2025 KATALOG

alexandersolia
food processing

WIR LEBEN FRISCHE!

MASCHINEN FÜR GROßKÜCHEN
UND FOOD INDUSTRIE

alexandersolia
Food processing

alexandersolia steht für **FRISCHE**KONZEPTE mit innovativen Lösungen für die große Küche.

Seit fast 20 Jahren bringen wir bei alexandersolia die Traditionsmarken Alexanderwerk und Solia Palmer, die beide über ein Jahrhundert Geschichte haben, unter einem Dach zusammen.

Unser Ziel ist klar: die erstklassige Produktion von Großküchengeräten „Made in Germany" nicht nur fortsetzen, sondern auch auf das nächste Level heben.

Ob kleine Maschinen für den Gastronomiebereich, große Geräte für die Gemeinschaftsverpflegung oder komplexe Systeme für die industrielle Lebensmittelverarbeitung – unser erstklassiges Produktportfolio deckt alles ab, universell und professionell.

Egal, ob Sie schneiden, schnitzeln, reiben, pürieren, waschen, schleudern, rühren, schlagen, kneten, schälen, mischen, zerkleinern, steaken, mürben oder wolfen wollen – unsere vielseitigen Maschinen erledigen das alles mit Bravour und behalten dabei alle wichtigen Nährstoffe.

Alle unsere Großküchengeräte sind komplett aus Edelstahl gefertigt und erfüllen damit höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Dank ihrer ausgereiften Anwendungstechnik, Zuverlässigkeit und einfachen Handhabung haben sie sich in unzähligen Großküchen über Jahrzehnte bewährt.

Unsere kompetenten Ansprechpartner und Vertriebsspezialisten beraten Sie professionell und vermitteln Ihnen gerne einen Kontakt in Ihrer Nähe. Melden Sie sich einfach bei unserem Vertriebsinnendienst in Remscheid!
+49 (0) 2191 95131-0

WIKOTOOL GROUP

Vertrauen durch Kompetenz – alexandersolia ist Teil einer weltweit agierenden Gruppe.

Die alexandersolia GmbH ist Teil der WIKOTOOL GROUP, die 11 Unternehmen an 8 Standorten, darunter 4 Auslandsgesellschaften, umfasst.

Das Spektrum reicht von der Produktion innovativer Großküchen- und Backtechnik für Großküchen, Bäckereien und den Lebensmitteleinzelhandel bis hin zu Metall- und Werkzeugbau für die Industrie. Dank neuester Technik und über 100 Jahren Erfahrung liefern wir clevere Ausstattungslösungen für Profiküchen.

Unsere Kunden profitieren von den Synergien innerhalb der Gruppe. Ein echter Pluspunkt: Kombiniert mit unserer Expertise, großen Produktionskapazitäten und modernster Technik bieten wir im Verbund unschlagbare Vorteile.

Mit mehr als 800 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von über 100 Millionen Euro gehört die WIKOTOOL GROUP zu den Top-Anbietern im Bereich Großküchen- und Backtechnik weltweit.

Geschäftsfeld Großküchen- und Backtechnik	Standort
ascobloc Gastro-Gerätebau GmbH	Dresden
DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH	Bautzen & Königsbrück
alexandersolia GmbH	Remscheid
PRO ASCOBLOC Sp. z o.o.	Syców (Polen)
ascobloc-DEBAG France SAS	Metz (Frankreich)
OOO ascobloc-DEBAG RUS	Moskau (Russland)
CULINATEC Foodservice Equipment Trading L.L.C	Dubai (VAE)

Geschäftsfeld Metall- und Werkzeugbau für die Industrie	Standort
LFT Metall GmbH	Dresden
WEBACO Werkzeugbau GmbH	Dresden
Voß Metallbearbeitung GmbH	Remscheid
Königsbrücker Ausbildungsstätte gGmbH	Königsbrück

G 5.1
GEMÜSESCHNEIDER

M 6
MEHRZWECK-
KÜCHENMASCHINE

M 50
MEHRZWECK-
KÜCHENMASCHINE

G 450
UNIVERSAL-KÜCHENMASCHINE

SWA 60.2 / 75.2 / 100.2
WASCH-/SCHLEUDERTECHNIK
FÜR SALAT UND GEMÜSE

AW R, 5 l - 200 l
PLANETEN-RÜHR- UND
SCHLAGMASCHINEN

AW K 8.3 / 15.3 / 35.3
KNOLLENWASCH- UND
SCHÄLMASCHINEN

AW 82.2 / 98
FLEISCHWÖLFE

AW CU 15.2 / 30.2
KÜCHENCUTTER

AW MI 40 / 65 / 95 / 165
MISCH- UND MENGMASCHINEN

AW BS 150
GEMÜSEBANDSCHNEIDER

AW RS 300 S
REIBSCHNITZLER

Inhalt

GEMÜSESCHNEIDER UND MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINEN

G 5.1	Ab 30 Essen täglich	8
M 6	Ab 30 Essen täglich	12
M 50	Ab 150 Essen täglich	18
G 450*	Ab 600 Essen täglich	26

WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK FÜR SALAT UND GEMÜSE

SWA 60.2	Ab 30 Essen täglich	33
SWA 75.2	Ab 50 Essen täglich	34
SWA 100.2*	Ab 500 Essen täglich	35

PLANETEN RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN, KESSELVOLUMEN 5 BIS 200 L

„TEDDY“ AW R 5	38
„KODIAK“ AW R 10.2, „KODIAK“ AW R 20.2, „KODIAK“ AW R 30.2	41
AW R 30, AW R 40, AW R 60, AW ERGO BEAR 60, AW R 80	42
AW R 100, AW ERGO BEAR 100, AW ERGO BEAR 140, AW R 200*	43

KNOLLENWASCH- UND SCHÄLMASCHINEN

AW K 8.3	Für 100 - 600 Essen täglich	48
AW K 15.3	Für 500 - 1.000 Essen täglich	48
AW K 35.3*	Ab 1.000 Essen täglich	48

FLEISCH-/FEINKOST-VERARBEITUNGSMASCHINEN

AW F 82.2	Fleischwolf bis 300 kg/h Durchsatz	52
AW F 98	Fleischwolf bis 800 kg/h Durchsatz	52
AW CU 15.2, AW CU 30.2	Cutter mit 15 bis 30 l Muldeninhalt	54
AW MI 40 - AW MI 165	Mischer mit 5 - 120 kg Schüsselinhalt	56

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTEL-VERARBEITUNG

AW BS 150*	Bandschneider bis 1.200 kg/h Durchsatz	60
AW RS 300 S*	Reibschnitzler bis zu 3.000 kg/h Durchsatz	64

*Auch für die industrielle Verarbeitung geeignet

alexandersolia
food processing

GEMÜSESCHNEIDER UND MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINEN

G 5.1

GEMÜSESCHNEIDER

GASTRO / GV

SCHNEIDEN • ROHKOSTEN • SCHNITZELN
IDEAL AB 30 ESSEN TÄGLICH
REIBEN • WÜRFELN

Im Überblick:

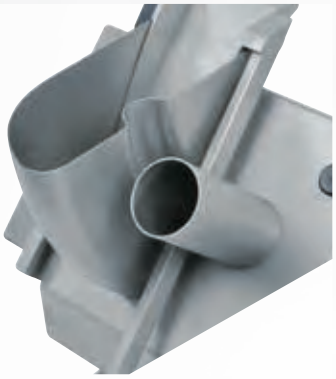
- → XXL-Einfüllschacht für sperrige Rohware (Querschnitt 173 cm²)
- → Schrägschnitttechnik
- → Praktischer Unterzug für 1/1 GN-Behälter
- → Maschine und Komponenten komplett aus Edelstahl
- → Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- → Kostensparende Grundträgerscheibe
- → Abnehmbare, spülmaschinentaugliche Funktionskomponenten
- → Sicherheitsabschaltung

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

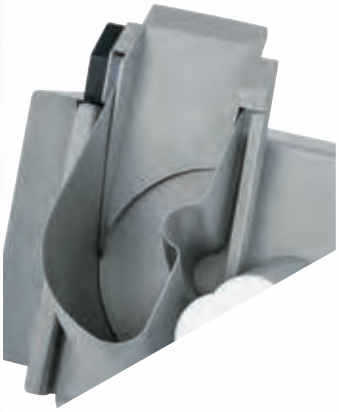
AB FRÜHJAHR 2025

GEMÜSESCHNEIDER G 6

VERBESSERTE LEISTUNG | NEUES DESIGN | ANGEPASSTE ENERGIEEFFIZIENZ



Einfüllstutzen für längliche Rohware Ø 59 mm



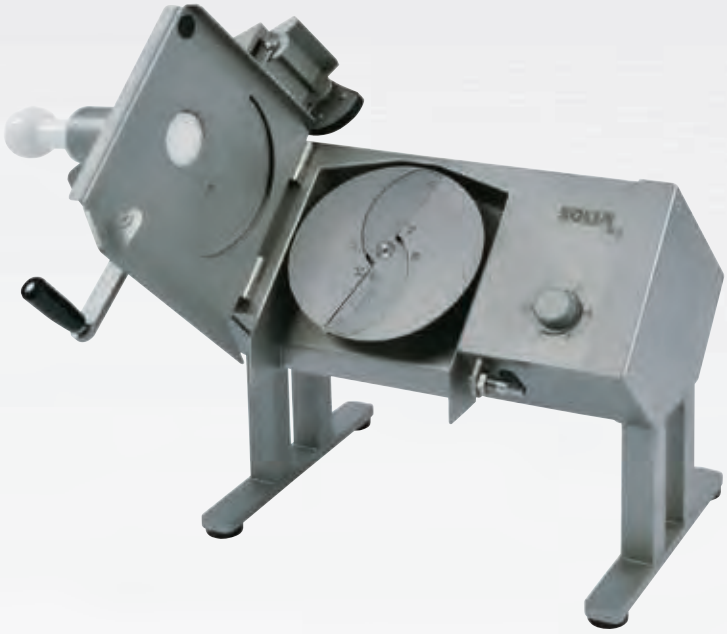
XXL-Einfüllschacht als Depot zur Verarbeitung großer Mengen in einem Arbeitsschritt (Querschnitt 173 cm²)

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 103 275 000

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, Karotten

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

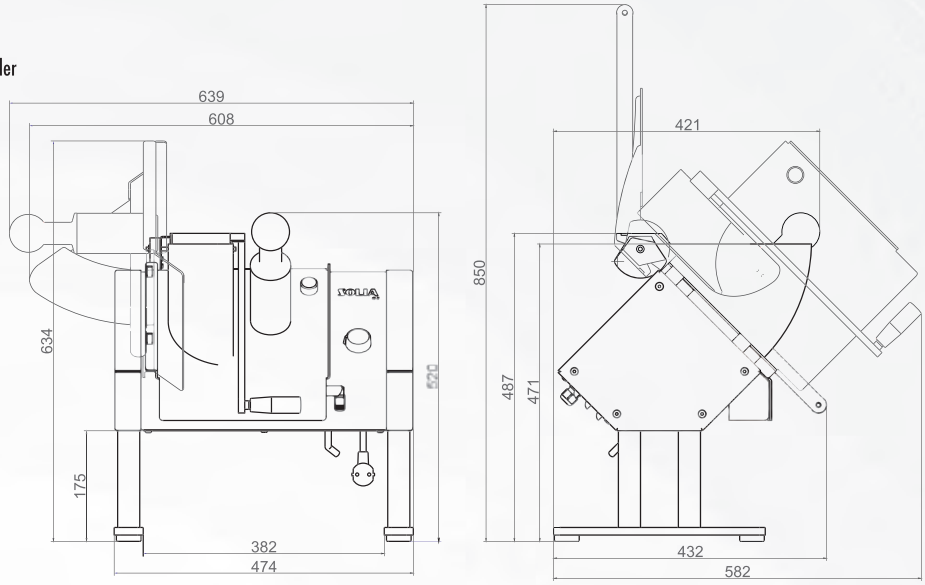
561 000 0190

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 $^{-1}$	130- 360 (stufenlos)
Abmessung (L x B x H)	474 x 432 x 520 mm (max. 850 mm)
Gewicht (kg)	28

G 5.1 Gemüseschneider



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, optional IP 65
- → EASY-KLICK System (Rührkessel)
- → Komplett in Edelstahl (HACCP optimiert)
- → Selbsterklärende digitale Steuerung (mit Überlastungsschutz)
- → Modulares Baukastenkonzept (einfaches Handling)
- → Optional mit Unterschrank sowie als Schrankausführung

Einteilige Gehäuse-Kesselaufnahme (ideal für Teigverarbeitung)

EASY-KLICK System (für den Rührkessel)

GN-Behälter unterstellbar

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

Zubehör

Universalgrundgerät, Edelstahl
561 000 0311*

Für Schneidevorsatz und Schrägschnittaufsatz 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 103 275 000

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, Karotten

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

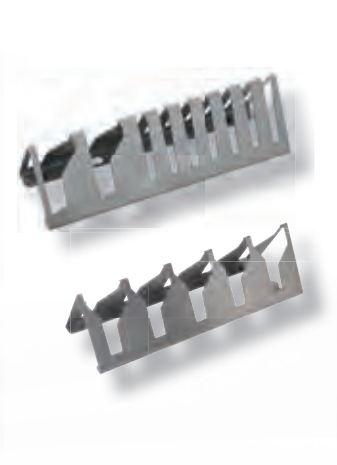
4 x 4 x 5 mm	103 240 100
5,5 x 5,5 x 5 mm	103 243 100
8 x 8 x 10 mm	103 246 100
11 x 11 x 10 mm	103 250 100
16 x 16 x 10 mm	103 252 100
22 x 22 x 10 mm	103 255 100

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

Zubehör

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

Im Lieferumfang enthalten:
Planetenrührkopf, Rührkessel 15 l, Abdeckhaube 15 l, 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 Streifenschneider, Steaker und Mürber
104 025 101

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

Set Streifenschneider
104 025 100
Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm!

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

Schneideeinsatz, 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, Stopfer und Magnethalter. **Achtung: Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten.**

Steakereinsatz
15 00 732

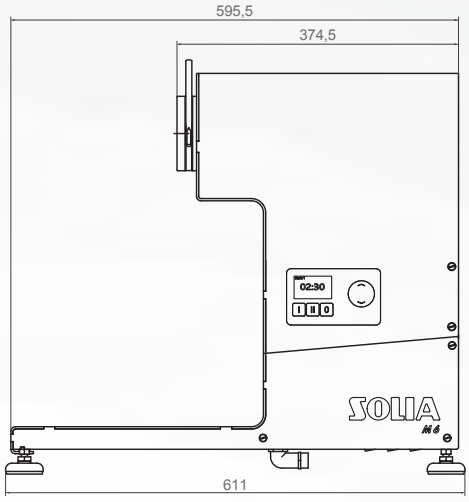
Fleischmürbereinsatz
15 00 733

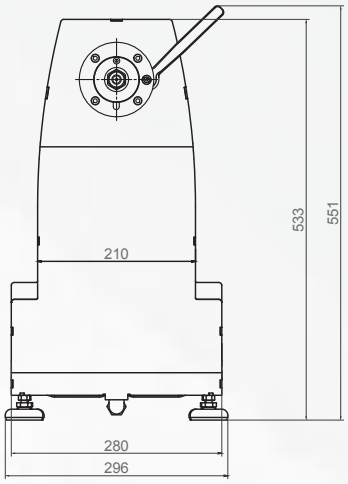
Daten und Fakten

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) optional IP 65
Drehzahl min $^{-1}$	160 / 320
Abmessung (L x B x H)	296 x 611 x 553 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:

- → Schneiden, reiben, schnitzeln, passieren, pürieren, rühren, schlagen, kneten, zerkleinern, steaken und mürben
- → Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- → Sicherheitsabschaltung
- → 2 Geschwindigkeiten 160/320 min^{-1}
- → Schutzklasse IP 65 – geschlossenes Gehäuse
- → Easy Fix System – Rührkessel
- → Geräteaufsteckkupplung mit Schnellspanneinrichtung
- → Energieoptimiert durch Ein-/Aus-Schalter
- → OneTouch-Steuerung
- → Kompatibel mit elektrisch höhenverstellbarem Fahrgestell (nur M 50 E)
- → Optional mit Fahrgestell, mit Unterschrank sowie als Schrankausführung

Schneideaufsatz mit doppelter Sicherheitsabschaltung

Leichter Werkzeugwechsel von Vorsatzgeräten und Zubehör

Vereinfachte Bedienung durch neue OneTouch-Steuerung

Optional auf fahrbarem Unterschrank

Zubehör

Universalgrundgerät, Edelstahl
130 012 200*

Für Schneideaufsatz, Zweikammeraufsatz und Universalaufsatz unbedingt erforderlich!

Auswurftrichter Universalgrundgerät Edelstahl
150 085 000

Empfohlen für GN-Trolley

Schneideaufsatz, Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung
130 019 000*

Rohraufsatz
150 065 000

Mit 4 Rohrschächten Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung und vier Stopfern.
(mit 6 Rohrschächten auf Anfrage)

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

Zubehör

Streifenschneidescheibe, Edelstahl

2 x 2 mm Juliennes	565 000 0362
3 x 3 mm Juliennes	565 000 0363
4 x 4 mm Juliennes	565 000 0364
5 x 5 mm Juliennes	130 038 100
7 x 7 mm	130 039 100
10 x 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

Rohkosten von z. B. rohen Kartoffeln, Karotten, Sellerie

Schnitzelscheibe, Edelstahl, einzeln geschärft

6 mm	565 100 0376
9 mm	565 100 0377

Schnitzeln von z. B. Sellerie, Rettich, Kartoffeln

Reibescheibe, Edelstahl

2 mm	565 100 0371
3 mm	565 100 0372

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

Käsereibescheibe, Edelstahl, einzeln geschärft

3 mm	553 100 0373
6 mm	553 100 0374

Reiben von Käse

Scheibenständer Edelstahl, für 5 Scheiben inkl. Einleger für Sichelmesserscheibe (L 183,5 x B 560 x H 164 mm)

130 040 500

GN-Trolley für M 50/M 50 E Edelstahl, fahrbar, gummibereifte Rollen mit Feststellbremse, inkl. Anti-Rutschmatte (L 625(926) x B 450 x H 286(1003) mm)

Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter bzw. Eurokiste

150 080 000

3er GN-Trolley für M 50/M 50 E Edelstahl, fahrbar, gummibereifte Rollen mit Feststellbremse. (L 594(759) x B 355 x H 557(948) mm)

Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

150 086 000

Zubehör

Universalaufsatz, Edelstahl
mit Zylinderfixierung, Sicherheitsabschaltung und Resteauswurf.
Für gesamte Zylindertechnik einsetzbar.
150 061 300*v

Flügel, Edelstahl, für Zylinder: 331 - 337, 326, 328 553 100 0330*

Käseflügel, Edelstahl, speziell für die Käseverarbeitung für Zylinder: 331, 332, 334-337 und 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

Reibezylinder, Edelstahl
3 mm 130 070 332*
4 mm 130 070 331

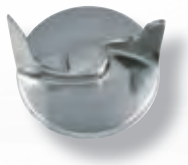
Reiben von z. B. gekochten Kartoffeln, hartem Brot, Nüssen, Mandeln, Schokolade

Kartoffelreibezylinder, 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



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

Feinstreibezylinder, Edelstahl
2 mm 130 072 345

Zubehör

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 x 8 x 10 mm	549 000 0392
11 x 11 x 10 mm	549 000 0394
16 x 16 x 10 mm	549 000 0393
22 x 22 x 10 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
150 052 060

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

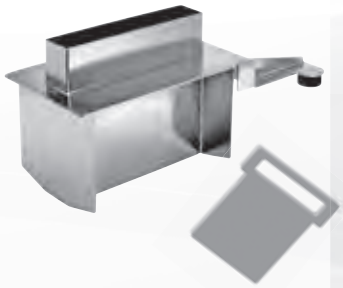
Im Lieferumfang enthalten:
Edelstahlgehäuse und Kupplung M 50.
Achtung: immer mit Set Streifenschneider oder Set Mürber/Steaker bestellen.

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, Stopfer und Magnethalter.
Achtung: Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten.

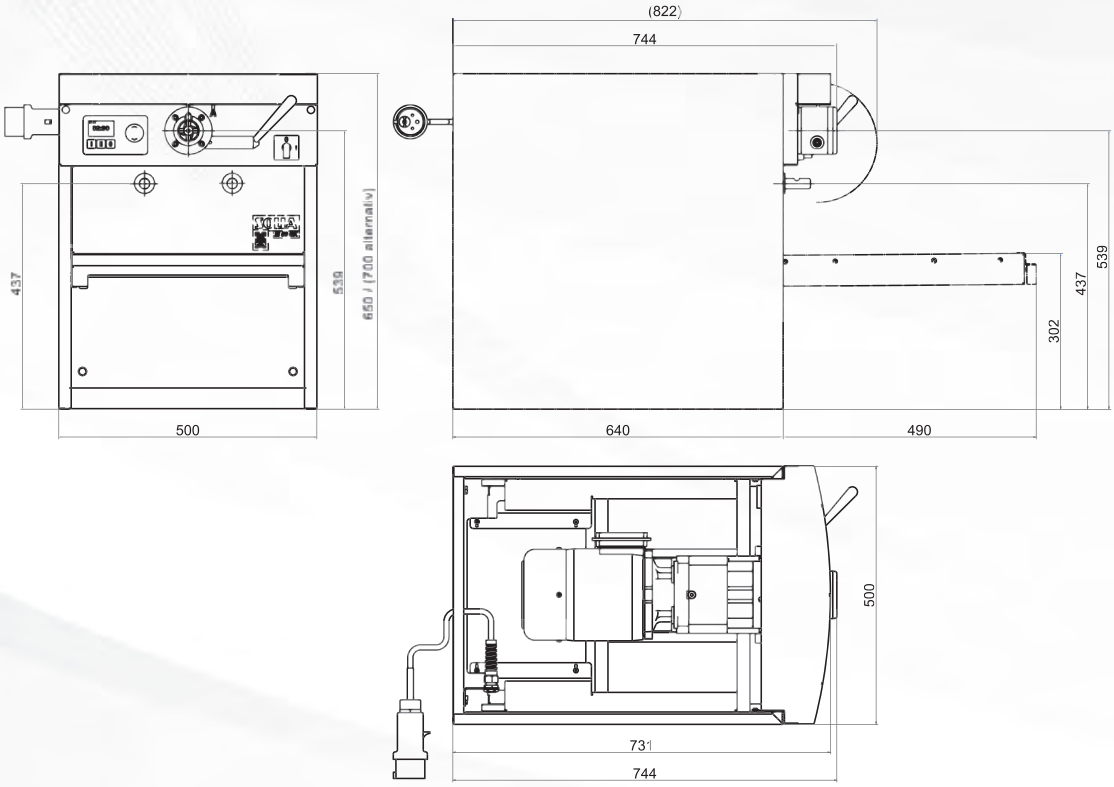
Steakereinsatz
1500732

Fleischmürbereinsatz
1500733

Daten und Fakten

Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Gesamtleistung (kW)	1,4/1,8
Drehzahl min[1]	ca. 160/320
Netzsicherung (A)	16
Schutzart	IP 65
Schalldruckpegel (A)	ca. 62 dB
Abmessung (L x B x H) Antriebsmaschine	500 x 744 x 650/700 mm
Gewicht (kg)	ca. 105 kg (ohne Aufsteckgerät)



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
Reibezylinder	Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, Schokolade	600 - 900 kg/h
Kartoffelreibezylinder	Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße	500 kg/h
Reibekuchenzylinder	Reiben von rohen Kartoffeln	800 kg/h
Würfelschneider	Würfeln von z. B. Kartoffeln, Sellerie, Karotten	ca 300 kg/h

**Die Durchsatzleistungen sind abhängig von Schneidstärke und Produkt.

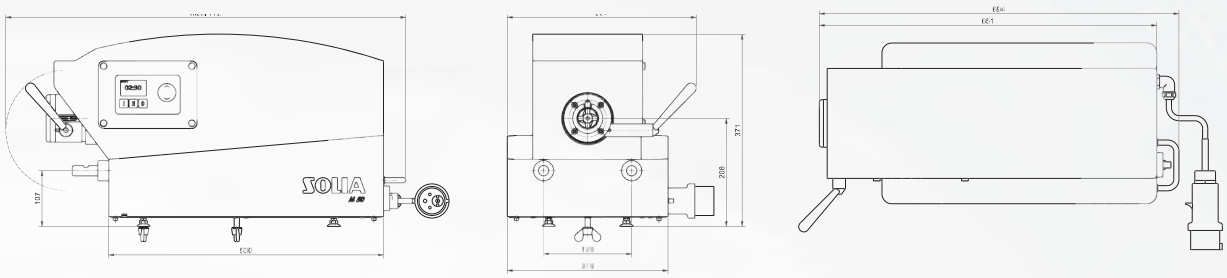
Die Bilder sind Prinzipdarstellungen und können von den tatsächlichen Ausführungen abweichen. Technische Änderungen und Maßabweichungen vorbehalten
*Mit Sternchen gekennzeichnete Artikel gehören zur empfohlenen Grundausstattung.

Daten und Fakten

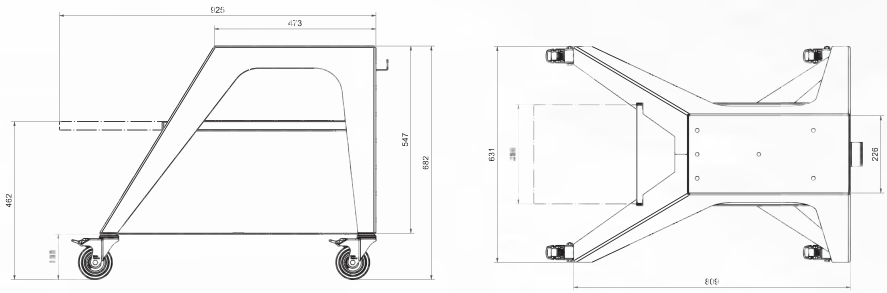
Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz
Gesamtleistung (kW)	1,4/1,8
Drehzahl min[1]	ca. 160/320
Netzsicherung (A)	16
Schutzart	IP 65
Schalldruckpegel (A)	ca. 62 dB
Abmessung (L x B x H) Antriebsmaschine	310 x 694 x 367 mm
Gewicht (kg)	ca. 52 kg (ohne Aufsteckgerät und Fahrgestell)

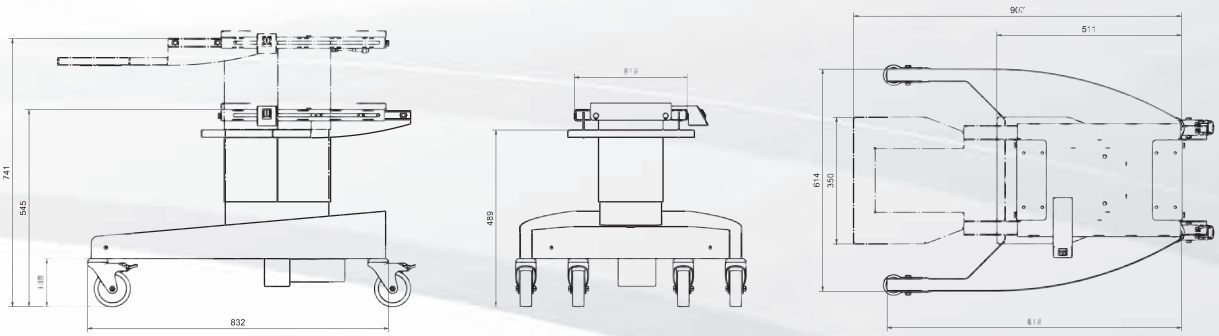
M 50 Antriebsmaschine



M 50 Fahrgestell



M 50 Fahrgestell elektrisch höhenverstellbar



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

SCHNEIDEN • REIBEN • SCHNITZELN
IDEAL AB 600 ESSEN TÄGLICH
PASSIEREN • PÜRIEREN • WÜRFELN

Im Überblick:

- → Robuste Maschinenausführung
- → 500 mm lichte Höhe zum Unterstellen von Auffanggefäßen
- → Automatische Zu- und Abführung möglich
- → Sicherheitsabschaltung
- → Optional mit Untergestell zur Maschinenerhöhung von 460 mm
- → Durchsatzleistung bis zu 4.000 kg/h

Zahlreiche Anwendungsoptionen:

Würfeln in großen Mengen

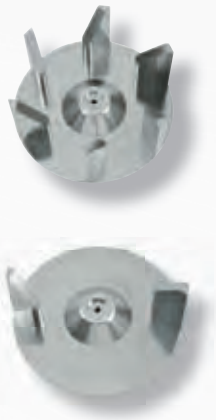
Rohraufsatz für geführten Scheibenschnitt

Innovativer Krautschneideaufsatz

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
3 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

Reibekuchenzylinder, 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

Passierflügel, Edelstahl
2-flügelig 548 000 3400

Resteauswurf
145 072 910
Für Passierzylinder 1,5 mm und 3 mm unbedingt erforderlich.

Passierzylinder, Edelstahl

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

Pürierzylinder, Edelstahl
548 100 9440

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

Werkzeugständer Edelstahl, fahrbar
145 085 000

Für sechs Scheiben oder vier Zylinder oder drei Scheiben und drei Zylinder

Daten und Fakten

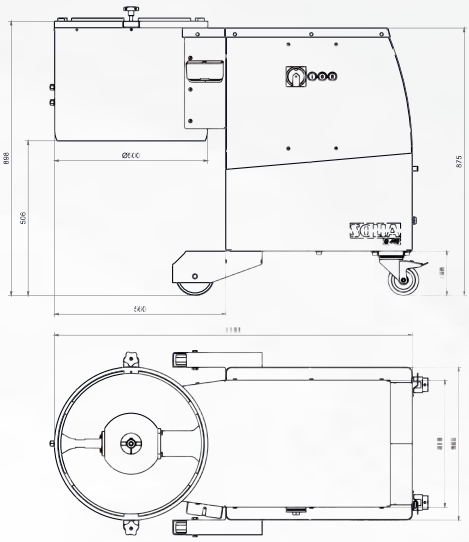
Symboldarstellung

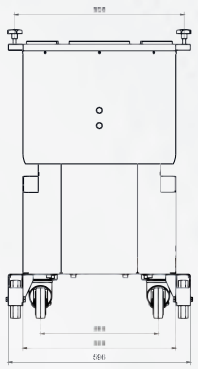
Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz[1] 3 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,8 / 3,6
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min $^{-1}$	150 / 300
Abmessung (L x B x H)	616 x 1288 x 947 mm
Gewicht (kg)	170

[1] Wartungsfreier polumschaltbarer Drehstrommotor.
Weitere Spannung auf Anfrage. Einschließlich thermischem Überlastungsschutz.

G 450 Universal-Gemüseschneid-maschine





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
Reibezylinder	Reiben von z. B. hartem Brot, gekochten Kartoffeln, Nüssen, Mandeln, Schokolade	ca. 3.000 kg/h
Kartoffelreibezylinder	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

WASCHEN UND SCHLEUDERN VON
FÜR 30 – 500 ESSEN TÄGLICH
SALAT • GEMÜSE • FRÜCHTEN

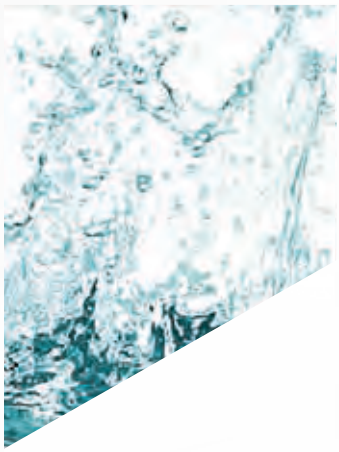
WASCH- UND SCHLEUDERTECHNIK FÜR SALAT UND GEMÜSE

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
- → Herausragende ökologische und ökonomische Eigenschaften

Effiziente Feinstsiebfilter gegen Schwebeteilchen, ressourcensparend durch eigenen Wassertank



Innovatives Wasserwalzensystem für optimale Reinigung

10 frei programmierbare Waschprogramme, davon fünf voreingestellt

Durch optimierte Waschraumbefüllung noch schonendere Reinigung auch von sensiblem Gut

SWA 60.2

WASCHEN UND SCHLEUDERN

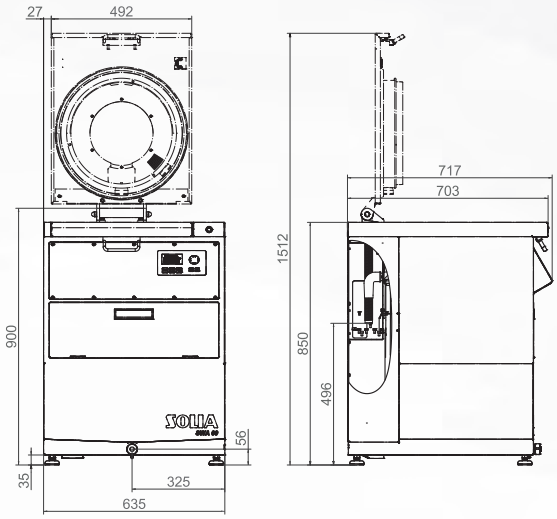
FÜR 30 – 100 ESSEN TÄGLICH

FÜR DEN KLEINEN DURCHSATZ BIS 80 kg/h

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 Schukostecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min[1]	0 - 600 stufenlos
Vorratsbehälter, Füllmenge (l)	70
Abmessung (L x B x H)	635 x 717 x 850 mm
Korbmaß (RD x T)	370 x 220 mm
Gewicht (kg)	120

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.

Daten und Fakten

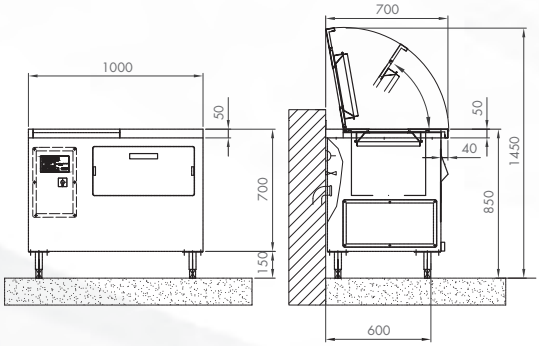
SWA 75.2

WASCHEN UND SCHLEUDERN
FÜR 50 – 500 ESSEN TÄGLICH
FÜR DEN MITTLEREN DURCHSATZ BIS 100 kg/h

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 Schukostecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"
Wasserablauf	bauseits DN 50
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min[1]	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.

Daten und Fakten

SWA 100.2

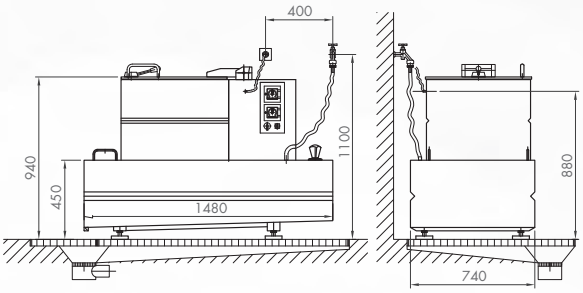
WASCHEN UND SCHLEUDERN
AB 500
ESSEN TÄGLICH
FÜR DEN GROßEN DURCHSATZ BIS 200 kg/h

Daten und Fakten

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 Schukostecker
Wasseranschluss	über Schlauch R 3/4"
Wasserablauf	über Bodenrinne
Leistung (kW)	1,5
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min[1]	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.

PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN

„Teddy“ AW R 5

PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINE

GASTRO / BÄCKEREIEN / LABORE

SCHLAGEN • RÜHREN

5 LITER KESSELVOLUMEN

KNETEN

Im Überblick:

- → Flexibles, mobiles Tischgerät
- → Pflegeleichte, hygienische Edelstahlwerkzeuge
- → Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- → Geräuscharmer 300 W Motor mit Überlastungsschutz
- → Leichte Reinigung durch glatte Oberflächen
- → Gehäuse Aluguss
- → In 6 Farben lieferbar (Rot, Weiß, Schwarz, Grau, Schwarz matt, Stone matt)

NEU Stone matt

NEU Schwarz matt

Rot

Weiß

Schwarz

Grau

Zubehör
Daten und Fakten

5 l Rührkessel, Edelstahl
15 00 206*

Deckel für Rührkessel, weiß
15 00 225*

*Im Lieferumfang enthalten

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

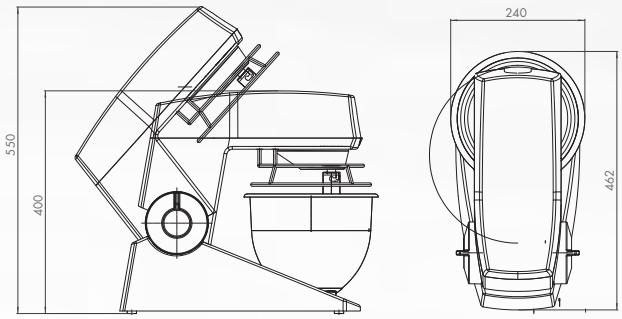
*Im Lieferumfang enthalten

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 $^{-1}$	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
Teig, Weizen 50 % AR (kg)	Knethaken	1,5
Teig, Vollkorn (70%) kg	Knethaken	2,5
Eiweiß (l)	Schlagbesen	0,35
Sandkuchen/Muffins (kg)	Rührer	2,5
Buttercreme, Zuckerguss	Schlagbesen	2,5
Kartoffelpüree (kg)	Rührer	2
Sahne (l)	Schlagbesen	1,4

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

AW R REIHE

SCHLAGEN • RÜHREN

10 – 200 LITER KESSELVOLUMEN

KNETEN

PLANETEN-RÜHR- UND SCHLAGMASCHINEN

GASTRO / GV / GK / FEINKOST

Im Überblick:

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

Patentierter Abstreifer für ein homogenes Vermischen aller Zutaten

Verschiedene Bediendisplays je nach Maschinenausführung für individuelle Mischprozesse

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

Ab AW R 60 optional automatisches Heben und Senken des Kessels

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

Modelle

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

- → Rührkesselinhalt 10 Liter Volumen
- → Patentierter, einfach abnehmbarer Magnetschutzschirm aus Kunststoff
- → Als Tisch- und Bodengerät erhältlich
- → Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- → Füße höhenverstellbar

- → Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

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

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

- → Rührkesselinhalt 20 Liter Volumen, optional 12 Liter
- → Inklusive Kesseltrolley (Bodengerät) und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff
- → Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- → Füße höhenverstellbar

- → Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- → Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer, Rührbesen, Knethaken Edelstahl, bei Bodengerät mit Kesseltrolley

„Kodiak" AW R 30.2
Maschine und Zubehör Edelstahl

- → Rührkesselinhalt 30 Liter Volumen, optional 15 Liter
- → Inklusive Kesseltrolley und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff
- → Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- → Füße höhenverstellbar

- → Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

- → Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer, Knethaken, Rührbesen Edelstahl, Kesseltrolley

AW R 30

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

Im Lieferumfang enthalten:

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

AW R 40, AW R 40 P
P-Ausführung besonders geeignet für schwere Teige (Pizzaausführung)

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

Im Lieferumfang enthalten:

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

AW R 60, AW R 60 A, AW R 60 P
P-Ausführung besonders geeignet für schwere Teige (Pizzaausführung)

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

Im Lieferumfang enthalten:

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

AW ERGO BEAR 60

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

Im Lieferumfang enthalten:

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

AW R 80, AW R 80 A

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

Im Lieferumfang enthalten:

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

Modelle

AW R 100, AW R 100 A

- → Rührkesselinhalt 100 Liter Volumen, optional 60 oder 40 Liter
- → Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl (CE-zertifiziert)
- → Optional Maschine komplett in Edelstahl

- → AW R 100 mit Bedienpaneel VL 1L: automatisches Kesselanheben und -absenken, manuelle, stufenlose Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp
- → AW R 100 A mit Bedienpaneel VL 1S: automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp

Im Lieferumfang enthalten:

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

AW ERGO BEAR 100

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

Im Lieferumfang enthalten:

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

AW ERGO BEAR 140
Maschine komplett in Edelstahl

- → ERGO BEAR ist eine ergonomisch durchdachte Rühr- und Schlagmaschine
- → Schweres Heben entfällt: Kessel mit den Zutaten wird direkt in die Maschine gerollt
- → Leichte Montage der Werkzeuge
- → korrekte Arbeitsstellung = keine Überlastung von Rücken und Armen
- → Rührkesselinhalt 140 Liter Volumen
- → Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl

- → Bedienpaneel VL 5: Industriepaneel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, programmierbar, Remix und Notstopp, USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthalten:

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

AW R 200
Maschine komplett in Edelstahl

- → Rührkesselinhalt 200 Liter Volumen
- → Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl

- → Bedienpaneel VL 5: Industriepaneel, automatisches Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, programmierbar, Remix und Notstopp, USB-Anschluss

Im Lieferumfang enthalten:

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

Achtung: nicht zum Kneten geeignet.

Zubehör

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

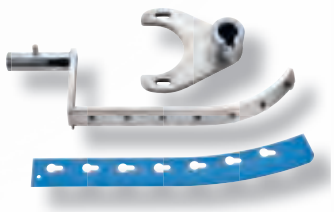
Rührbesen
Elastische, formstabile Geometrie aus Edelstahl. Standardausführung Aluminium mit Edelstahl-Drähten.

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

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

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

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



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

Easylift / 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

	„Kodiak“ AW R 10.2	„Kodiak“ AW R 20.2	„Kodiak“ AW R 30.2	AW R 30	AW R 40, AW R 40 P
Kapazität (l)	10	20	30	30	40
Anschluss	230 V, 50/60 Hz 2 m Anschlusskabel mit Schukostecker	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker	230 V, 50/60 Hz 1,5 m Anschlusskabel mit Schukostecker	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	0,7	0,7	1,2	1,1	1,1 / 1,85
Drehzahl min^{-1}	72-451	64 - 353	64 - 353	57 - 311	53 - 294
Abmessung (L x B x H mm)	540 x 597 x 1197	629 x 770 x 1292	629 x 770 x 1365	541 x 938 x 1209	557 x 952 x 1209
Gewicht (kg)	120	185	190	170	175
Reduzierte Kesselgröße	–	12	15	15	20

	AW R 60, AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Kapazität (l)	60	80	100	140	200
Anschluss	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,85 / 3,0	2,9	2,9	7,5	5,5
Drehzahl min^{-1}	53 - 288	47 - 257	47 - 257	47 - 259	47 - 259
Abmessung (L x B x H mm)	627 x 1064 x 1394	663 x 1135 x 1482	684 x 1175 x 1594	863 x 1372 x 2057	863 x 1373 x 2057
Gewicht (kg)	257	375	450	500	600
Reduzierte Kesselgröße	30	40	40 + 60	–	–

Verarbeitungskapazitäten

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

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

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

WASCHEN UND SCHÄLEN

FÜR 100 – 1.000 ESSEN TÄGLICH

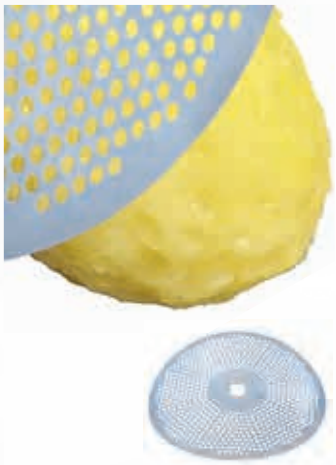
KNOLLENWASCH- UND SCHÄLMASCHINEN

GASTRO / GV / GK / INDUSTRIE

Im Überblick:

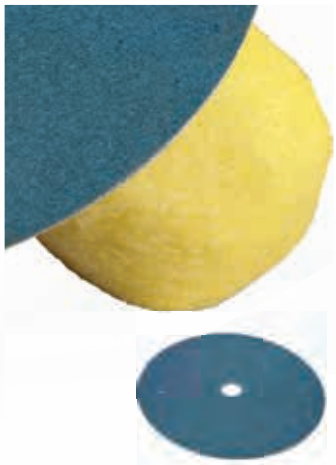
- → Massive, rostfreie, standfeste Ausführung
- → Sicherheitsabschaltung des Deckels (Motorstopp nach EU Norm)
- → Wasser-Einspar-Regelung (Wasserzulauf nur bei laufendem Motor)
- → Frei wählbare Schälabläufe mit Schälzeitautomatik
- → Schonende Verarbeitung durch dämpfende Gummierungen im Innenbereich

Zubehör



Lochschälscheibe
Oberfläche leicht uneben, geringe Rötung, längere Schälzeit.

Messerschnittschälscheibe
Glatte Oberfläche – wie handgeschält. Erhöhter Schälabfall, geringste Rötung, kürzere Schälzeit.



CORUND-Schälscheibe
Besonders gut geeignet zum Schälen von Knollengemüse. Raue Oberfläche, geringer Schälabfall, schnelle Rötung, kurze Schälzeit.

Daten und Fakten

SCHÄLEN UND WASCHEN VON KNOLLENFRÜCHTEN WIE Z. B. KARTOFFELN, ROTE BETE USW.

AW K 8.3
Für 100 bis 600 Essen täglich

Im Lieferumfang enthalten:
- → Standard Schalenauslauf links inklusive Wendeflügel und Stützscheibe
- → Lochschälscheibe Nr. 0, 1 + 2

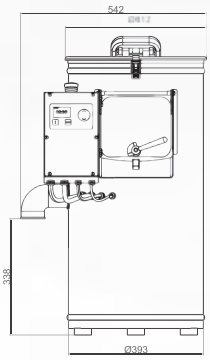
AW K 15.3
Für 500 bis 1000 Essen täglich

Im Lieferumfang enthalten:
- → Standard Schalenauslauf links inklusive Wendeflügel und Stützscheibe
- → Lochschälscheibe Nr. 0, 1 + 2

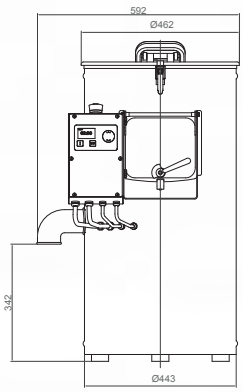
AW K 35.3
Ab 1000 Essen täglich

Im Lieferumfang enthalten:
- → Standard Schalenauslauf links inklusive Wendeflügel und Stützscheibe
- → Wende-Lochschälscheibe Nr. 1

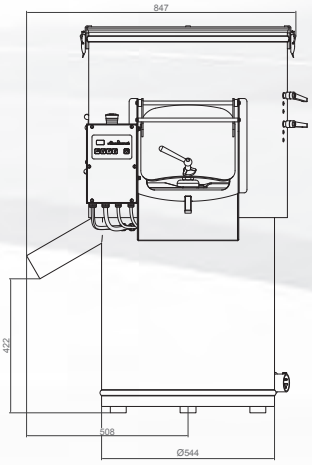
AW K 8.3



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 2,7 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,7 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 (spritzwassergeschützt)	IP 54 (spritzwassergeschützt)	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Drehzahl min $^{-1}$	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 879	592 x 666 x 942	847 x 892 x 1230
Gewicht (kg)	42	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

WOLFEN UND ZERKLEINERN

DURCHSÄTZE VON
200 – 800 kg/h

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

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.

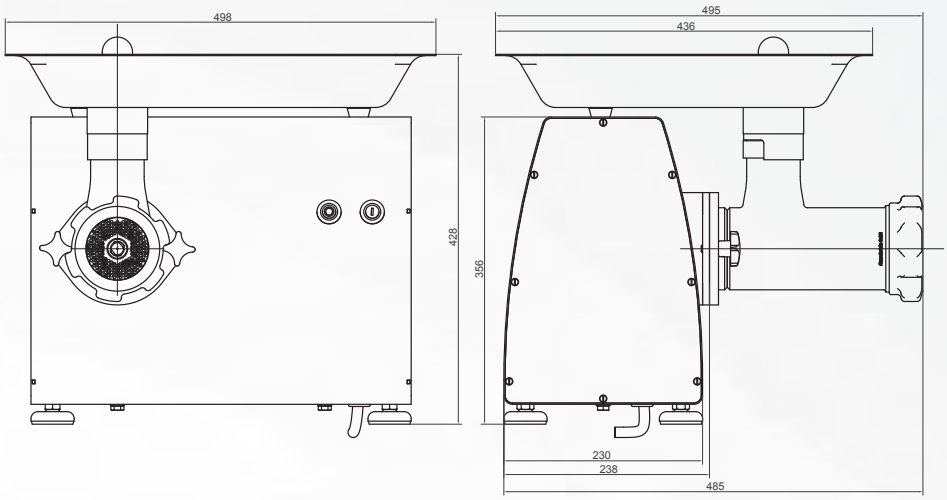
Leicht abnehmbares Gehäuse inklusive Schnecke und codiertem L&W Schneidsatz aus Edelstahl für hygienisches Reinigen.

Daten und Fakten

AW F 82.2 Fleischwolf, Tischgerät

Durchsatz 200 bis 300 kg/h

Anschluss	400 V, 50 Hz 2,5 m 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 495 x 428 mm
Gewicht (kg)	50
Fleischschale (l)	7,75
Schneidsatz	3-teilig, L&W, Edelstahl, optional 5-teilig



AW F 98 Fleischwolf, Tisch- oder Bodengerät

Durchsatz 700 bis 800 kg/h

Anschluss	400 V, 50 Hz 2,5 m 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 / 780 x 420 x 610 mm
Gewicht (kg)	130 / 87
Fleischschale (l)	52 / 23
Schneidsatz	3-teilig, L&W, Edelstahl, optional 5-teilig

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

AW CU REIHE

KÜCHENCUTTER

GASTRO / GV / GK / METZGEREIEN / INDUSTRIE

ZERKLEINERN UND MISCHEN

MULDENINHALTE VON 15 – 30 LITER

Im Überblick:

- → Mit 15 Liter Mulde als Tischcutter
- → Mit 30 Liter Mulde als Standcutter
- → Ideal zum Mischen und Zerkleinern von Fleisch, Fischfarcen, Gemüse, Kräutern, Fruchtmark aus Früchten
- → Ein Motor mit stufenlos regelbarer Messerwellengeschwindigkeit
- → Cuttermulde, Messerwellenlagerarm aus rostfreiem Edelstahl
- → Wiederanlaufschutz
- → Temperatursensor im Schneidraum
- → Abnehmbare, selbstanpassende Schüsseldichtung

Massive Schüssel aus Edelstahl

Abnehmbarer Messerkopf mit 3 Qualitätsmessern, optional mit 6 Messern

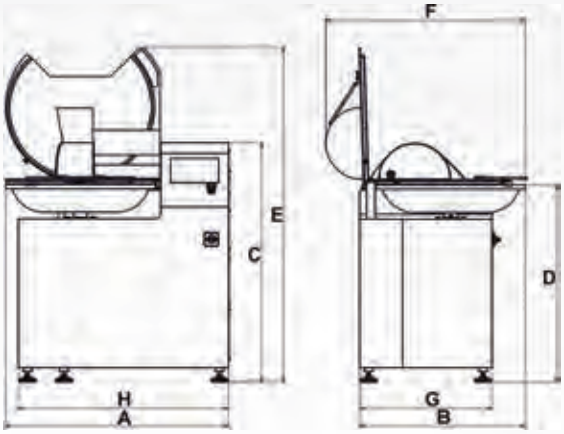
10"-Touchscreen mit digitaler Anzeige von Messerdrehzahl, Temperatur, Uhrzeit, Restlaufzeit. Variable Messergeschwindigkeit 500 – 3500 U/min. + 4 Schnellwahltasten

Cutterhaube mit transparentem Lärmschutzdeckel

Daten und Fakten

AW CU 30.2

AW CU 15.2



cm	CU 15.2	CU 30.2
A	93	104
B	63	77
C	68	112
D	40	92
E	100	156
F	75	93
G	51	62
H	83	98

Technische Daten

	AW CU 15.2	AW CU 30.2
Anschluss	230 V, 50 Hz Anschlusskabel mit Schukostecker	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	2,3	5,6
Elektrische Absicherung (A)	16	16
Schutzart	IP 54 (spritz- wassergeschützt)	IP 54 (spritz- wassergeschützt)
Abmessung (L x B x H mm)	930 x 630 x 680 (inklusive Mulde) H max. 1000	1040 x 770 x 1.120 (inklusive Mulde) H max. 1.560
Gewicht (kg)	165	330
Muldeninhalt (l)	15	30
Messerdrehzahl	Variabel 500 bis 3500 U/min Schnellwahltasten frei konfigurierbar	Variabel 500 bis 3500 U/min Schnellwahltasten frei konfigurierbar
Messergeschwindigkeit	9-37 m7s	12-48 m/s

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

AWMI REIHE

MISCH- UND MENGENMASCHINEN

GASTRO / GV / GK / METZGEREIEN / INDUSTRIE

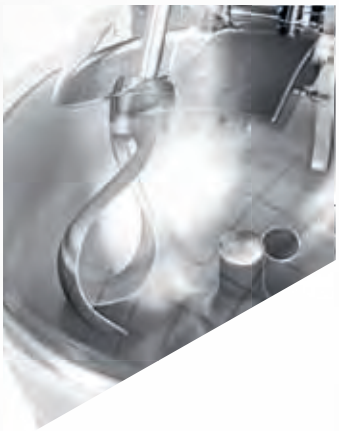
MISCHEN UND MENGEN

SCHÜSSELINHALTE VON 4 – 120 KG

Im Überblick:

- Schonendes, homogenes und vielseitiges Mischen und Mengen von z. B. Hackmassen, Feinkostsalaten, Zaziki etc.
- Robuste Konstruktion aus rostfreien Materialien
- Neues patentiertes zweiarmiges Mischwerkzeug
- Optimierte Schüsselgeometrie, mit Abstreifer
- Fahrbar, mit 2 feststehenden Rollen und 2 feststellbaren Lenkrollen
- Halbierte Mischzeit durch gleichzeitiges nach oben und nach unten Fördern des Produktes
- Kippbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder
- Einfachste Reinigung
- Sicherheitsabschaltung beim Anheben des Maschinenoberteils

Nach vorne schwenkbare Schüssel zum leichten Entleeren



Neues patentiertes Mischwerkzeug im „Löffeldesign". Optimierte Schüsselgeometrie, mit Abstreifer

Lenkrollen mit Feststellbremse

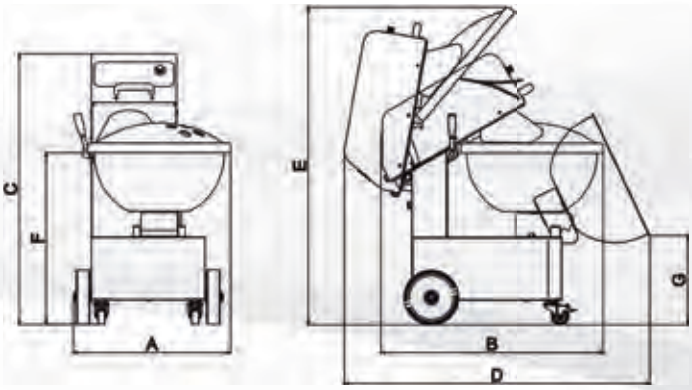
Kippbares Maschinenoberteil mit Pneumatikfeder

AW MI 40, 65, 95, 165

Daten und Fakten

Technische Daten

	AW MI 40 P	AW MI 65 P	AW MI 95 P	AW MI 165 P
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 min $^{-1}$	47	47	47	47
Drehzahl Schüssel 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 860 x 1000 (H max. 1160)	690 x 990 x 1060 (H mx. 1300)	760 x 1110 x 1190 (H max. 1440)	910 x 1250 x 1330 (H max. 1640)
Gewicht (kg)	104	117	157	291
Schüsselinhalt (kg) / Schüsselvolumen (l)	4 - 24 / 40	7 - 40 / 65	15 - 65 / 95	20 - 120 / 165
Optional stufenlose Mischarmgeschwindigkeit	x	x	x	x



cm	MI 40	MI 65	MI 95	MI 165
A	58	69	76	91
B	86	99	111	125
C	100	106	119	133
D	117	130	144	165
E	116	130	144	164
F	67	70	78	93
G	34	35	32	44

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTEL-VERARBEITUNG

AW BS 150

GEMÜSEBANDSCHNEIDER

GK / INDUSTRIE / FEINKOST

SCHNEIDEN UND SCHNITZELN

DURCHSÄTZE BIS 1.200 kg/h

Im Überblick:

- → Komplett aus Edelstahl gefertigt
- → Serienmäßig mit 1000 mm Bandverlängerung
- → Stufenlose Regulierung der Bandgeschwindigkeit, stufenlos einstellbare Messergeschwindigkeit
- → Werkzeugabhängige Schnittstärken von 0,5 bis 80 mm
- → Förderband 150 mm breit bei einer Höhe von 70 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 Schneidemessers
- → 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

Zubehör

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

Scheiben schneiden von z. B. Gurken, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Kartoffeln, Kräutern

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

Daten und Fakten

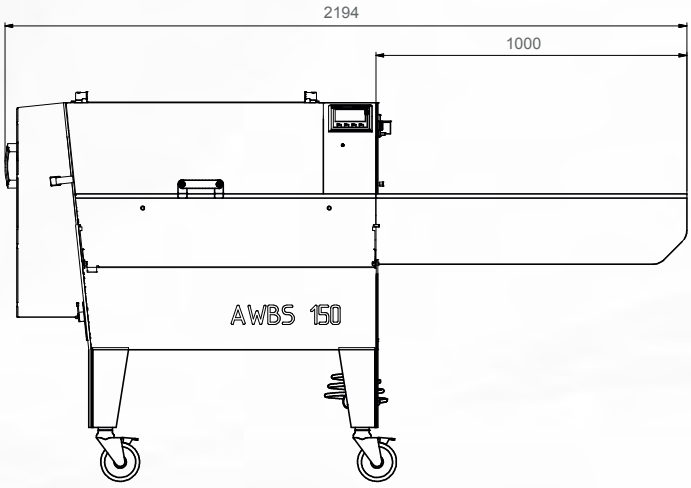
Technische Daten

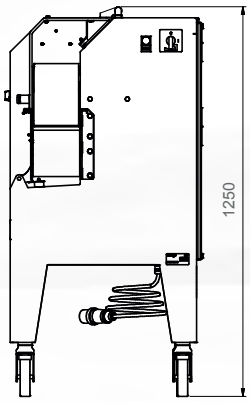
Anschluss Bandmotor	230 V, 50 Hz (3P + PE)
Leistung (kW)	0,37
Drehzahl min $^{-1}$	34
Drehzahlbereich min $^{-1}$	2 - 70
Elektrische Absicherung (A)	1,25

Anschluss Messermotor	230 V, 50 Hz (3P + PE)
Leistung (kW)	1,1
Drehzahl min $^{-1}$	302
Drehzahlbereich min $^{-1}$	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 632 x 1250
Abmessung (L x B x H mm) mit Bandverlängerung 1000	2194 x 632 x 1250
Abmessung (L x B x H mm) mit Bandverlängerung 1500	2694 x 632 x 1250
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

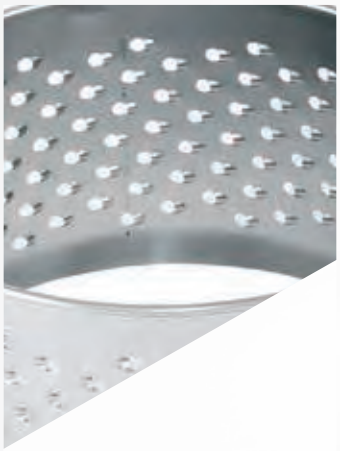
REIBEN • SCHNITZELN

DURCHSÄTZE BIS 3.000 kg/h

AUFLOCKERN • GRANULIEREN

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

Zubehör

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

Reibezylinder, Edelstahl

1 mm, rundum gelocht	117285
1,5 mm, rundum gelocht	108189
1,5 mm, speziell gelocht z. B. für Parmesan	131057

Reibezylinder, Edelstahl

2 mm, rundum gelocht	105154
2 mm, speziell gelocht z. B. für Parmesan	145298

Reibezylinder, Edelstahl

3 mm, rundum gelocht	105525
4 mm, rundum gelocht	111487
6 mm, rundum gelocht	111478

Schnitzelzylinder, Edelstahl

2 mm, rundum gelocht	105520
3 mm, rundum gelocht	105521

Schnitzelzylinder, Edelstahl

4 mm, rundum gelocht	105522
6 mm, rundum gelocht	105516

Schnitzelzylinder, Edelstahl

8 mm, rundum gelocht	105517
10 mm, rundum gelocht	105518
12 mm, rundum gelocht	930 071 916

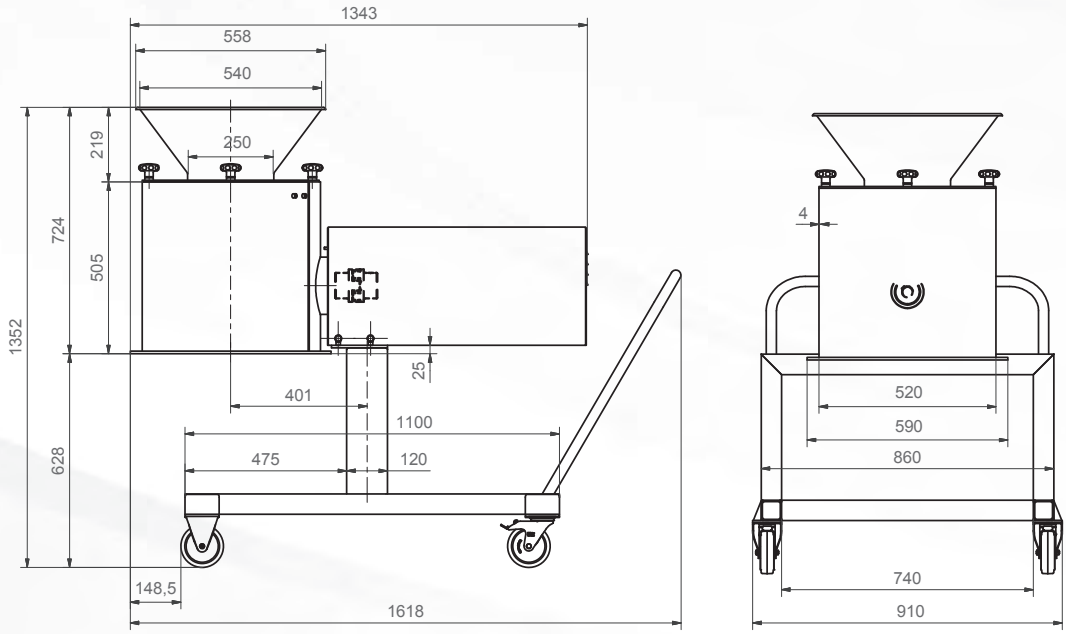
Kartoffelreibezylinder, Edelstahl, kronenverzahnt
930 072 011

Reibekuchenzylinder, Edelstahl, teilweise kronenverzahnt
930 072 012

Technische Daten

Anschluss	400 V, 50 Hz, Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	5,5
Schutzart	IP 56
Abmessung (L x B x H mm)	1343 x 590 x 724 (ohne Fahrgestell, ohne Steuerung)
Gewicht (kg)	290

AW RS 300 S Reibschnitzler



Verarbeitungskapazitäten

Kontinuirliche Durchsatzleistung *	von 1.000 bis 3.000 kg/h

* 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.

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

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