



## Планетарная мешалка и взбивалка

### AW R серия

Супермощная машина  
от BEAR.

#### ■ для 10 л до 200 л объем резервуара

- Гастрономия
- Отели
- Большие кухни
- Производственные  
кухни
- Больницы
- Изготовление  
деликатесов

#### Основные особенности

- Продукция лучшего качества от ведущего мирового производителя BEAR
- Всеобщие эксклюзивные права для Германии
- Перемешивание фруктового творога и пюре, взбивание сливок и белка, замешивание теста, перемешивание рубленого мяса и других масс.
- Ступенчатая система мощности от 10 л до 200 л объема резервуара
- Корпус изнутри и снаружи покрыт акрилом
- Защитный экран из пластмассы или нержавеющей стали
- Различные дисплеи управления в зависимости от модели машины
- Выемка и блокировка резервуара за один рабочий ход
- Бесступенчатая регуляция скорости

#### Опционально

- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Закрытый съёмный защитный экран из подходящего для использования с продуктами питания искусственного материала или из пригодной для использования в машинах для полоскания сетки из нержавеющей стали
- Запатентованное нержавеющее отводное приспособление с нейлоновой шиной для равномерного перемешивания различных составляющих
- Оптимальный гигиеничный режим благодаря легко очищаемым высококачественным материалам для машины и комплектующим



## Каждому своё



AW R 10

### AW R 10

10 л объём резервуара при макс 75 % полезного объема. Возможность ступенчатого изменения скорости благодаря использованию дисплея управления VL 2. При использовании как настольное или напольное устройство изготовлен полностью из нержавеющей стали.

### AW R 20

20 л объём резервуара при макс 75 % полезного объема. Возможность ступенчатого изменения скорости благодаря использованию дисплея управления VL 2. Доступно уменьшение объёма резервуара с 12 л. При использовании как настольное или напольное устройство изготовлен полностью из нержавеющей стали.

### AW R 30

30 л объём резервуара при макс 75 % полезного объема. Доступно уменьшение объёма резервуара с 15 л. Опционально из нержавеющей стали.

### AW R 40 und AW R 40 P

40 л объём резервуара при макс 75 % полезного объема. Доступно уменьшение объёма резервуара с 20 л. Вариант исполнения P подходит к использованию в наиболее тяжёлые дни. Опционально из нержавеющей стали.

### AW R 60 und AW R 60 P

60 л объём резервуара при макс 75 % полезного объема. Доступно уменьшение объёма резервуара с 30 л. AW R 60 H – стандартный вариант исполнения с полуавтоматическим обслуживанием. Вариант исполнения P подходит к использованию в наиболее тяжёлые дни. Опционально из нержавеющей стали.

### AW R 80

80 л объём резервуара при макс 75 % полезного объема. Доступно уменьшение объёма резервуара с 40 л. AW R 80 H оснащён полуавтоматическим обслуживанием. Опционально из нержавеющей стали.

### AW R 100

100 л объём резервуара при макс 75% полезного объема. Доступно уменьшение объёма резервуара с 40 л и 60 л. AW R 100 H оснащён полуавтоматическим обслуживанием. Опционально из нержавеющей стали.

### AW R 140 ERGO

140 л объём резервуара при макс 75% полезного объема. Доступно уменьшение объёма резервуара с 100 л. С дисплеем VL 4 для электронного управления. Полностью из нержавеющей стали.

### AW R 200

200 объём резервуара при макс 75% полезного объема. Доступно уменьшение объёма резервуара с 80 л. С дисплеем MK -1S для электронного управления. В стандартном комплекте поставки идут статически укрепленные венчики и мешалки. Опционально: Полностью из нержавеющей стали.

### AW ERGO BEAR

60 л, 100 л и 140 л объём резервуара при макс 75 % полезного объема. Подъемник резервуара для эргономичной оптимальной работы. Опционально: Полностью из нержавеющей стали.



AW R 20



## Функциональные особенности



Запатентованное отводное приспособление для равномерного перемешивания сырых продуктов.



Дисплей VL -1 S для индивидуальных процессов перемешивания.



Начиная с AW R 30 опционально автоматический подъем и опускание резервуара.

## Комплектующие



### Резервуар

Высококачественная нержавеющая сталь изготовлена прессованием из одного куска. Кольца резервуара изготовлены из устойчивого к скручиванию алюминия.



### Мешалка

Оптимизированная форма поперечных ребер из нержавеющей стали для безостаточного процесса перемешивания. С 80 л – стандартное исполнение – алюминий, опционально – из нержавеющей стали.



### Венчик

Эластичный сохраняющий форму, из алюминия и нержавеющей проволоки.



### Стандартный тестомеситель

Из массивной нержавеющей стали холодного гнутья. Специальная форма обеспечивает однородное перемешивание теста.



### Функции Easylift/ Flexlift

Двигает, поднимает и опускает резервуар настолько, насколько это необходимо при одном отдельном рабочем ходе. Функция Easylift является легкой, быстрой в обращении и легкоочищаемой, что делает её совершенно незаменимой. Питание происходит от двух заменяемых батарей. Возможно исполнение в двух размерах.



### Тележка для перевозки резервуара

Крепкое, легко подвижное связующее звено в других процессах.

## Дополнительные аксессуары



### Венчик для взбивания

Сложная форма из особенно тонких прутьев для специального перемешивания, например для приготовления теста для бисквита.



### 4-лопастный венчик № 14

Полностью из нержавеющей стали и особенно подходящий для приготовления картофельного пюре.



### Отводное приспособление

Умная запатентованная комбинация из нержавеющей стали и нейлоновой шины. Стенка резервуара отходит под углом при вращении в обратную сторону от венчика или мешалки. Это гарантирует очень равномерное перемешивание продукта.



### Защитный экран

Бывает из пластмассы или нержавеющей стали. Разборный. С AW R 20.

## Управление дисплеем VL-1, VL-2 и VL-4

### VL-2

Для AW R 10 и AW R 20

- Ступенчатая регуляция количества оборотов
- Ручное опускание резервуара
- Программируемая функция Ремикс для сохранения до 4 программ
- Электронный таймер (60 мин.)
- Функция паузы для проверки содержимого резервуара
- Светодиоды в панели для индикации фактической частоты вращения и при работе с панелью.
- Аварийная остановка

### VL-1

Для AW R 30, AW R 40, AW R 60, AW R 80 и AW R 100

- Ручная регуляция количества оборотов
- Ручное опускание резервуара
- Электронный таймер (60 мин.)
- Аварийная остановка
- Опционально также как в VL-1S со ступенчатой регуляцией количества оборотов, автоматическим опусканием резервуара и функцией паузы.

### VL-4

Для AW Ergo 60, AW Ergo 100, AW Ergo 140  
Промышленная панель для многочисленных функций  
Легкоочищаемая, не боится пыли и воды

- Автоматическое опускание резервуара
- Количество оборотов уменьшается до минимума при остановке машины
- Ступенчатая регуляция количества оборотов с 4 установленными фиксированными скоростями
- Программируемая функция Ремикс для сохранения до 20 программ
- Технология Piezo
- Электронный таймер (90 мин.)
- Функция паузы для проверки составляющих
- Аварийная остановка

## Данные и факты

		AW R 10	AW R 20	AW R 30	AW R 40	AW R 40 P
Мощность	(л)	10	20	30	40	40
Подводимое напряжение	(кВт)	0,7	1,2	1,0	1,1	1,85
Вес нетто	(кг)	63	87	170	180	180
Д x Ш x В	(мм)	606x548x1180	717x566x1286	910x520x1210	912x570x1210	912x570x1210
Ступенчатая регуляция скорости	(м/с)	110-420	98-375	57-311	53-294	53-294
Дополнительный резервуар		-	12	15	20	20
Вместимость: белок 1 л - 30 яиц	(л)	1	2,4	3,5	6	6
Вместимость: сливки	(л)	2,5	5	7,5	10	10
Вместимость: майонез	(л)	8	16	24	32	32
Вместимость: картофельное пюре	(кг)	3,5	12	18	23	23
Вместимость: бисквит	(кг)	4-5	8-10	12-15	16-20	16-20
Вместимость: тесто для хлеба (50%)	(кг)	5	10	16	22	32
Вместимость: песочный кекс	(кг)	6	12	18	24	30

29

		AW R 60	AW R 60 P	AW R 80	AW R 100	AW R 140	AW R 200
Мощность	(л)	60	60	80	100	140	200
Подводимое напряжение	(кВт)	1,85	3,0	2,9	2,9	5,5	4
Вес нетто	(кг)	275	275	340	395	525	560
Д x Ш x В	(мм)	1028x648x1413	1028x648x1413	1150x654x1470	1171x691x1593	1301x754x2057	1330x756x1920
Ступенчатая регуляция скорости	(м/с)	53-288	53-288	47-257	47-257	47-257	47-257
Дополнительный резервуар		30	30	40	40+60	-	-
Вместимость: белок 1 л - 30 яиц	(л)	9	9	12	15	21	-
Вместимость: сливки	(л)	15	15	30	45	75	120
Вместимость: майонез	(л)	48	48	64	80	112	160
Вместимость: картофельное пюре	(кг)	36	36	50	65	95	140
Вместимость: бисквит	(кг)	25-30	30-35	32-40	38-50	54-67	-
Вместимость: тесто для хлеба (50%)	(кг)	34	46	50	58	70	-
Вместимость: песочный кекс	(кг)	36	48	48	60	81	100