

# 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 Kesselrolley serienmäßig



Ab AW R 30 optional automatisches Heben und Senken des Kessels

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

**Modelle**



- 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



#### 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.  
Kesselringe 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.



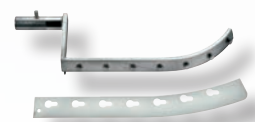
**Kneithaken**  
Aus massivem, kaltgebogenem Edelstahl. Die spezielle Geometrie sorgt für ein homogenes Durcharbeiten des Teiges.



**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

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

## 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)	Knethaken	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)	Knethaken	34	50	58	70	–
Sandkuchen / Muffins (kg)	Rührer	33	48	60	85	120