstahl
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Kostensparende Grundträgerscheibe
- Abnehmbare, spülmaschinentaugliche Funktionskomponenten
- Sicherheitsabschaltung



Unterzug für Schnittgutbehälter in 1/1 GN-Behälter (Höhe 150 mm)



Einfüllstutzen für längliche Rohware Ø 61 mm



XXL-Einfüllschacht als Depot zur Verarbeitung großer Mengen in einem Arbeitsschritt (Querschnitt 173 cm<sup>2</sup>)



Leichtes Reinigen durch Abnahme des Schneidedeckels, spülmaschinentauglich

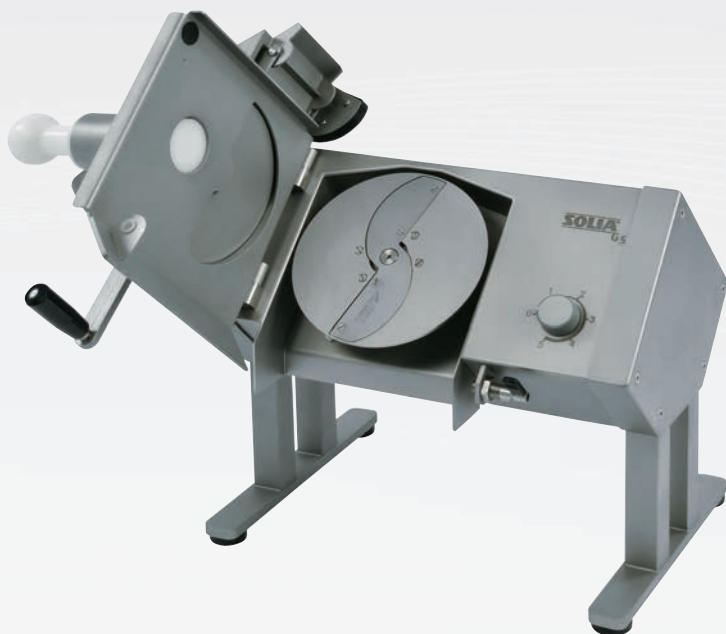


Stufenlose Geschwindigkeitsregelung von 130 - 360 Umdrehungen

Seitlicher Sicherheitsriegel zum Einrasten der Schneideklappe



# Zubehör



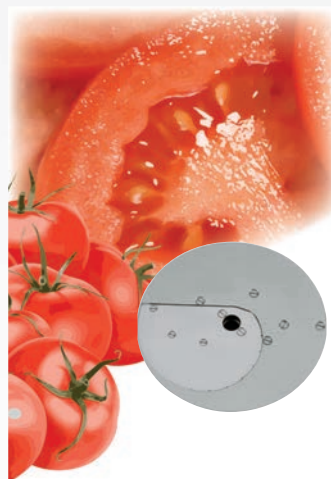
Schrägschnittaufsatz  
mit Sicherheitsabschaltung zum Aufsetzen  
auf den Schneideschacht, inkl. Stopfer

105 070 020



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
2-flügelig, verstellbar  
0 - 5 mm 561 000 0352\*

Scheiben schneiden von z. B. Kraut, Gurken,  
Paprika, Zwiebeln



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
1-flügelig, verstellbar  
0 - 10 mm 130 275 000

Scheiben schneiden von weichem Gemüse



Sichelmesserscheibe, Edelstahl  
3 mm 561 000 0363  
4 mm 561 000 0360\*  
6 mm 561 000 0361

Scheiben schneiden von z. B. gekochten  
Kartoffeln, Lauch, Champignons,  
weichem Obst



Streifenschneidescheibe, Edelstahl  
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

Streifen schneiden von z. B. Karotten,  
Kohlrabi, Radieschen



Wellenschnittmesserscheibe,  
Edelstahl  
4 mm 561 000 0369  
6 mm 561 000 0367

Wellenschnitt von z. B. Rote Bete,  
Gurken, Karotten

# Zubehör



**Grundträgerscheibe, Edelstahl für:**

- Rohkostscheibe,
- Schnitzelscheibe,
- Reibescheibe,
- Kartoffelreibescheibe,
- Reibekuchenscheibe

568 000 0370\*



**Rohkostscheibe, Edelstahl, handgeschärft**

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

Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Parmesan



**Schnitzelscheibe, Edelstahl, handgeschärft**

6 mm	561 000 0372*
9 mm	561 000 0373

Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Gouda



**Reibescheibe, Edelstahl**

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

Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Käse



**Kartoffelreibescheibe, Edelstahl, kronenverzahnt**

561 000 0376

Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan



**Reibekuchenscheibe, Edelstahl, teilweise kronenverzahnt**

kombiniert aus 376 / 380

561 000 0377

Reiben von z. B. Kartoffeln



**Würfelschneider komplett, Edelstahl**

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

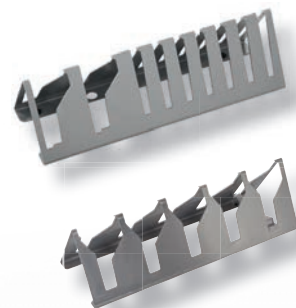


**Schutzhaltegriff für Würfelmesserscheibe**

105 040 190

**Reinigungsbürste**

1500876



**Wechselscheibenständer, Edelstahl, für 2 Scheiben und 7 Wechselscheiben**

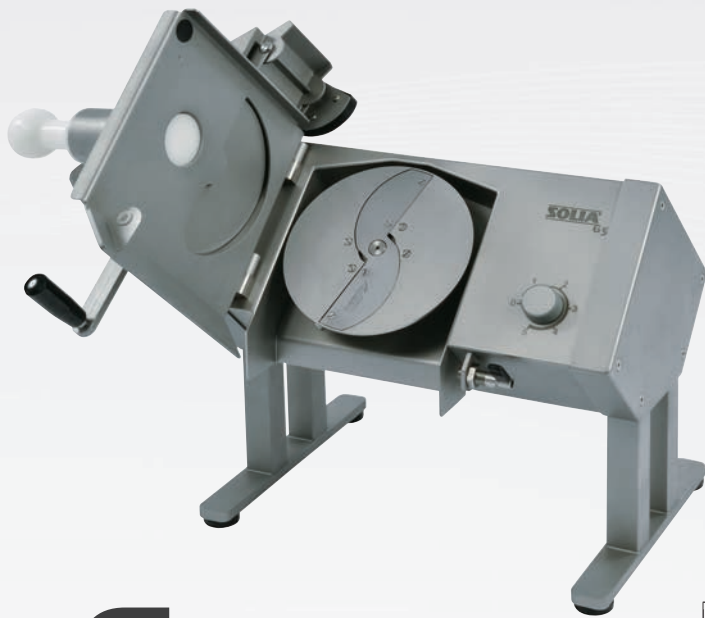
561 000 0191\*

**Scheibenständer, Edelstahl, für 5 Scheiben**

561 000 0190



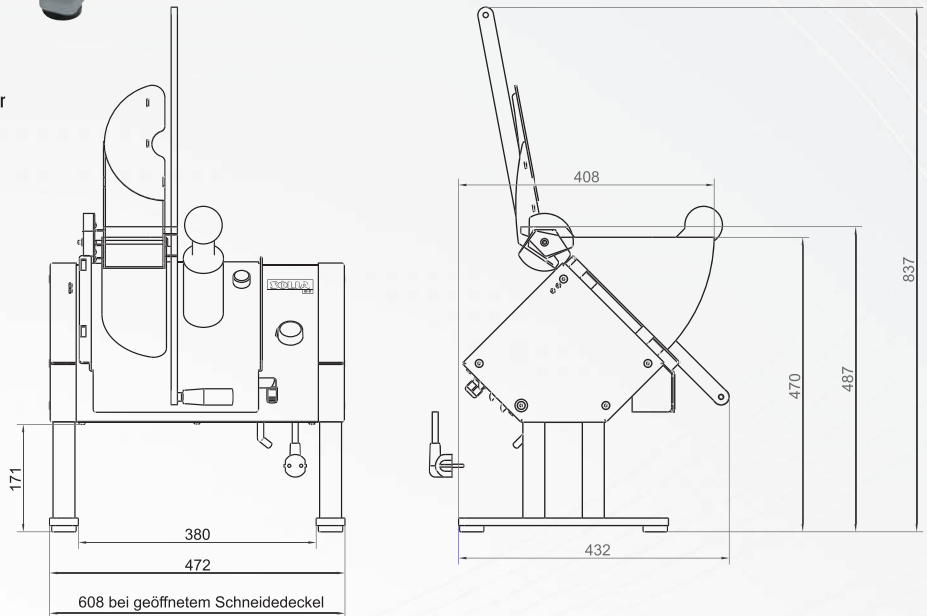
# Daten und Fakten



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Leistung (kW)	0,37
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	130- 360 (stufenlos)
Abmessung (L x B x H)	472 x 432 x 487 mm (max. 837 mm)
Gewicht (kg)	28

G 5.1 Gemüseschneider  
(Symboldarstellung)



## Verarbeitungskapazitäten

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz**
Bogenmesserscheibe 2-flügelig	Schneiden von Gemüse in Scheiben	50 - 200 kg/h
Bogenmesserscheibe 1-flügelig	Schneiden von weichem Gemüse in Scheiben	50 - 100 kg/h
Sichelmesserscheibe	Schneiden von gekochten Kartoffeln in Scheiben, Lauch und Champignons	80 - 150 kg/h
Streifenschneidescheibe	Streifen schneiden von z. B. Sellerie, Karotten	80 - 150 kg/h
Rohkostscheibe	Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Parmesan	80 - 180 kg/h
Schnitzelscheibe	Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda	120 - 200 kg/h
Reibescheibe	Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Käse	50 - 120 kg/h
Kartoffelreibescheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan	50 kg/h
Reibekuchenscheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln	50 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von Gemüse und Obst	120 - 200 kg/h

\*\*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.

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

\*Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung.

# m 6

## MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE

GASTRO / GV

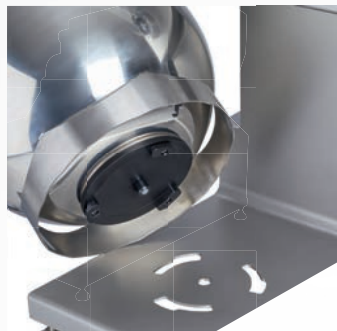


### Im Überblick:

- Schutzklasse IP 54 (IP 65 in Planung)
- EASY-KLICK System (Rührkessel)
- Komplett in Edelstahl (HACCP optimiert)
- Selbsterklärende digitale Steuerung (mit Überlastungsschutz)
- Modulares Baukastenkonzept (einfaches Handling)



Einteilige Gehäuse-Kesselaufnahme (ideal für Teigverarbeitung)



EASY-KLICK System (für den Rührkessel)



GN-Behälter unterstellbar



XXL-Einfüllsicht als Depot zur Verarbeitung großer Mengen in einem Arbeitsschritt



# Zubehör



Universalgrundgerät, Edelstahl  
561 000 0311\*

Für Schneidevorsatz und Schrägschnitt-  
aufsatz unbedingt erforderlich!



Schneideaufsatz mit Sicherheitsabschaltung,  
inkl. Stopfer  
104 018 000\*

Achtung: Universalgrundgerät nicht im  
Lieferumfang enthalten!



Schrägschnittaufsatz  
mit Sicherheitsabschaltung, inkl. Stopfer  
104 019 000

Achtung: Universalgrundgerät nicht im  
Lieferumfang enthalten!



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
2-flügelig, verstellbar  
0 - 5 mm 561 000 0352\*

Scheiben schneiden von z. B. Kraut, Gurken,  
Paprika, Zwiebeln



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
1-flügelig, verstellbar  
0 - 10 mm 130 275 000

Scheiben schneiden von weichem Gemüse



Sichelmesserscheibe, Edelstahl  
3 mm 561 000 0363  
4 mm 561 000 0360\*  
6 mm 561 000 0361

Scheiben schneiden von z. B. gekochten  
Kartoffeln, Lauch, Champignons,  
weichem Obst



Streifenschneidescheibe, Edelstahl  
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

Streifen schneiden von z. B. Karotten,  
Kohlrabi, Radieschen



Wellenschneidmesserscheibe, Edelstahl  
4 mm 561 000 0369  
6 mm 561 000 0367

Wellenschnitt von z. B. Rote Bete,  
Gurken, Karotten

# Zubehör



Grundträgerscheibe,  
Edelstahl für:

Rohkostscheibe,  
Schnitzscheibe,  
Reibescheibe,  
Kartoffelreibescheibe,  
Reibekuchenscheibe

568 000 0370\*



Rohkostscheibe, Edelstahl, handgeschärft

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

Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich,  
Kartoffeln, Parmesan



Schnitzscheibe, Edelstahl, handgeschärft

6 mm 561 000 0372\*  
9 mm 561 000 0373

Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich,  
Kartoffeln, Gouda



Reibescheibe, Edelstahl

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

Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln,  
Schokolade, Käse



Kartoffelreibescheibe,  
Edelstahl, kronenverzahnt  
561 000 0376

Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan



Reibekuchenscheibe,  
Edelstahl, teilweise kronenverzahnt  
kombiniert aus 376 / 380  
561 000 0377

Reiben von z. B. Kartoffeln



Würfelschneider komplett, Edelstahl

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



Schutzhaegriff  
für Würfelmesserscheibe  
105 040 190

Reinigungsbürste  
1500876



Wechselscheibenständer, Edelstahl,  
für 2 Scheiben und 7 Wechselscheiben  
561 000 0191\*

Scheibenständer, Edelstahl, für 5 Scheiben  
561 000 0190



# Zubehör



Planeten Rühr-, Schlag- und Knetwerk 15 l  
106 035 000\*

Im Lieferumfang enthalten:  
Planetenrührkopf, Rührkessel 15l, Abdeckhaube  
15l, Schlagbesen, Rührbesen und Knethaken.



Schlagbesen, Edelstahl  
15 l 561 000 0232



Rührbesen, Edelstahl  
15 l 561 000 0242



Knethaken, Edelstahl  
15 l 561 000 0265



Fleisch- und Gemüsewolf 70 mm,  
Edelstahl mit Sicherheitsabschaltung

104 045 000\*



Im Lieferumfang enthalten:  
Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse,  
Schnecke, Schneidsatz 3-teilig, codiert,  
Edelstahl, L&W.

Inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig  
Lochscheibe 4 mm, Distanzring 13 mm.

# Zubehör



**Universalgehäuse  
für Streifenscheider, Steaker und Mürber**  
104 025 101

**Im Lieferumfang enthalten:**  
Edelstahlgehäuse und Kupplung M 6.  
Achtung: immer mit Set Streifenscheider  
oder Set Mürber/Steaker bestellen.



**Set Streifenscheider**  
104 025 100  
Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm!

**Im Lieferumfang enthalten:**  
Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter  
und Stößel. Achtung: Universalgehäuse sowie  
die jeweiligen Einsätze sind nicht im Liefer-  
umfang enthalten.



**Schneideinsatz, Edelstahl**  
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



**Set Steaker/Mürber**  
104 027 100

**Im Lieferumfang enthalten:** Einfüllschacht  
und Magnethalter. Achtung: Universalgehäuse  
sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im  
Lieferumfang enthalten.



**Steakereinsatz**  
15 00 732

**Fleischmürbereinsatz**  
15 00 733

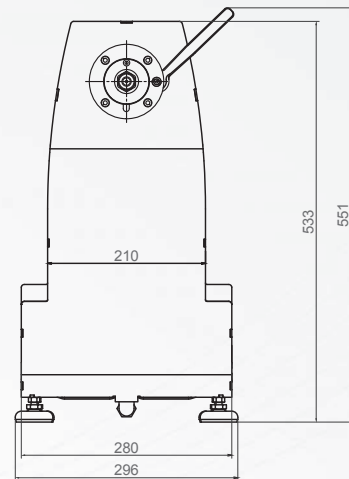
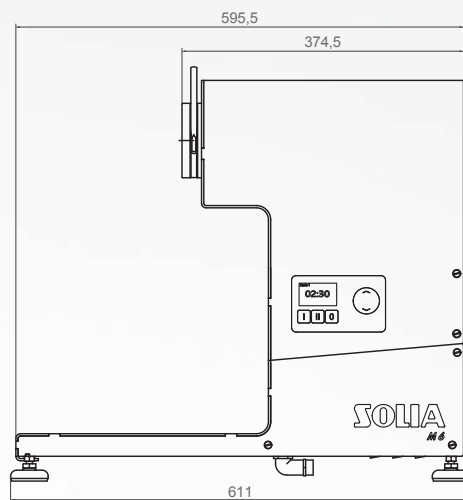
# Daten und Fakten



## Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	0,5 / 0,7
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	160 / 320
Abmessung (L x B x H)	296 x 611 x 551 mm
Gewicht (kg)	28

M 6 Mehrzweck-Küchenmaschine



## Verarbeitungskapazitäten

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz**
Bogenmesserscheibe 2-flügelig	Schneiden von Gemüse in Scheiben	50 - 200 kg/h
Bogenmesserscheibe 1-flügelig	Schneiden von weichem Gemüse in Scheiben	50 - 100 kg/h
Sichelmesserscheibe	Schneiden von gekochten Kartoffeln in Scheiben, Lauch und Champignons	80 - 150 kg/h
Streifenschneidescheibe	Streifen schneiden von z. B. Sellerie, Karotten	80 - 150 kg/h
Rohkostscheibe	Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Parmesan	80 - 180 kg/h
Schnitzelscheibe	Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln, Karotten, Gouda	120 - 200 kg/h
Reibescheibe	Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Käse	50 - 120 kg/h
Kartoffelreibescheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln, Parmesan	50 kg/h
Reibekuchenscheibe	Reiben von z. B. Kartoffeln	50 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von Gemüse und Obst	120 - 200 kg/h

\*\*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.  
\*Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung.



# m 50

## MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE

GASTRO / GV / GK



### Im Überblick:

- Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- Sicherheitsabschaltung
- 2 Geschwindigkeiten 160/320 min<sup>-1</sup>
- Neuentwickeltes Maschinen-Design
- Schutzklasse IP65 – geschlossenes Gehäuse
- Easy Fix System – Rührkessel
- Geräteaufsteckkupplung mit Schnellspaneinrichtung
- Energieoptimiert durch Ein-/Aus-Schalter
- Neue OneTouch-Steuerung
- Optional auf Fahrgestell oder mit Unterschrank sowie als Schrankausführung
- Optional mit ausziehbarer Abstellfläche (245 x 465 mm)



Schneidaufsatz mit doppelter Sicherheitsabschaltung



Leichter Werkzeugwechsel von Vorsatzgeräten und Zubehör



Vereinfachte Bedienung durch neue OneTouch-Steuerung



1-Hand EASY FIX System für den Rührkessel

Neue Kesselfixierung



Universalgrundgerät, Edelstahl  
130 012 200\*

Für Schneidaufsatz, Zweikammer-  
aufsatz und Universalaufsatz unbedingt  
erforderlich!

Schneidaufsatz, Edelstahl,  
mit Sicherheitsabschaltung  
130 019 000\*

# Zubehör



**Bogenmesserscheibe, Edelstahl, glatte Messer**  
verstellbar, 0 - 5 mm 130 020 000\*  
verstellbar, 0-10 mm 130 021 000  
4 mm 130 021 050  
Scheiben schneiden von z. B. Gurken, Paprika,  
Zwiebeln  
**Tomatenscheibe, Edelstahl**  
verstellbar, 0-10 mm 150 075 000  
Scheiben schneiden von weichem Gemüse



**Krautschneidescheibe, Edelstahl**

1,3 mm 130 023 000  
2,5 mm 130 024 000

Schneiden von z. B. Weißkohl, Rotkohl



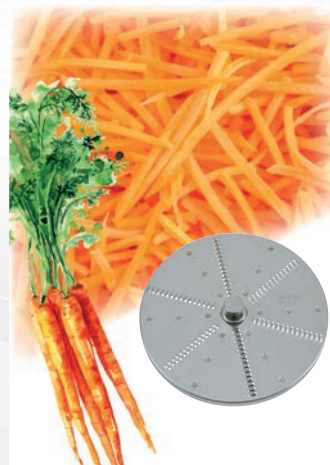
**Streifenschneidescheibe, Edelstahl**

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  
Streifen schneiden von z. B. Karotten,  
Kohlrabi, Radieschen



**Wellenschnitt-Messerscheibe, Edelstahl**  
verstellbar, 2 - 7 mm 549 000 3703

Wellenschnitt von z. B. Rote Bete,  
Gurken, Karotten



**Rohkostscheibe, Edelstahl, einzeln geschärft**  
3 mm 565 100 0373  
**Schnitzscheibe, Edelstahl, einzeln geschärft**  
6 mm 565 100 0376  
9 mm 565 100 0377

Rohkosten und Schnitzeln von z. B. Sellerie,  
Rettich, Kartoffeln



**Reibscheibe, Edelstahl**  
2 mm 565 100 0371  
3 mm 565 100 0372  
Reiben von z. B. Brot, Nüssen, Mandeln,  
Schokolade  
**Käsescheibe, Edelstahl, einzeln geschärft**  
3 mm 553 100 0373  
6 mm 553 100 0374



**NEUE AUSFÜHRUNG**



Universalaufsatz, Edelstahl mit Zylinderfixierung und Sicherheitsabschaltung. Durch abnehmbaren Resteausruf für gesamte Zylindertechnik einsetzbar. 150 061 300



Flügel, Edelstahl, für Zylinder: 331 - 337, 326, 328 553 100 0330\*  
Käseflügel, Edelstahl, speziell für die Käseverarbeitung für Zylinder: 331 - 337, 326, 328, 338 130 076 006



Rohkostzylinder, Edelstahl, einzeln geschärft  
2 mm 130 070 337  
3 mm 130 070 336\*  
4 mm 130 070 326  
Rohkosten von z. B. rohen Kartoffeln, Sellerie, Brot, Karotten



Schnitzelzylinder, Edelstahl, einzeln geschärft  
6 mm 130 070 334\*  
9 mm 130 070 335  
Schnitzeln von z. B. Rettich, Karotten



Reibezyylinder, Edelstahl  
3 mm 130 070 332\*  
4 mm 130 070 331

Reiben von z. B. gekochten Kartoffeln, hartem Brot, Nüssen, Mandeln, Schokolade



Kartoffelreibezyylinder, Edelstahl, kronenverzahnt  
2 mm 130 070 333

Reiben von z. B. rohen Kartoffeln für Klöße



Reibekuchenzylinder, Edelstahl, kombiniert aus 333/337  
130 070 328

Reiben von z. B. rohen Kartoffeln



Schneidezyylinder  
1,5 mm 130 073 338

Scheiben Schneiden von z. B. rohen Kartoffeln, Rote Bete



Passierflügel, Edelstahl, für Zylinder: 100, 200, 300, 345  
130 076 005



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

Passierblech für Zylinder: 100, 200, 345  
553 000 0342



Pürierzylinder, Edelstahl  
130 072 300

Feinstreibezyylinder, Edelstahl  
2 mm 130 072 345



# Zubehör

## NEUE AUSFÜHRUNG



Zweikammeraufsatz, Edelstahl,  
mit Sicherheitsabschaltung 2-teilig für  
hygienische Reinigung

150 055 000



Sichelmesserscheibe, Edelstahl  
3 mm 565 000 0383  
4 mm 565 000 0384\*  
6 mm 565 000 0386

Scheiben schneiden von z. B. gekochte  
Kartoffeln, Lauch, Champignons



Würfelschneider, Edelstahl komplett  
8 mm 549 000 0392  
11 mm 549 000 0394  
16 mm 549 000 0393  
22 mm 549 000 0396

Würfeln von z. B. Gemüse, Kartoffeln,  
Sellerie, Karotten



Planeten Rühr-, Schlag- und Knetwerk  
20 l, mit Sicherheitsabschaltung  
150 052 000\*

**NEU 1-Hand EASY FIX Kesselfixierung!**

Im Lieferumfang enthalten: Planetenrührkopf,  
Rührkessel 20 l, Abdeckhaube, Schlagbesen,  
Rührbesen 4 mm und Knethaken



Schlagbesen, Edelstahl  
1500896



Rührbesen, Edelstahl  
4 mm 1500897  
5 mm 1500898



Knethaken, Edelstahl  
552 000 1275

# Zubehör



**Fleisch- und Gemüsewolf 82 mm, Edelstahl, mit codierten Lochscheiben und Sicherheitsabschaltung**  
150 049 000\*

**Im Lieferumfang enthalten:**

Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 5-teilig, codiert, Edelstahl, L&W.  
Inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 8 mm, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 3 mm, Distanzring 18 mm sowie Distanzring 36 mm für Umbau auf Schneidsatz 3-teilig.



**Universalgehäuse für Streifenschneider, Steaker und Mürber**  
130 025 100

**Im Lieferumfang enthalten:** Edelstahlgehäuse und Kupplung M 50.  
Achtung: immer mit Set Streifenschneider oder Set Mürber/Steaker bestellen.

**Set Streifenschneider, mit Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm**  
130 026 100\*

**Im Lieferumfang enthalten:** Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter und Stößel. Achtung: Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten.

**Schneideeinsatz, Edelstahl**

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



**Set Steaker/Mürber**  
130 027 100

**Im Lieferumfang enthalten:** Einfüllschacht und Magnethalter.  
Achtung: Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten.

**Steakereinsatz**  
1500732

**Fleischmürbereinsatz**  
1500733

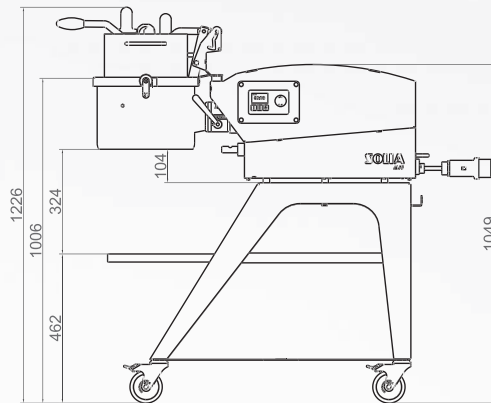
# Daten und Fakten



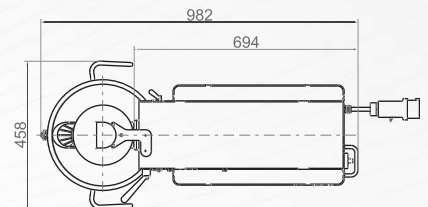
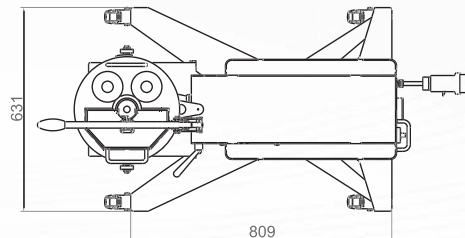
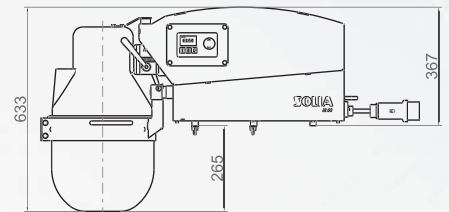
## Technische Daten

Gesamtleistung (kW)	1,4/1,8
Drehzahl min <sup>-1</sup>	ca. 160/320
Netzspannung, Frequenz	400 V, 50 Hz
Netzsicherung (A)	16
Schutzart	IP 65
Schalldruckpegel (A)	ca. 62 dB
Gewicht (kg)	ca. 52 kg (ohne Aufsteckgerät und Fahrgestell)
Abmessung (L x B x H) Antriebsmaschine	310 x 650 x 367 mm

M 50 mit Fahrgestell



M 50 ohne Fahrgestell



## Verarbeitungskapazitäten

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz**
Rohkostzylinder	Rohkosten von z. B. Sellerie, rohen Kartoffeln, Karotten	600 - 1000 kg/h
Schnitzelzylinder	Schnitzeln von z. B. Rettich, Karotten	1100 - 1200 kg/h
Reibezyliner	Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, Schokolade	600 - 900 kg/h
Kartoffelreibezyliner	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße	500 kg/h
Reibekuchenzyliner	Reiben von rohen Kartoffeln	800 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von z. B. Kartoffeln, Sellerie, Karotten	300 - 780 kg/h

\*\*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.

Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen und Maßabweichungen vorbehalten

\*Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung.



# G 450

## UNIVERSAL-KÜCHENMASCHINE

GV / GK / INDUSTRIE / FEINKOST



### Im Überblick:

- Robuste Maschinenausführung
- 500 mm lichte Höhe zum Unterstellen von Auffanggefäßen
- Automatische Zu- und Abführung möglich
- Sicherheitsabschaltung
  
- Durchsatzleistung bis zu 4.000 kg/h



Zahlreiche Anwendungsoptionen:



Würfeln in großen Mengen



Rohraufsatz für geführten Scheibenschnitt



Innovativer Krautscneideraufsatz

# Zubehör



**Universalaufsatz mit Zuführschütte, Edelstahl**  
mit Sicherheitsabschaltung  
145 013 000  
**Universalaufsatz mit Gitter, Edelstahl**  
mit Sicherheitsabschaltung  
Optional für Industriekunden  
548 000 3200



**Standardflügel, Edelstahl**  
6-flügelig 548 000 9305  
**Doppelflügel, Edelstahl**  
2-flügelig 548 000 3501



**Rohkostzylinder, Edelstahl, einzeln geschärft**  
2 mm 145 070 302  
3 mm 145 070 303  
4 mm 145 070 304  
5 mm 145 070 305  
Rohkosten von z. B. Sellerie, Rettich,  
Karotten



**Schnitzelzylinder, Edelstahl, einzeln geschärft**  
6 mm 145 070 306  
9 mm 145 070 309  
12 mm 145 070 312  
16 mm 145 070 316  
Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich,  
Karotten



**Reibezylinder, Edelstahl**  
2 mm 145 071 450  
2 mm 145 071 313  
4 mm 145 071 312

Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten  
Kartoffeln, Mandeln, Nüssen, Schokolade



**Kartoffelreibezylinder, Edelstahl,**  
kronenverzahnt  
2 mm 145 071 330

**Kartoffelreibezylinder, Edelstahl,**  
kombiniert aus 330 / 302  
145 071 480



**Schneidezylinder, Edelstahl,**  
verzahnt mit 6 Messern  
1,5 mm 548 100 3815  
2 mm 548 100 3820  
2,5 mm 548 100 3825  
glatt mit 6 Messern  
4 mm 548 100 3840  
6 mm 548 100 3860  
Scheiben schneiden von z. B. Kartoffeln  
Sellerie, Rote Bete, Karotten



**Streifenschneidezylinder, Edelstahl**  
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  
Streifen schneiden von z. B. Karotten,  
Sellerie, Rote Bete





Würfelflügel, Edelstahl  
145 043 000



Würfelschneider komplett, Edelstahl  
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



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



Pürierzylinder, Edelstahl  
548 100 9440

Passierflügel, Edelstahl  
2-flügelig 548 000 3400



Passierflügel, Edelstahl  
2-flügelig 548 000 3400



Rohraufsatz für einen geführten  
Scheibenschnitt, Edelstahl  
548 100 3600  
Möhreneinsatz zur Reduzierung des Rohr-Ø  
Ø 40 mm, Stößel Ø 36 mm 145 087 000  
Ø 60 mm, Stößel Ø 56 mm 145 088 000



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
verstellbar von 0 - 10 mm  
145 020 000

Scheiben schneiden von z. B. Karotten,  
Gurken



Schneideaufsatz, Edelstahl  
speziell für Kraut- und Scheiben schneiden  
145 034 000



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

Schneiden von z. B. Weißkohl, Rotkohl



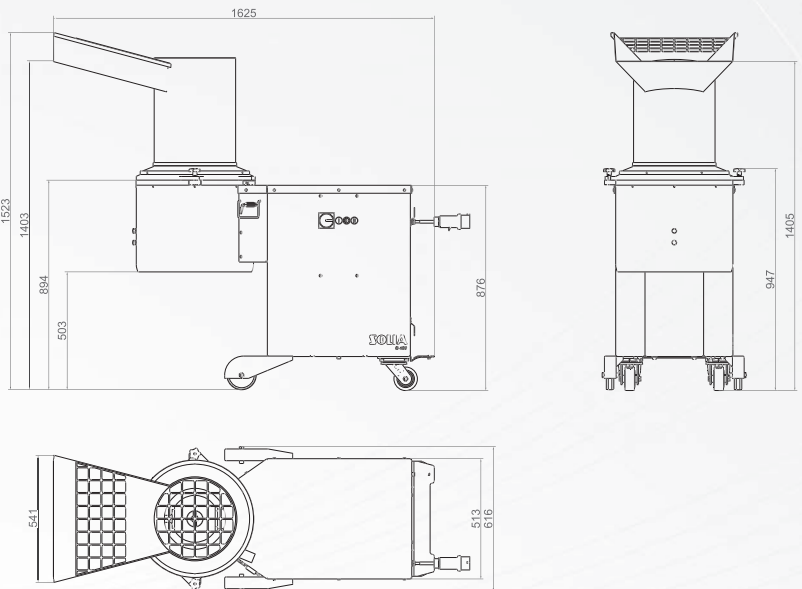
Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
verstellbar von 0 - 10 mm  
145 020 000

Scheiben schneiden von z. B. Knollengemüse,  
Karotten

# Daten und Fakten



G 450 Universal-Gemüseschneidmaschine



## Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz <sup>1</sup> 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,8 / 3,6 <sup>2</sup>
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	150 / 300
Abmessung (L x B x H)	616 x 1621 x 1527 mm
Gewicht (kg)	170

<sup>1</sup> Wartungsfreier polumschaltbarer Drehstrommotor, Keilriemen- und Kegelradgetriebe, Antrieb mit Arbeitsbehälter und Kegelradgetriebe. Weitere Spannung auf Anfrage.

<sup>2</sup> Einschließlich thermischem Überlastungsschutz.

## Verarbeitungskapazitäten

Beschreibung	Anwendung	Durchsatz*
Schneidezylinder	Schneiden von z. B. gekochten Kartoffeln	ca. 4.000 kg/h
Streifenschneidezylinder	Schneiden von z. B. Karotten, Sellerie	ca. 3.000 kg/h
Rohkostzylinder	Rohkosten von z. B. Karotten, Rettich, Sellerie	ca. 3.000 kg/h
Schnitzelzylinder	Schnitzeln von z. B. Karotten, Rettich, Sellerie	ca. 3.000 kg/h
Reibezyylinder	Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, Schokolade	ca. 3.000 kg/h
Kartoffelreibezyylinder	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße	ca. 2.000 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von z. B. Kartoffeln, Sellerie, Karotten	ca. 3.000 kg/h
Krautschneidescheibe	Schneiden von z. B. Weißkohl, Rotkohl	ca. 3.000 kg/h

\*Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.

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







# **WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK FÜR SALAT UND GEMÜSE**

# SWA REIHE

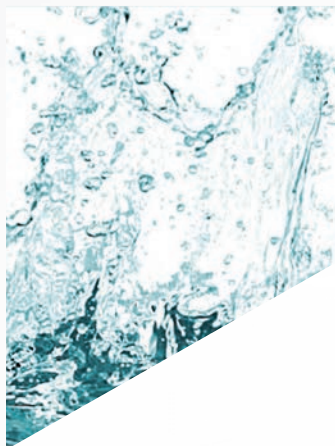
## WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK FÜR SALAT UND GEMÜSE

GASTRO / GV / GK / INDUSTRIE



### Im Überblick:

- Maschinen komplett aus Edelstahl
- Schonendes, sehr sauberes Waschen und Schleudern in einem Arbeitsgang
- Gründlicher Nachsprühprozess für Restverunreinigungen
- Ständiges Regenerieren bzw. Zuführen des Frischwassers
- Effiziente Feinstdiebfilter gegen Schwebeteilchen
- Ressourcensparend, dadurch geringe Unterhaltskosten
- Herausragende ökologische und ökonomische Eigenschaften



Innovatives Wasserwalzensystem für optimale Reinigung



10 frei programmierbare Waschprogramme, davon sechs voreingestellt



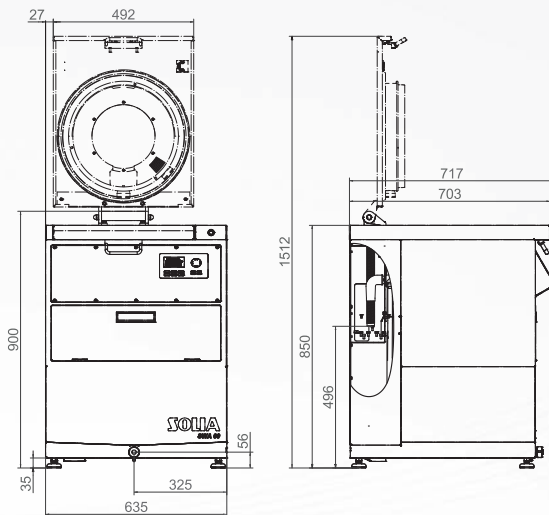
Durch optimierte Waschaumbefüllung noch schonendere Reinigung auch von sensiblen Gut

# SWA 60.2



## Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
- Einfaches Be- und Entladen
- Waschen auf kleinstem Raum
- Komplettes, einbaufähiges Verarbeitungssystem
- Digitale Steuerung
- Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 4 - 5 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schuko-stecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	0 - 600 stufenlos
Min. Wasserverbrauch pro Waschgang (l)	ca. 4 - 5
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	70
Abmessung (L x B x H)	635 x 715 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 220 mm
Gewicht (kg)	148

# Daten und Fakten

## Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,7 - 0,9	2 - 3	> 25	2
Lollo Rosso	0,8 - 1,0	3 - 4	> 28	2
Feldsalat	0,8 - 1,1		> 31	2
Endivien geschnitten	> 1,5	4 - 5	> 50	2
Tomaten	5,0 - 6,0		> 240	1
Äpfel	5,0 - 6,0		> 260	1
Erdbeeren	2,5 - 3,0		> 120	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 60.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

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



# SWA 75.2

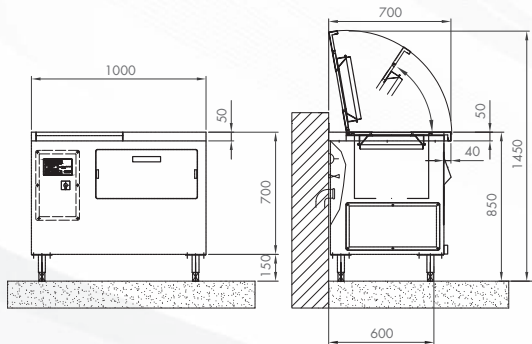
## Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
- Einfaches Be- und Entladen
- Vollautomatischer Waschablauf
- Digitale Steuerung
- Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 5 - 6 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schuko-stecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	105
Abmessung (L x B x H)	1000 x 700 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 285 mm
Gewicht (kg)	120



## Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	0,9 - 1,1	3 - 4	> 31	2
Lollo Rosso	1,0 - 1,2	4 - 5	> 34	2
Feldsalat	1,1 - 1,4		> 40	2
Endivien geschnitten	> 2,3	5 - 6	> 65	2
Tomaten	7,0 - 8,5		> 340	1
Äpfel	7,5 - 9,0		> 360	1
Erdbeeren	3,5 - 4,2		> 170	1

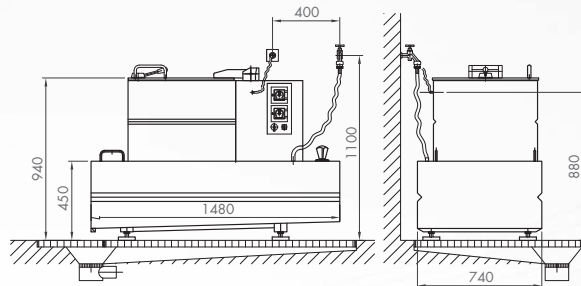
Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 75.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

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

# SWA 100.2

## Im Überblick:

- Maschine komplett aus Edelstahl
- Einfaches Be- und Entladen
- Vollautomatischer Waschablauf
- Digitale Steuerung
- Wasch- und Schleuderkorb im Lieferumfang enthalten
- 8 - 10 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang



## Technische Daten

Anschluss	230 V, 50 Hz, 1,8 m Anschlusskabel mit Schuko-stecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 3/4"
Wasserablauf	über Bodenrinne
Leistung (kW)	1,5
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	330
Abmessung (L x B x H)	1480 x 740 x 940 mm
Korbmaß (RD x T)	500 x 220 mm
Gewicht (kg)	250

## Verarbeitungskapazitäten

Salat, Gemüse, Obst	Füllmenge in kg (ca.)	Köpfe (ca.)	kg/h	Produkt gewaschen = 1 und geschleudert = 2
Kopfsalat	1,5 - 1,7	7 - 9	> 48	2
Lollo Rosso	1,7 - 1,9	8 - 10	> 53	2
Feldsalat	1,7 - 2,1		> 59	2
Endivien geschnitten	> 3,5	8 - 11	> 100	2
Tomaten	10,0 - 12,0		> 480	1
Äpfel	11,0 - 13,0		> 500	1
Erdbeeren	5,0 - 6,5		> 260	1

Weitere Produktbeispiele, welche mit der SWA 100.2 verarbeitet werden können: Eissalat, Radieschen, Spinat, Kraut, Gurken, Blumenkohl, Birnen, Orangen, Zitronen, Pilze, Rettich, Paprika, Petersilie, Fenchel, Lauch, Staudensellerie, Broccoli, Zucchini usw.

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

# Daten und Fakten





# **PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN**



# „Teddy“ AWR 5

## PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINE

GASTRO / BÄCKEREIEN / LABORE



### Im Überblick:

- Flexibles, mobiles Tischgerät
- Pflegeleichte, hygienische Edelstahlwerkzeuge
- Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- Geräuscharmer 300 W Motor mit Überlastungsschutz
- Leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
- Gehäuse Aluguss
- In 4 Farben lieferbar (rot, weiß, schwarz, grau)



Rot



Weiß



Grau



Schwarz



5 l Rührkessel, Edelstahl  
mit weißem Kunststoffdeckel  
15 00 206\*

\*Im Lieferumfang enthalten



Schlagbesen, Edelstahl  
mit Ø 2,5 mm Drähten  
15 00 228\*

\*Im Lieferumfang enthalten



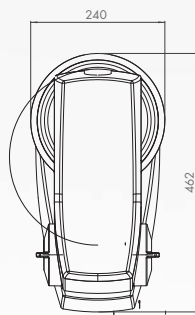
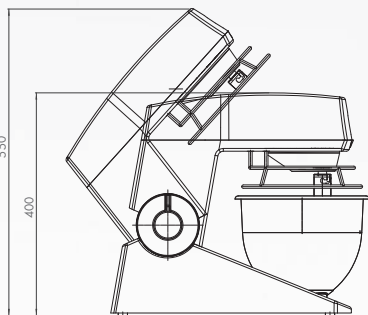
Rührer, Edelstahl  
15 00 227\*

\*Im Lieferumfang enthalten



Knethaken, Edelstahl  
15 00 205\*

\*Spritzschutz aus Kunststoff und Zugabeschale  
ohne Abbildung  
\*Im Lieferumfang enthalten



„Teddy“ AW R 5

### Technische Daten

Kapazität (l)	5
Anschluss	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker
Leistung (kW)	0,3
Drehzahl min <sup>-1</sup>	78 - 422
Abmessung (L x B x H)	240 x 462 x 400 mm (max. 550 mm)
Gewicht (kg)	18
Reduzierte Kesselgröße (l)	—

### Verarbeitungskapazitäten

Produkt	Werkzeug	ca. Höchstmenge
Brotteig (50%) kg	Knethaken	2,5
Tortenboden (kg)	Schlagbesen	1
Eiweiß (l)	Schlagbesen	0,7
Sandkuchen/Muffins (kg)	Rührer	2,5
Mayonnaise (l)	Schlagbesen	4,4
Kartoffelpüree (kg)	Schlagbesen	2,5
Sahne (l)	Schlagbesen	1,5

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

# Zubehör Daten und Fakten

# AW R REIHE

## PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN

GASTRO / GV / GK / FEINKOST



### Im Überblick:

- Gestufte Leistungsgrößen von 10 l bis 200 l Kesselvolumen
- 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 Kesseltrrolley serienmäßig



Ab AW R 30 optional automatisches Heben und Senken des Kessels



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



- AW R 10**  
**Boden- / Tischgerät**  
**Maschine und Zubehör Edelstahl**  
 → Rührkesselinhalt 10 Liter Volumen  
 → Patentierter, einfach abnehmbarer Magnetschutzschirm aus Kunststoff  
 → Als Tisch- und Bodengerät erhältlich  
 → Bedienpaneel VL 2: manuelles Heben und Senken des Rührkessels, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, mit autom. Stopp, programmierbar, Remix, Pausenfunktion, Notstopp

- Im Lieferumfang enthalten:**  
 → Rührkessel, Rührer, Schlagbesen, Kneithaken Edelstahl, Abstreifer komplett



- „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, Rührer, Rührbesen, Kneithaken 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, Rührer, Kneithaken, Rührbesen Edelstahl, Kesselrolley

**Modelle**



#### 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, 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, 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, Rührer und Kneithaken Edelstahl, Rührbesen 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 4: Industriepanel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, Zeitschaltuhr, programmierbar, Remix und Notstopp

#### Im Lieferumfang enthalten:

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



#### AW R 80, AW R 80 A

- Rührkesselinhalt 80 Liter Volumen, optional 40 Liter
- Fester Schutzschirm aus Kunststoff (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 und Kneithaken Edelstahl, Rührer Alu, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten.

# modelle



## AW R 100, AW R 100 A

- Rührkesselinhalt 100 Liter Volumen, optional 60 oder 40 Liter
- Fester Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- AW R 100 mit Bedienpaneel VL 11: 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 und Kneithaken Edelstahl, Rührer Alu, Rührbesen 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 4: Industriepaneel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, programmierbar, Remix und Notstopp

### Im Lieferumfang enthalten:

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



## 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 4: Industriepaneel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, Zeitschaltuhr, programmierbar, Remix und Notstopp

### Im Lieferumfang enthalten:

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



## AW R 200

### Maschine komplett in Edelstahl

- Rührkesselinhalt 200 Liter Volumen
- Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl
- Bedienpaneel VL 4: Industriepaneel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, Zeitschaltuhr, programmierbar, Remix und Notstopp

### Im Lieferumfang enthalten:

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

Achtung: nicht zum Kneten geeignet.



# Zubehör



**Rührkessel mit Kesselerkennung**  
Hochwertiger Edelstahl aus einem Stück gepresst.  
Kesselerkennung aus verwindungssteifem Aluminium.



**Rührbesen**  
Elastische, formstabile Geometrie aus 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.



**Abnehmbarer Schutzschirm**  
aus Kunststoff ab AW R 80.  
Aus Edelstahl für AW ERGO BEAR und AW R 200



**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. 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

## Technische Daten

	AW R 10	„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 1,5 m Anschlusskabel mit Schuko-Stecker	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schuko-Stecker	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schuko-Stecker	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 / 1,5
Drehzahl min <sup>-1</sup>	110 - 420	64 - 353	64 - 353	57 - 311	53 - 294
Abmessung (L x B x H 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
Gewicht (kg)	63	165	190	170	180
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	3	3	5,5	5,5
Drehzahl min <sup>-1</sup>	53 - 294	47 - 257	47 - 257	47 - 257	47 - 257
Abmessung (L x B x H 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
Gewicht (kg)	275	340	395	525	525
Reduzierte Kesselgröße	30	40	40 + 60	–	–

## Verarbeitungskapazitäten

Produkt	Werkzeug	AW R 10	„Kodiak“ AW R 20.2	„Kodiak“ AW R 30.2	AW R 30	AW R 40, AW R 40 P
Eiweiß 1 l = 30 Eier (l)	Rührbesen	1	2,4	3,5	3,5	6
Sahne (l)	Rührbesen	2,5	5	5	7,5	10
Mayonnaise (l)	Rührbesen	8	16	20	24	32
Kartoffelpüree (kg)	Rührbesen	3,5	12	12	18	23
Brotteig (kg)	Kneithaken	5	11	13	16	22 / 32
Sandkuchen / Muffins (kg)	Rührer	6,5	14	16	18	24

Produkt	Werkzeug	AW R 60, AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Eiweiß 1 l = 30 Eier (l)	Rührbesen	9	12	15	21	27
Sahne (l)	Rührbesen	15	30	45	75	120
Mayonnaise (l)	Rührbesen	48	64	80	112	160
Kartoffelpüree (kg)	Rührbesen	36	50	65	95	140
Brotteig 50 % AR (kg)	Kneithaken	34	50	58	70	–
Sandkuchen / Muffins (kg)	Rührer	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.





# **KNOLLENWASCH- UND SCHÄLMASCHINEN**

# AWK REIHE

## KNOLLENWASCH- UND SCHÄLMASCHINEN

GASTRO / GV / GK / INDUSTRIE

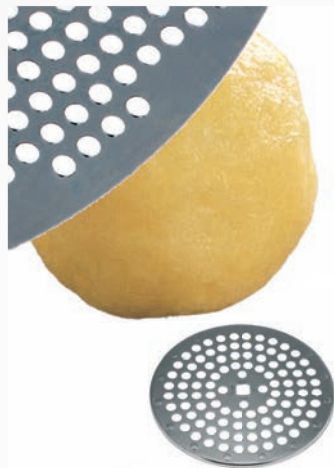


### Im Überblick:

- Massive, rostfreie, standfeste Ausführung
- Sicherheitsabschaltung des Deckels (Motorstopp nach EU Norm)
- Wasser-Einspar-Regelung (Wasserzulauf nur bei laufendem Motor)
- Frei wählbare Schälabläufe mit Schälzeitautomatik
- Schonende Verarbeitung durch dämpfende Gummierungen im Innenbereich



# Zubehör



**Rundlochschälsscheibe**  
Oberfläche leicht uneben, geringe Rötung, längere Schälzeit.



**Schälsscheibe mit aufgesetzten Messern**  
Glatte Oberfläche – wie handgeschält. Erhöhter Schälabfall, geringste Rötung, kürzere Schälzeit.



**Korund-Schälsscheibe**  
Besonders gut geeignet zum Schälen von Knollengemüse. Raue Oberfläche, geringer Schälabfall, schnelle Rötung, kurze Schälzeit.

**SCHÄLEN UND  
WASCHEN  
VON KNOLLEN-  
FRÜCHTEN  
WIE Z. B.  
KARTOFFELN,  
ROTE BETE  
USW.**

# Daten und Fakten

AW K 8.3

Für 100 bis 600 Essen täglich



**Im Lieferumfang enthalten:**

- Standard Schalenlauf links inklusive Wendeflügel und Stützscheibe
- Messerschnitt-Lochschältscheibe Nr. 0, 1 + 2

AW K 15.3

Für 500 bis 1000 Essen täglich



**Im Lieferumfang enthalten:**

- Standard Schalenlauf links inklusive Wendeflügel und Stützscheibe
- Messerschnitt-Lochschältscheibe Nr. 0, 1 + 2

AW K 35.3

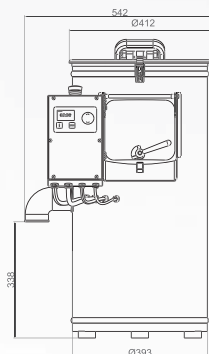
Ab 1000 Essen täglich



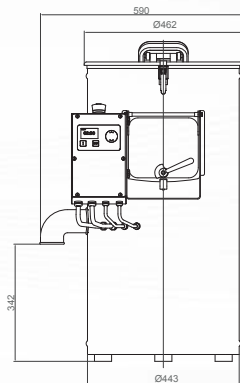
**Im Lieferumfang enthalten:**

- Standard Schalenlauf links inklusive Wendeflügel und Stützscheibe
- Wendemesser-Lochschältscheibe Nr. 1

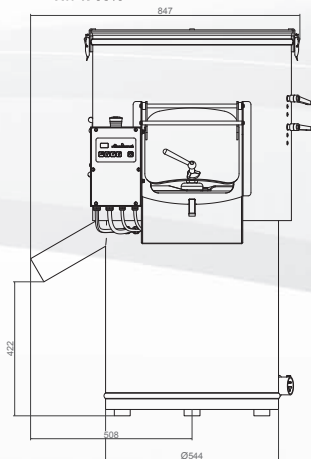
AW K 8.3



AW K 15.3



AW K 35.3



## Technische Daten

	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Anschluss	400 V, 50 Hz 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,7 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"	über Schlauch R 1/2"	über Schlauch R 1/2"
Leistung (kW)	0,43	0,43	2,2
Elektrische Absicherung (A)	16	16	16
Schutzart	IP 54 (spritz- wassergeschützt)	IP 54 (spritz- wassergeschützt)	IP 54 (spritz- wassergeschützt)
Drehzahl min <sup>-1</sup>	160 / 320	160 / 320	160 / 320
Wasserverbrauch ca. l/min	6 - 8	8 - 10	15
Abmessung (L x B x H mm)	542 x 608 x 870	592 x 666 x 934	847 x 892 x 1230
Gewicht (kg)	45	50	169

## Verarbeitungskapazitäten

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

\* Kapazität pro Schälgang berechnet bei einer Gesamt-Betriebsdauer von höchstens 8 h täglich

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





# **FLEISCH-/FEINKOST- VERARBEITUNGSMASCHINEN**

# AW F REIHE

## FLEISCHWÖLFE

METZGEREIEN / GASTRO / GV / GK



### Im Überblick:

#### Fleischwölfe der AW F Reihe

- Hoher Durchsatz und optimale Haltbarkeit
- Maschine inkl. Schneidsatz aus 100 % Edelstahl
- Große Einfüllschale
- Abnehmbares äußeres Schneckengehäuse für leichte und hygienische Reinigung
- Eingreifschutz CE-konform
- Geschlossener Maschinenkörper
- Thermogeschützter Motor
- Sicherheitsschalter

#### „Lobos“ AW F 82.2

- Geringe Bautiefe – platzsparend auf der Arbeitsfläche
- Intelligente Steuerung mit Abschaltung bei Überlastung
- Einfache Bedienung
- „Gecleantes“ Gehäuse – formschön und einfach zu reinigen



1/1 GN-Behälter unterstellbar



Abnehmbare Fleischschale komplett aus Edelstahl – spülmaschinenfest.



Außenliegende Antriebsnabe zur hygienischen Reinigung. Abnehmbarer Fleischwolf z. B. zur Lagerung in der Kühlung.



Leicht abnehmbares Gehäuse inklusive Schnecke und codiertem L&W Schneidsatz aus Edelstahl für hygienisches Reinigen.



## „Lupo“ AW F 70 Fleischwolf, Tischgerät

Durchsatz 150 bis 200 kg/h



Anschluss	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	0,74 optional 0,55 (230V)
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Abmessung (L x B x H)	310 x 465 x 415 mm
Gewicht (kg)	21
Fleischschale (l)	5,4
Schneidsatz	3-teilig, L&W, Edelstahl

## „Lobos“ AW F 82.2 Fleischwolf, Tischgerät

Durchsatz 200 bis 300 kg/h



Anschluss	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Abmessung (L x B x H)	498 x 485 x 428 mm
Gewicht (kg)	50
Fleischschale (l)	7,75
Schneidsatz	5-teilig, L&W, Edelstahl, optional 3-teilig

## AW F 98 Fleischwolf, Tisch- oder Bodengerät

Durchsatz 700 bis 800 kg/h



Anschluss	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig optional 230 V
Leistung (kW)	2,2 optional 1,8
Elektrische Absicherung (A)	20
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Abmessung (L x B x H)	870 x 560 x 1020 / 420 x 780 x 610 mm
Gewicht (kg)	130 / 87
Fleischschale (l)	52 / 23
Schneidsatz	3-teilig, L&W, Edelstahl, optional 5-teilig

# AW CU

REIHE

## KÜCHENCUTTER

GASTRO / GV / GK / METZGEREIEIN / INDUSTRIE

### Im Überblick:

- Mit 15 Liter Mulde als Tischcutter
- Mit 30 Liter Mulde als Standcutter
- Ideal zum Mischen und Zerkleinern von Fleisch, Fischfarcen, Gemüse, Kräuter, Fruchtmark aus Früchten
- Ein Motor mit stufenlos regelbarer Messerwellengeschwindigkeit
- Cuttermulde, Messerwellenlagerarm aus rostfreiem Edelstahl
- Wiederanlaufschutz



ZERKLEINERN UND MISCHEN

MULDENINHALTE  
VON 15 - 30 LITER



Massive Schüssel aus Edelstahl



Abnehmbarer Messerkopf mit  
3 Qualitätsmessern, optional mit 6 Messern



7-Touchscreen mit digitaler Anzeige von  
Messerdrehzahl, Temperatur, Uhrzeit, Rest-  
laufzeit. Variable Messergeschwindigkeit  
750 – 3000 U/min. + 4 Schnellwahltasten



Cutterhaube mit transparentem  
Lärmschutzdeckel

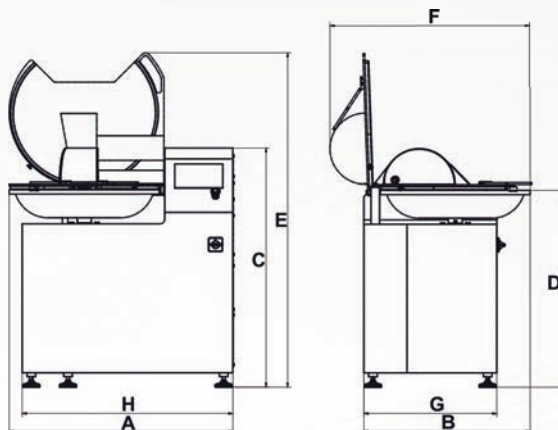
# Daten und Fakten



AW CU 30.2



AW CU 15.2



## Technische Daten

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
Anschluss	230 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	2,25 bei 10 - 35 m/s	5,6 bei 15 - 44 m/s
Elektrische Absicherung (A)	16	16
Schutzart	IP 54 (spritz- wassergeschützt)	IP 54 (spritz- wassergeschützt)
Abmessung (L x B x H mm)	870 x 630 x 560 (inklusive Mulde) H max. 920	1040 x 770 x 1.120 (inklusive Mulde) H max. 1.560
Gewicht (kg)	165	330
Muldeninhalt (l)	15	30

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



# AW mi

## REIHE

### MISCH- UND MENGENMASCHINEN

GASTRO / GV / GK / METZGEREIEIEN / INDUSTRIE

#### Im Überblick:

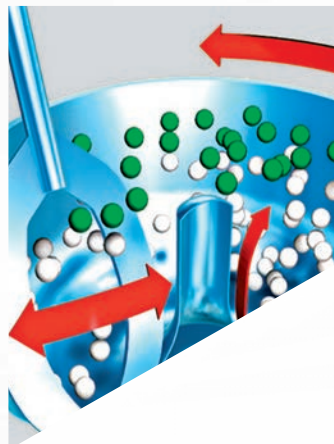
- Schonendes, homogenes und vielseitiges Mischen und Mengen
- 100 % Edelstahl
- Erhältlich mit ein oder zwei Motoren (Drehschüssel)
- Fahrbar, für einfache Beweglichkeit
- Halbierte Mischzeit durch gleichzeitiges oben und nach unten Fördern des Produktes
- Einfachste Reinigung
- Start/Stop über Sicherheitsschalter



Nach vorne schwenkbare Schüssel zum leichten Entleeren



Patentiertes zweiarmiges Mischwerkzeug



Halbierte Mischzeiten durch 3-dimensionales Mischkonzept



Schwenkbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder

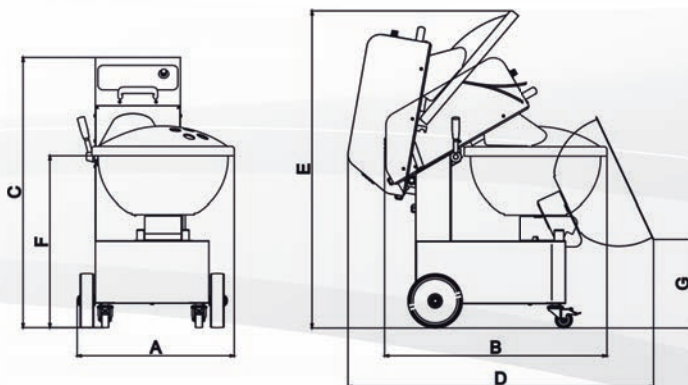
# AW MI 30, 65, 95, 165

## Daten und Fakten



### Technische Daten

	AW MI 30 professional	AW MI 65 professional	AW MI 95 professional	AW MI 165 professional
Anschluss	400 V, 50 Hz, Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz, Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz, Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz, Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Drehzahl Mischarm $\text{min}^{-1}$	47	47	47	47
Drehzahl Schüssel $\text{min}^{-1}$	14	14	14	9
Gesamtleistung (kW)	0,43	0,50	0,80	1,87
Elektrische Absicherung (A)	16	16	16	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)	IP 54 (spritzwassergeschützt)	IP 54 (spritzwassergeschützt)	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Abmessung (L x B x H mm)	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)
Gewicht (kg) 1 oder 2 Motoren	68 / 75	78 / 89	157	283
Schüsselinhalt (kg) / Schüsselvolumen (l)	5 - 20 / 30	7 - 40 / 65	15 - 65 / 95	20 - 120 / 165
Optional stufenlose Mischarmgeschwindigkeit	x	x	x	x
Optional Ausführung economy (1 Motor)	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





# **INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTEL- VERARBEITUNG**

# AWBS 150

## GEMÜSEBANDSCHNEIDER

GK / INDUSTRIE / FEINKOST

### Im Überblick:

- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- Serienmäßig mit 1000 mm Bandverlängerung
- Stufenlose Regulierung der Bandgeschwindigkeit, stufenlos einstellbare Messergeschwindigkeit
- Werkzeugabhängige Schnittstärken von 0,5 bis 90 mm
- Schneidschacht und Förderband 150 mm breit bei einer Arbeitshöhe von 145 mm
- Leicht abnehmbare Druck- und Förderbänder durch einfaches Entriegeln ohne zusätzliche Werkzeuge
- Zugriffsicherung über eine bruchsichere, elektronisch abgesicherte Klarsichthaube
- Abschneidemesser mit gehärteter, austauschbarer Schneidkante. Sensible, sauberste Schnittführung und Selbstschärfung des Schneidmessers
- Glatt ausgeführte Förderbandzone zur Vermeidung von Produktnestern



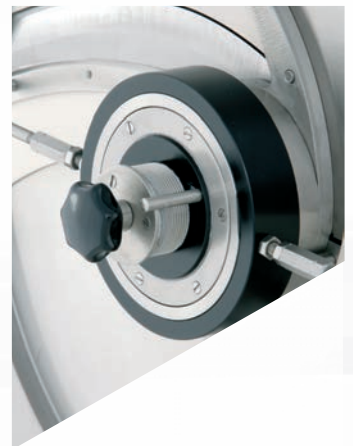
Produktgerechtes Einstellen des oberen Förderbandes



Sehr leicht berührende Schneidvorrichtung für sauberste Schnitte



Dank der vorteilhaften Zuführbreite muss das Produkt nur grob vorzerkleinert werden



Unterschiedliche Werkzeuge für variable, stufenlos einstellbare Schnittformen werden

# Zubehör



Bogenmesserscheibe, Edelstahl,  
verstellbar von 0,5 - 25 mm  
335607

Scheiben schneiden von z. B. Gurken, Karotten,  
Sellerie, Zwiebel, Kartoffel, Kräuter



Zweiflügelmesser, offen, Edelstahl,  
bis 90 mm Schnittstärke  
334325

Streifen schneiden von z. B. Salate, Chinakohl,  
Wirsing



Scheibenschneidscheibe mit 4 Messern  
1,3 mm 334333  
3,0 mm 334334  
4,0 mm 334332

Scheiben schneiden von z. B. Weißkohl,  
Rotkohl



Streifenschneidscheibe  
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

Streifen schneiden von z. B. Karotten,  
Kohlrabi, Radieschen



Schnitzelscheibe inkl. Trägerscheibe  
3 mm 335762  
4 mm 335763

Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich,  
Kartoffeln



Messerständer für 6 Scheiben,  
fahrbar  
335485



Fahrbarer Vorbereitungstisch  
mit 4 Rollen und 2 oder 4 Schneidbrettern  
2 Arbeitsplätze 335618  
4 Arbeitsplätze 715 031 000





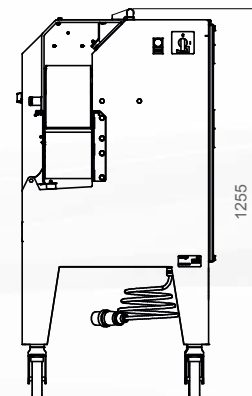
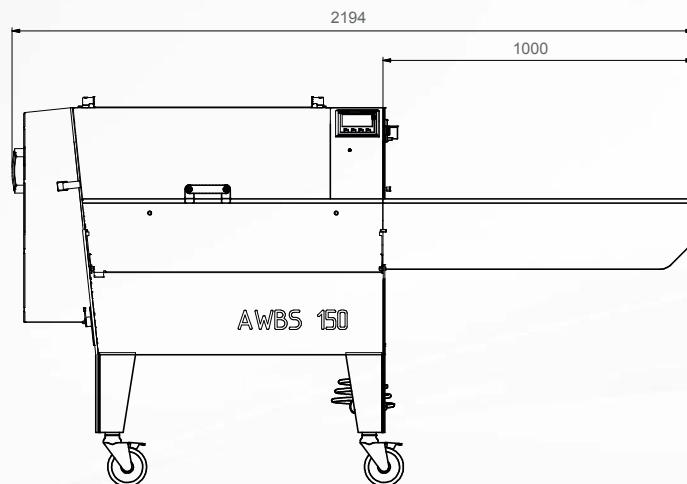
## Technische Daten

Anschluss Bandmotor	230 V (1P + PE)
Leistung (kW)	0,37
Drehzahl min <sup>-1</sup>	34
Drehzahlbereich min <sup>-1</sup>	2 - 70
Elektrische Absicherung (A)	1,25

Anschluss Messermotor	230 V (1P + PE)
Leistung (kW)	1,1
Drehzahl min <sup>-1</sup>	302
Drehzahlbereich min <sup>-1</sup>	90 - 600
Elektrische Absicherung (A)	16

Anschlusskabel	4,5 m, (1P) CEE-Stecker
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Abmessung (L x B x H mm) mit Bandverlängerung 400	1594 x 680 x 1255
Abmessung (L x B x H mm) mit Bandverlängerung 1000	2194 x 680 x 1255
Abmessung (L x B x H mm) mit Bandverlängerung 1500	2694 x 680 x 1255
Gewicht (kg)	230
Gewicht mit Bandverlängerung (kg)	ca. 250

AW BS 150 Gemüsebandschneider



## Verarbeitungskapazitäten

Produkt	Werkzeug	Schnittlänge/mm	Durchsatz/h in kg
Chicoree	Zweiflügelmesser	5	470
Chinakohl	Zweiflügelmesser	6	860
Dill	Bogenmesserscheibe	1	24
Eissalat	Zweiflügelmesser	6	380
Eissalat	Zweiflügelmesser	20	720
Endivien	Zweiflügelmesser	3	115
Gurken	Bogenmesserscheibe	2	270
Karotten	Bogenmesserscheibe	2	160
Karotten	Streifenschneidescheibe 3 x 3,5 mm	–	320
Karotten	Schnitzelscheibe 3 mm	–	360
Karotten	Schnitzelscheibe 4 mm	–	420
Kartoffeln	Bogenmesserscheibe	4	680
Kartoffeln	Bogenmesserscheibe	6	1000
Kohlrabi	Streifenschneidescheibe 3 x 3,5 mm	–	600
Kohlrabi	Streifenschneidescheibe 7 x 7 mm	–	1035
Lauchzwiebel	Bogenmesserscheibe	–	240
Paprika	Bogenmesserscheibe	4	210
Paprika	Bogenmesserscheibe	6	330
Petersilie	Bogenmesserscheibe	1	20
Porree	Bogenmesserscheibe	2	180
Radicchio	Zweiflügelmesser	6	310
Rettich	Bogenmesserscheibe	2	340
Salat	Zweiflügelmesser	25	1000
Schnittlauch	Zweiflügelmesser	1	25
Schnittlauch	Zweiflügelmesser	3	80
Sellerie	Streifenschneidescheibe 3 x 3,5 mm	–	490
Sellerie	Schnitzelscheibe 3 mm	–	800
Sellerie	Schnitzelscheibe 4 mm	–	1020
Tomaten	Bogenmesserscheibe	4	300
Tomaten	Bogenmesserscheibe	6	440
Weißkohl	Scheibenschneidescheibe mit 4 Messern	1,3	500
Weißkohl	Bogenmesserscheibe	1,5	160
Wirsing	Zweiflügelmesser	8	440
Zwiebel	Bogenmesserscheibe	4	520

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und können bei Erhöhung der Messer- und Bandgeschwindigkeit verdoppelt werden.

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

# AW RS 300 S

**REIBSCHNITZLER, MODULAR**  
INDUSTRIE / FEINKOST

## Im Überblick:

- Modulares Baukastenkonzept, einfaches Handling
- Reiben, Schnitzeln, Auflockern und Granulieren fester Produkte, trocken oder feucht
- Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- Zubehör HACCP konform
- Integration in Verarbeitungslinien
- Leistungsstarker Antrieb mit Sicherheitsabschaltung
- Einfaches Wechseln der Zylinder ohne Spezialwerkzeug
- FU geregelt



Die Geometrie der zahlreichen, nach innen geformten Schneiden des Schnitzelzylinders bestimmt die Geometrie des Endproduktes



Ein rotierender Mitnehmerflügel drückt das Rohprodukt an die Schneiden des Reibe- oder Schnitzelzylinders – das Endprodukt wird zerkleinert und verlässt den Zylinder über die Lochung nach außen



Zahlreiche Sonderausführungen oder kundenspezifische Anpassungskonstruktionen sind auf Anfrage möglich





Mitnehmerflügel, Edelstahl  
143943  
Sonderausführung bestehend aus:  
Mitnehmerflügel modifiziert, mit Schraubkappe  
und Teller, Edelstahl  
1008405



Reibzylinder, Edelstahl  
1 mm, rundum gelocht 930 070 111  
1,5 mm, rundum gelocht 930 070 112  
1,5 mm, speziell gelocht  
z. B. für Parmesan 930 070 113



Reibzylinder, Edelstahl  
2 mm, rundum gelocht 930 070 211  
2 mm, speziell gelocht  
z. B. für Parmesan 930 070 212

# Zubehör



Reibzylinder, Edelstahl  
3 mm, rundum gelocht 930 070 311  
4 mm, rundum gelocht 930 070 411  
6 mm, rundum gelocht 930 070 611



Schnitzzylinder, Edelstahl  
2 mm, rundum gelocht 930 071 211  
3 mm, rundum gelocht 930 071 311



Schnitzzylinder, Edelstahl  
4 mm, rundum gelocht 930 071 411  
6 mm, rundum gelocht 930 071 611



Schnitzzylinder, Edelstahl  
8 mm, rundum gelocht 930 071 811  
10 mm, rundum gelocht 930 071 911  
12 mm, rundum gelocht 930 071 916



Kartoffelreibzylinder, Edelstahl,  
kronenverzahnt  
930 072 011



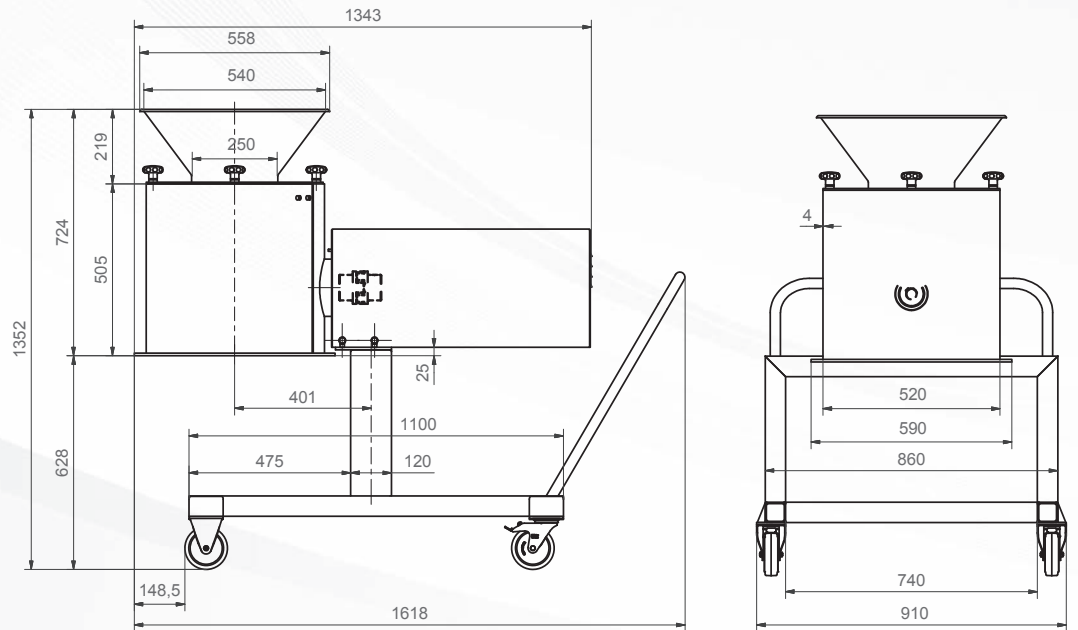
Reibkuchenzylinder, Edelstahl,  
teilweise kronenverzahnt  
930 072 012



## Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz, Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	5,5
Drehzahl min <sup>-1</sup>	32
Schutzart	IP 65
Drehzahl min <sup>-1</sup>	-180
Abmessung (L x B x H mm)	1345 x 590 x 725 (ohne Fahrgestell, ohne Steuerung)
Gewicht (kg)	290

AW RS 300 S Reibschneider







# alexandersolia

Food processing

AlexanderSolia GmbH  
Alexanderstr. 59 – 61  
D-42857 Remscheid  
info@alexandersolia.com  
**www.alexandersolia.com**

*Alexanderwerk* **SOLIA**<sup>®</sup>

Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen. Technische Änderungen vorbehalten.