

## Rotor Rührmaschine RN20 VL-2

Die vielseitige und äusserst wirtschaftliche Universal-Rührmaschine mit kräftigem Motor und intelligenter Steuerung.

- Maschine und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl
- stufenlose Geschwindigkeitseinstellung
- 4 Tasten für fixe Geschwindigkeiten
- 4 eigene Programme speicherbar
- Timer



# Universal-Rührmaschine RN20 VL-2

## Wirtschaftliche Vorteile

- einfache Bedienung
- geringer Platzbedarf
- ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis
- lange Lebensdauer
- servicefreundlich

## Leistungstarker Antrieb

- robuster, leistungsstarker Motor
- lauffähiges Getriebe mit hohem Drehmoment
- elektronischer Überlastungsschutz
- grosser, stufenlos regelbarer Einstellbereich der Rührgeschwindigkeit:
  - beste Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Mischen und Kneten
  - intensive, aber schonende Verarbeitung
- programmierbare Steuerung mit Zeitschaltuhr

## Hochwertige Konstruktion

- stabile Schweisskonstruktion aus rostfreiem Edelstahl
- modernes, funktionelles Design
- leichte Reinigung dank glatten Oberflächen und guter Zugänglichkeit (auch unter der Maschine)
- hohe Effektivität des Prozesses dank modernsten Werkzeugen aus Edelstahl

## Reichhaltiger Lieferumfang

- Besen mit Edelstahldrähten
- Kessel 20 Liter, Knethaken und Flachrührer aus rostfreiem Edelstahl
- Anschlussgetriebe für Ansteckgeräte
- robuster Gitterschutz
- Einfülltrichter durch Gitterschutz
- ansteckbares Abstellgitter für Arbeitsgefässe

## Varianten

- ohne Anschlussgetriebe für Ansteckgeräte und ohne Abstellgitter erhältlich
- Bodenmodell

## Viele Optionen

- verschiedene Ansteckgeräte wie:
  - Gemüseschneider mit reichhaltigem Scheibensortiment (Aluminium oder Edelstahl)
  - Passierwerk
  - Fleischwolf aus Edelstahl
- Sonderzubehör wie:
  - spezielle Rührwerkzeuge
  - praktischer Chromstahl-Unterbau oder Tisch
  - rostfreier Abstreifer mit auswechselbarem Schaberblatt
  - kleinerer Kessel mit 12l Inhalt
  - Mehlstaubschutz

## Breite Modellpalette

- Wir haben die ideale Maschine für jede Betriebsgrösse und jeden Anwendungsbereich (5 bis 200 Liter Kesselinhalt).

Bitte fragen Sie uns.

## Fleischwolf EAW 70



Zum effizienten Verschrotten, zum Hacken aller Fleischsorten, (auch Innereien und Fisch) sowie Zerkleinern von Gemüse, Brot, Käse usw.

- Edelstahl rostfrei
- Grösse 70 mm
- mit Vorschneider, System Unger, 3-teilig
- Lico-Swiss-Schneidsatz
- Lochscheiben im Lieferumfang:  $\varnothing$  3,5 und 8 mm
- Lochscheiben als Option:  $\varnothing$  1,5, 2, 2,5, 3,5, 4, 4,5 und 6 mm

## Passierwerk PASS 200



Mit dem leistungsfähigen Passierwerk können Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremes rationell püriert werden. Verschiedene Passierbleche erlauben die Feinheit des verarbeiteten Gutes zu bestimmen.

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- die geschlossene Bauweise und die waagrechten Anordnung des Passiersiebes verhindern lästiges Spritzen
- das Passiergut fällt senkrecht nach unten in das bereitgestellte Gefäss. Für eine effiziente Weiterverarbeitung kann der stand-feste Kessel direkt unter das Passierwerk gestellt werden
- leichte Montage und Reinigung
- Passierbleche:  $\varnothing$  2,5 und 3,5 mm (1,5 mm als Option)

## Chromstahl-Unterbau



Stabiler Unterbau aus Chromnickelstahl. In der kugelgelagerten Schub-lade mit Vollauszug finden die Ansteckgeräte bequem und über-sichtlich Platz. Mit ausziehbarem Tablar als zusätzliche Ablage.

**Abmessungen:**  
B x H x T 500 x 505 x 600 mm

## Chromstahltisch



Chromstahltisch mit aufklappbarer Ablagefläche für Arbeitsgefässe.

**Abmessungen**  
B x H x T 430 x 475 x 600 mm

## Gemüseschneider AGS-19

Der erfolgreiche Ansteck-Gemüseschneider erfüllt die hohen Anforderungen, die Fachleute ans Schneiden und Raffeln von Gemüse, Früchten, Salat, Wurst und Käse oder ans Reiben von Nüssen, Schokolade, Käse und Brot stellen. Mit der Drehzahlregulierung kann bei feinen Schnitten die Schnittleistung stark gesteigert werden.



- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- Deckel mit 2 Einfüllöffnungen und einem Sicherheitsstössel
- kein Auswerfer, d.h. das Schnittgut fällt direkt nach unten ins Auffanggefäss, dadurch keine Beschädigung
- hervorragende Schnittqualität dank speziellem Messerschliiff (ziehender Schnitt)
- einfache Bedienung und Reinigung

Die Schneidscheiben passen auch zu unserer Hochleistungs-Gemüseschneidemaschine **Rotor Varimat**. Ein späterer Wechsel ist also möglich.

## Abstreifer



Der optionale Abstreifer ist ein effizientes Zubehörteil. Er schabt die Kesselwände ab und erübrigt das Schaben von Hand. Das ergibt eine bessere Ausnutzung der Roh-waren in Form höheren Volumens und senkt automatisch die Mischzeit. Der rostfreie patentierte Abstreifer hat ein Schaberblatt, das ohne Werkzeug abmontiert werden kann und damit die Reinigung und nicht zuletzt die Hygiene optimiert. Das Schaberblatt ist aus Nylon oder hitzebeständigem Teflon lieferbar – beide für Lebensmittel zugelassen.

## Ansteckbares Abstellgitter



Im Lieferumfang enthalten bei Maschinen mit Anschlusskupplung.

## Schneidscheiben-Sortiment zum AGS-19

(wahlweise aus Aluminium oder vollständig aus Edelstahl). Die Klingen sind aus rostfreiem, geschliffenem Messer-stahl. Diese können nach langem Gebrauch und allfälligem Nachschleifen einfachst ersetzt werden, weil sie angeschraubt und nicht angenietet sind!

### Scheibenschnitt (S)

Fix (nur aus Aluminium)

1, 2, 3, 5, 8 mm

Verstellbar (nur aus Edelstahl)

0 bis 8mm\*

### Streifenschnitt (J)

2 x 2 mm\*

3 x 3 mm

4 x 4 mm

6 x 6 mm

8 x 7 mm

### Raffeln und Reiben (R)

1,5\*, 2, 3\*, 5, 9\*mm

Parmesan 2 x 2 mm

### Wellenschnitt (WS)

2, 3, 5 mm

### Würfel (W)

(nur aus Aluminium)

6 x 6 mm

8 x 8 mm



Inox-Ständer \*

\*empfohlene Minimal-Ausrüstung:

5 Scheiben vollständig aus Edelstahl und Inox-Ständer.

## Schneidscheibe verstellbar aus Edelstahl



Eine einzige Scheibe für alle Scheibenschnitte mit 0,5 bis 8 mm! Mit «Parkstellung» für gefahrlose Aufbewahrung und Reinigung. Optimierter «ziehender Schnitt». Einzigartige Schweizer-Qualität!

## Werkzeuge



Besen



Rührer



Knetter

## Universal-Rührmaschine RN20 VL-2

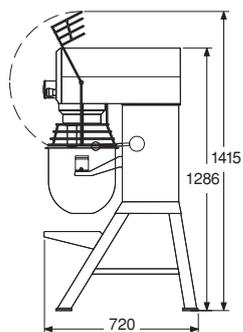
### Bedienpanel

Mit dem elektronischen Bedienpanel kann die Geschwindigkeit stufenlos je nach Arbeitsaufgabe eingestellt werden. Ausserdem gibt es 4 fixe Geschwindigkeitsprogramme, die individuell feineingestellt werden können, und eine 60-Minuten-Zeituhr zur Einstellung der Mischzeit. Integriert ist auch eine Funktion, mit der bis zu 4 Programme gespeichert werden können. Ausserdem Notstopp und Ein-Tasten-Bedienung für Start und Stopp sowie Pausenfunktion zur Kontrolle während der Arbeit.

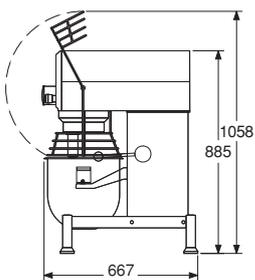


- A Start/Stop
- B Stufenlose Geschwindigkeit
- C 4 fixe Geschwindigkeitsprogramme
- D Zeituhr
- E Speichern/Wiederholen eigener Programme
- F Pause
- G Notstopp
- H Anschlussgetriebe

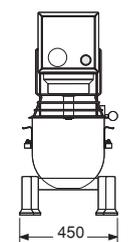
### Technische Daten



Bodenmodell



Tischmodell



Typ	RN20 VL-2
Bauart	Tischmodell und Bodenmodell
Inhalt Standardkessel	20 l
Inhalt kleiner Kessel (optional)	12 l
Spannung	230 V
Motorleistung	1,2 kW
Schutzart	IP 44
Drehzahl Kesselwerkzeuge (stufenlos)	Min. 95 U/min / Max. 375 U/min
Drehzahl Anschlussgetriebe (stufenlos)	Min. 85 U/min / Max. 350 U/min
Gewicht netto Tisch- / Bodenmodell	92 kg / 98 kg
Gewicht brutto Tisch- / Bodenmodell	108 kg / 123 kg
Position Ansteckkupplung	Frontplatte

Max. Verarbeitungsmengen	ungefähre Werte
Brotteig (50%)	6 kg
Pizzateig (Fertigmasse)	5,5 kg
Rührteig	12 kg
Biskuitmasse	10 kg
Wiener Masse (Anzahl Eier)	30
Kartoffelpüree	7 kg
Mayonnaise (Öl)	8 l
Eiweiss	1,5 l
Schlagrahm	5 l

Das Gerät ist CE-konform. 

Ihr Fachhandel: