

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	AW R 10	AW R 20.2	AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/AW R 40 P
Объем (л)	10	20	30	30	40
Подключение	230 В, 50/60 Гц 1,5 м кабель питания с вилкой Schuko	230 В, 50/60 Гц 1,5 м кабель питания с вилкой Schuko	230 В, 50/60 Гц 1,5 м кабель питания с вилкой Schuko	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный
Мощность (кВт)	0,7	0,7	1,2	1	1,1/1,85
Частота вращения, мин <sup>-1</sup>	110-420	64-353	64-353	57-311	53-294
Размеры (Д x Ш x В)	558 x 622 x 1200 мм	631 x 770 x 1292 мм	624 x 792 x 1367 мм	570 x 912 x 1210 мм	570 x 912 x 1210 мм
Вес (кг)	63	165	115	170	180
Уменьшенный размер дежи (л) –		12	15	15	20

	AW R 60/AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Объем (л)	60	80	100	140	200
Подключение	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5- полярной	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный	400 В 50 Гц 2,5 м кабель питания с вилкой CEE, 5-жильный
Мощность (кВт)	1,85/3,0	2,9	2,9	5,5	5,5
Частота вращения, мин <sup>-1</sup>	53-288	47-257	47-257	47-257	47-257
Размеры (Д x Ш x В)	648 x 1028 x 1413 мм	654 x 1150 x 1470 мм	691 x 1171 x 1593 мм	757 x 1301 x 1910 мм	754 x 1301 x 1910 мм
Вес (кг)	275	340	395	525	525
Уменьшенный размер дежи (л)	30	40	40 + 60	–	–

## ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ

Продукт	Инструмент	AW R 10	AW R 20	AW R 30.2	AW R 30	AW R 40/ AW R 40 P	AW R 60/ AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Белок 1 л = 30 яиц (л)	Венчик	1	2,4	3	3,5	6	9	12	15	21	27
Сливки (л)	Венчик	2,5	5	7,5	7,5	10	15	30	45	75	120
Майонез (л)	Венчик	8	16	20	24	32	48	64	80	112	160
Картофельное пюре (кг)	Венчик	3,5	12	15	18	23	36	50	65	95	140
Бисквит, корж (кг)	Шумовка	–	8-10	–	12-15	16-20	25-30	32-40	38-50	54-67	–
Тесто для хлеба (50%) (кг)	Спиральная насадка для замешивания	5	10	13	16	22	34	50	58	70	–
Песочный торт / маффины (кг)	насадка-лопатка для перемешивания	6,5	14	15	18	24	33	48	60	85	120

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе. Мы не несем ответственности за ошибки и опечатки. \*Артикулы, отмеченные звездочкой, относятся к рекомендуемому основному оснащению  
 Официальное представительство в России ООО «Аскоблок Дебаг Рус» Телефон: +7 (495) 777 26 77  
 Эл.почта: info@ascobloc-debag.ru www.ascobloc-debag.ru  
 AlexanderSolia GmbH («АлександрСолия ГмбХ»)  
 D-42857 Ремшайд, Александерштрассе, 59 – 61.  
 Тел.: (0 21 91) 95 13 1-0 Факс: (0 21 91) 95 13 1-1 [www.alexandersolia.com](http://www.alexandersolia.com)

## Серия

# AWR

## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР



■ объем дежи от 10 до 200 л

■ рестораны

■ гостиницы

■ большие кухни

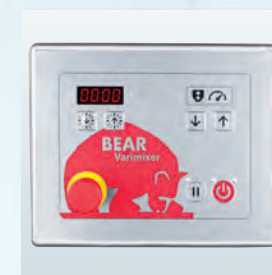
■ столовые при предприятиях

■ больницы

■ производство деликатесных продуктов



Запатентованный скребок для однородного перемешивания всех ингредиентов



Разные панели управления в зависимости от исполнения машины для отдельных процессов смешивания



„Kodiak“ AW R 20.2 „Kodiak“ AW R 30.2 Тележка для дежи в стандартной комплектации



Начиная с модели AW R 30 опционально автоматический подъем и опускание дежи

- Продукция премиального качества от ведущего в мире производителя BEAR
- Перемешивание фруктового творожка и пюре, взбивание сливок и яичных белков, замешивание теста, смешивание фарша и других масс
- Дежа с адаптером
- Многоуровневое регулирование мощности при объеме дежи от 10 до 200 л
- Корпус внутри и снаружи покрыт акриловым порошком
- Защитные экраны из пластика (сертификат CE)
- Подъем и блокировка дежи в одном рабочем цикле
- Плавная регулировка скорости

## СЕРИЯ AW R ОБЗОР МОДЕЛЕЙ



**AW R 10**  
**Напольное/настольное устройство**  
полностью из нержавеющей стали, объем дежи: 10 л, с запатентованным съемным магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления VL 2 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания, венчик, спиральная насадка для замешивания, скребок в сборе



**„Kodiak“ AW R 20.2**  
**Напольное/настольное устройство**  
полностью из нержавеющей стали, объем дежи: 20 л, с запатентованным съемным магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания, венчик и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, напольное устройство оснащено тележкой для дежи



**„Kodiak“ AW R 30.2**  
полностью из нержавеющей стали, объем дежи: 30 л, с запатентованным съемным магнитным защитным экраном из пластика. Панель управления с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали, тележка для дежи



**AW R 30**  
объем дежи: 30 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали



**AW R 40 AW R 40 P**  
объем дежи: 40 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении «пицца».



**AW R 60 AW R 60 A AW R 60 P AW ERGO BEAR 60**  
объем дежи: 60 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа, насадка-лопатка для перемешивания и спиральная насадка для замешивания из нержавеющей стали, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении «пицца», с автоматикой и в эргономичном исполнении (ERGO).



**AW R 80 AW R 80 A**  
объем чаши: 80 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, ручная панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: дежа и спиральная насадка из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении с автоматикой.



**AW R 100 AW R 100 A AW ERGO BEAR 100**  
объем чаши: 100 л, с закрепленным защитным экраном из пластика, электрическая панель управления VL 1 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: чаша и спиральная насадка из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из алюминия с прутками из нержавеющей стали. Возможна поставка в исполнении с автоматикой и в эргономичном исполнении (ERGO).



**AW ERGO BEAR 140**  
полностью из нержавеющей стали, объем чаши: 140 л, со съемным защитным экраном из пластика, электронная панель управления VL 4 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: чаша из нержавеющей стали, насадка-лопатка из алюминия, венчик из нержавеющей стали, усиленный в середине



**AW R 200**  
полностью из нержавеющей стали, объем чаши: 200 л, со съемным защитным экраном из пластика, автоматическая панель управления VL 4 с цифровым таймером и аварийной остановкой. В комплект входят: чаша и двойной венчик из нержавеющей стали, усиленный в середине

Иллюстрации дают общее представление и могут отличаться от фактического исполнения. Сохраняется право на внесение технических изменений. С прочей оснасткой можно ознакомиться в нашем прайс-листе.

## АКСЕССУАРЫ



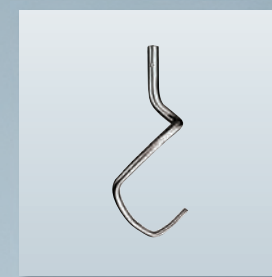
**Дежа для замешивания**  
Высококачественная нержавеющая сталь, формовка из цельного листа. Кольца резервуара изготовлены из устойчивого к скручиванию алюминия.



**Насадка-лопатка для перемешивания**  
Улучшенная геометрия поперечных ребер из нержавеющей стали для перемешивания без остатков. Начиная с объема 80 л стандартное исполнение из алюминия, опционально из нержавеющей стали.



**Венчик**  
Эластичная, обладающая собственной устойчивостью конструкция из алюминия с прутками из нержавеющей стали.



**Крюк для замешивания теста**  
Из цельной, холоднокатаной нержавеющей стали. Специальная конструкция обеспечивает однородность теста.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ



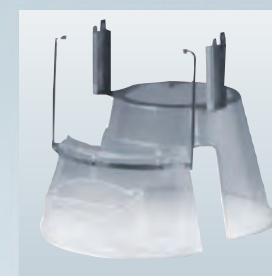
**Венчик для взбивания**  
Филигранная геометрия из сверхтонких прутков для взбивания отдельных масс, например, для бисквитов.



**Лопастный венчик**  
Полностью изготовлен из нержавеющей стали и особенно подходит для приготовления картофельного пюре.



**Скребок**  
Интеллектуальная запатентованная конструкция из нержавеющей стали и нейлоновой планки. При движении в направлении, противоположном направлению движения венчика или мешалки стенка дежи очищается. При этом достигается очень равномерное смешивание сырья.



**Съемный защитный экран**  
Пластик, сертификат CE в соответствии со стандартом EC EN 454, начиная с модели AW R 20. Нержавеющая сталь для ERGO BEAR и начиная с модели AW R 140.



**Функция Easylift/Flexilift**  
Эта система перемещает, поднимает и опускает дежу в положение, требуемое на каждом этапе работы. Простота в обращении, экономия времени и легкость очистки, Easylift – это любимый помощник. Свежую энергию он получает от двух заряжаемых аккумуляторов. Представлен в двух размерах.



**Тележка для перемещения дежи**  
Прочный, легко перемещающийся связующий элемент между отдельными процессами.