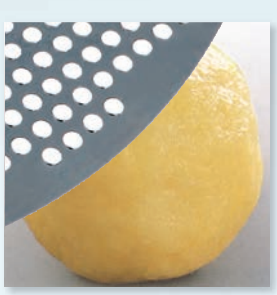
AWK

REIHE
KNOLLENWASCH- UND SCHÄLMASCHINEN

- Von 100 kg/h bis zu 500 kg/h
- Gastronomie
- Hotellerie
- Gemeinschafts-verpflegung
- Kantinen
- Krankenhäuser
- Industrie



Rundlochschälscheibe

Oberfläche leicht uneben, geringe Rötung, längere Schälzeit

Schälscheibe mit aufgesetzten Messern

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

Korund-Schälscheibe, besonders gut geeignet zum Schälen von Knollengemüse

Raue Oberfläche, geringer Schälabfall, schnelle Rötung, kurze Schälzeit

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

AlexanderSolia FOOD PROCESSING

Alexanderwerk SOLIA®

AW K REIHE TYPENÜBERSICHT

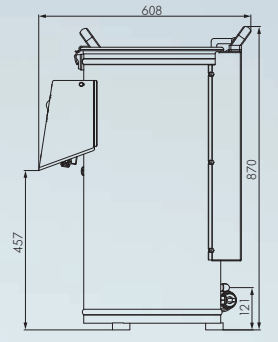
AW K 35.3
Ab 1.000 Essen.
Großküchen
Industriebetriebe

AW K 8.3
Für 100 bis 600 Essen.
Gastronomie
Hotellerie
Gemeinschafts-
verpflegung
Catering

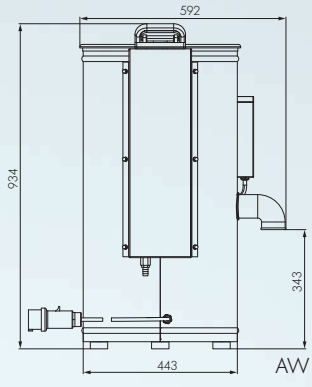
AW K 15.3
Für 500 bis 1000 Essen.
Gastronomie
Hotellerie
Kantinen
Catering
Krankenhäuser

DATEN UND FAKTEN

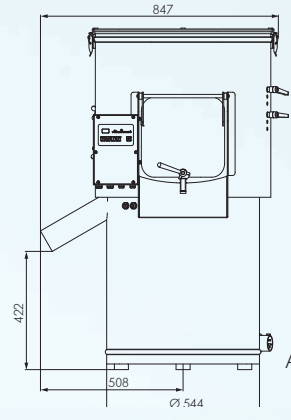
	AW K 8.3	AW K 15.3	AW K 35.3
Anschluss	400 V, 50 Hz 2,7 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 2,7 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig	400 V, 50 Hz 3,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Wasseranschluss	über Schlauch R 1/2"	über Schlauch R 1/2"	über Schlauch R 1/2"
Leistung (kW)	0,55	0,55	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)	540 x 608 x 870 mm	592 x 664 x 934 mm	847 x 891 x 1214 mm
Gewicht (kg)	42	50	169



AW K 8.3



AW K 15.3



AW K 35.3

VERARBEITUNGSKAPAZITÄT

	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 eine 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. Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen.

AlexanderSolia FOOD PROCESSING

AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59 – 61 D-42857 Remscheid
Telefon +49 (0)2191 95131-0 Telefax +49 (0)2191 95131-1 **www.alexandersolia.com**