

## **AW R 30**

### **Planeten-Rühr- und Schlagmaschine**

Leistungsfähige Rühr- und Schlagmaschine für den professionellen Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie, Großküchen, Betriebsküchen oder Krankenhäuser.

Zum Rühren von z.B. Rührkuchenteig und Kneten von Hefeteig, Spätzleteig und Strudelteig.  
Zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und leichten Massen wie z.B. Biskuit- und Wienermasse.

- Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen
- Rührkesselinhalt 30 Liter Volumen, optional Reduzierung auf 15 Liter
- Einfach abnehmbarer Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Planetenrührkopf inkl. Halterung für Abstreifer
- Füße höhenverstellbar
- Maschinengehäuse lackiert
- Optional Maschinengehäuse komplett in Edelstahl
- Elektronisches Bedienpaneel: manuelles Kesselanheben und -absenken, elektronische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp
- Bajonettverschluss zum leichten Wechsel der Arbeitswerkzeuge
- Bedienpaneel VL 1: manuelles Kesselanheben und -absenken, manuelle, stufenlose Drehzahlregelung, digitaler Timer und Notstopp
- Stufenlose Geschwindigkeitseinstellung
- Hebel zum Heben und Senken des Rührkessels Rührschüsselverriegelung und Rührschüsselhub in einem Arbeitsgang
- sanfte Kesselanhebung durch Öldruckdämpfer

#### **Technische Daten:**

Drehstrommotor 400 Volt, 50 Hz, 1,0 kW mit Regelgetriebe  
2,5 m Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig  
Schutzart: IP 32  
CE-, NSF- und ETL-Prüfzeichen  
Gewicht: 170 kg

#### **Abmessungen:**

Länge: 541 mm  
Breite: 938 mm  
Höhe: 1209 mm (max. H 1597 mm)

#### **Fabrikat:**

Hersteller: Varimixer A/S  
Typ: AW R 30

## Grundmaschine

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		303 001 255	<b>Rührmaschine AW R 30</b> mit 30 l Rührkesselinhalt, mit abnehmbaren Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff, manuelles Bedienpaneel VL 1 mit digitalem Timer und Notstopp. Im Lieferumfang enthalten: Rührkessel mit Kesselerkennung, Rührer und Knethaken Edelstahl, Rührbesen Alu mit Edelstahl-Drähten Zum Rühren, Kneten, Schlagen.		
		1501556	<b>Aufpreis für Gehäuse in Edelstahlausführung</b>		

## Zubehör AW R 30, 30 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		303 001 213	Rührkessel mit Kesselerkennung*1 30 l, Edelstahl, mit Ring CE-zertifiziert ab Serien-Nr. 300 11 000		
		303 001 207	Rührer mit Doppelstift Edelstahl		
		303 001 203	Rührbesen mit Doppelstift, Alu, mit Edelstahl-Drähten		
		303 001 204	Flügelbesen mit Doppelstift Edelstahl		
		303 001 205	Knethaken mit Doppelstift Edelstahl		
		590201	Abstreifer Edelstahl, mit Nylonschiene		
		303 001 206	Rührkesseltransportwagen		
		1500011	Easylift 60 30 - 60 l, Rührkesseltransportwagen		

Hinweis: Die neuen Doppelstift-Werkzeuge sind nicht abwärtskompatibel für Maschinen vor den 01.04.2023  
\*1 Rührkessel ohne Kesselerkennung können nicht in neue Rührmaschinen eingesetzt werden

## Zubehör AW R 30, 15 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		303 001 214	Rührkessel 15 l mit Kesselerkennung*, Rührer, Rührbesen, Knethaken mit Doppelstift		
		590127	Rührkessel mit Kesselerkennung* 15 l, Edelstahl, mit Ring CE-zertifiziert ab Serien-Nr. 300 06 609		
		303 001 215	Rührer mit Doppelstift Edelstahl		
		303 001 210	Rührbesen mit Doppelstift, Alu, mit Edelstahl-Drähten		
		303 001 211	Flügelbesen mit Doppelstift Edelstahl		
		303 001 216	Knethaken mit Doppelstift Edelstahl		
		1500012	Abstreifer Edelstahl, mit Nylonschiene		
		590108	Rührkesseltransportwagen		

**Hinweis:** Die neuen Doppelstift-Werkzeuge sind nicht abwärtskompatibel für Maschinen vor den 01.04.2023

\* Rührkessel ohne Kesselerkennung können nicht in neue Rührmaschinen eingesetzt werden