

AW R 40 und AW R 40 P Planeten-Rühr- und Schlagmaschine

Leistungsfähige Rühr- und Schlagmaschine für den professionellen Einsatz

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
- Optional Pizza-Ausführung ist besonders für schwere Teige geeignet
- Rührkesselinhalt 40 Liter Volumen, optional Reduzierung auf 20 Liter
- Einfach abnehmbarer Magnet-Schutzschirm aus Kunststoff (CE-zertifiziert)
- Optional Maschine komplett in Edelstahl
- 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, 50Hz, 1,1 kW (AW R 40), 1,85 kW (AW R 40 P)

2,5 m Zuleitung mit 5-poligem CEE-Stecker

Maschinengehäuse lackiert

Planetengetriebe mit stufenloser Geschwindigkeitseinstellung von 53 bis 294 U/min

Schutzart: IP 32

CE-, NSF- und ETL-Prüfzeichen

Gewicht: 180 kg (AW R 40 / AW R 40 P)

Abmessungen:

Länge: 557 mm

Breite: 952 mm

Höhe: 1209 mm (max. H. 1598 mm)

Fabrikat:

Hersteller: Varimixer A/S

Typ: AW R 40 / AW R 40 P

Grundmaschine

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		304 001 200	Rührmaschine AW R 40, mit 40 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.		
		304 101 200	Rührmaschine AW R 40 P Pizzaausführung mit 40 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.		
		545617	Aufpreis für Gehäuse in Edelstahlausführung		

Zubehör AW R 40 und AW R 40 P, 40 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		590026	Rührkessel mit Kesselerkennung*1 40 l, Edelstahl mit Ring CE-zertifiziert ab Serien-Nr. 400 07 054 Zur Aufnahme der Massen.		
		590014	Rührer, Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen und Massen.		
		304 101 201	Rührbesen, Edelstahl Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		576384	Flügelbesen, Edelstahl Speziell für Kartoffelpüree.		
		590006	Knethaken, Edelstahl, nicht geeignet für AW R 40 P Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		534204	Knethaken Pizza, Doppelsplint, Edelstahl, nur für AW R 40 P Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		1500013	Abstreifer, Edelstahl, mit Nylonschiene Homogenes Vermischen aller Zutaten.		
		590105	Rührkesseltransportwagen		
		1500011	Easylift 60 30 - 60 l Rührkesseltransportwagen Zum elektrischen Heben und Senken des Rührkessels.		

Hinweis: * nicht nachrüstbares Zubehör, bitte direkt bei Bestellung der Maschine angeben.

*1 Rührkessel ohne Kesselerkennung können nicht in neue Rührmaschinen eingesetzt werden.

Zubehör AW R 40 und AW R 40 P, 20 Liter

Pos.	Stück	Bestell-Nr.	Beschreibung	EP	GP
		590508	Rührkessel 20 l mit Kesselerkennung, Rührer, Rührbesen, Knethaken Zusatzausrüstung für kleinere Mengen.		
		590125	Rührkessel mit Kesselerkennung* 20 l, Edelstahl mit Ring CE-zertifiziert ab Serien-Nr. 400 07 053 Zur Aufnahme der Massen.		
		590133	Rührer, Edelstahl Zum Rühren von leichten Teigen und Massen.		
		590138	Rührbesen, Alu, mit Edelstahl-Drähten Zum Schlagen von schaumigen Massen.		
		577079	Flügelbesen, Edelstahl Speziell für Kartoffelpüree.		
		590145	Knethaken, Edelstahl Zum Kneten von schweren Massen und Teigen.		
		1500029	Abstreifer, Edelstahl, mit Nylonschiene Homogenes Vermischen aller Zutaten.		
		590109	Rührkesseltransportwagen		

Hinweis: *Rührkessel ohne Kesselerkennung können nicht in neue Rührmaschinen eingesetzt werden