

Der AW BS als Element von Verarbeitungslinien

Dank seiner kompakten und durchdachten Ausführung lässt sich der AW BS 150 von der flexiblen Einzelmaschine zur leistungsfähigen Komponente in einem Gesamtsystem ausbauen. Um den AW BS 150 optimal zu beschicken, ist optional die Vorschaltung eines Vorbereitungstisches möglich. An zwei oder vier Arbeitsplätzen werden die Nahrungsmittel manuell für den Zerkleinerungsprozess vorbereitet. Mit Systemen für die Nahrungsmittelverarbeitung bietet Alexanderwerk alles notwendige, um den AW BS 150 zu einer kompletten Verarbeitungslinie auszubauen.

Die notwendigen Komponenten wie Waschanlagen, Korbkarusselle, Transport- oder Förderbänder sind modular konzipiert und können leicht an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

Fragen Sie nach unserer Broschüre „Systeme für die Nahrungsmittelverarbeitung“.

The AW BS 150 as an Element of Processing Lines

Owing to its compact and well thought-out design, the AW BS 150 can be extended from a flexible standalone machine to a powerful component designed for integration in a full-scale system. Optionally, a preparation table can be added upstream for optimum material feed to the AW BS 150 where the material is manually prepared for the cutting process at four workstations.

With its food processing systems, Alexanderwerk offers anything required to extend the AW BS 150 to a complete processing line. Required components such as washing systems, basket carousels, or conveyor belts are of a modular design, and may be readily adjusted to specific requirements.

Just ask for our brochure "Food Processing Systems".



Systeme für die Nahrungsmittelverarbeitung / Food processing systems



**Gemüsebandschneider AW BS 150
Vegetable Belt Cutter AW BS 150**

**Schnittstärken bis 120 mm
Cutting thickness until 120 mm**

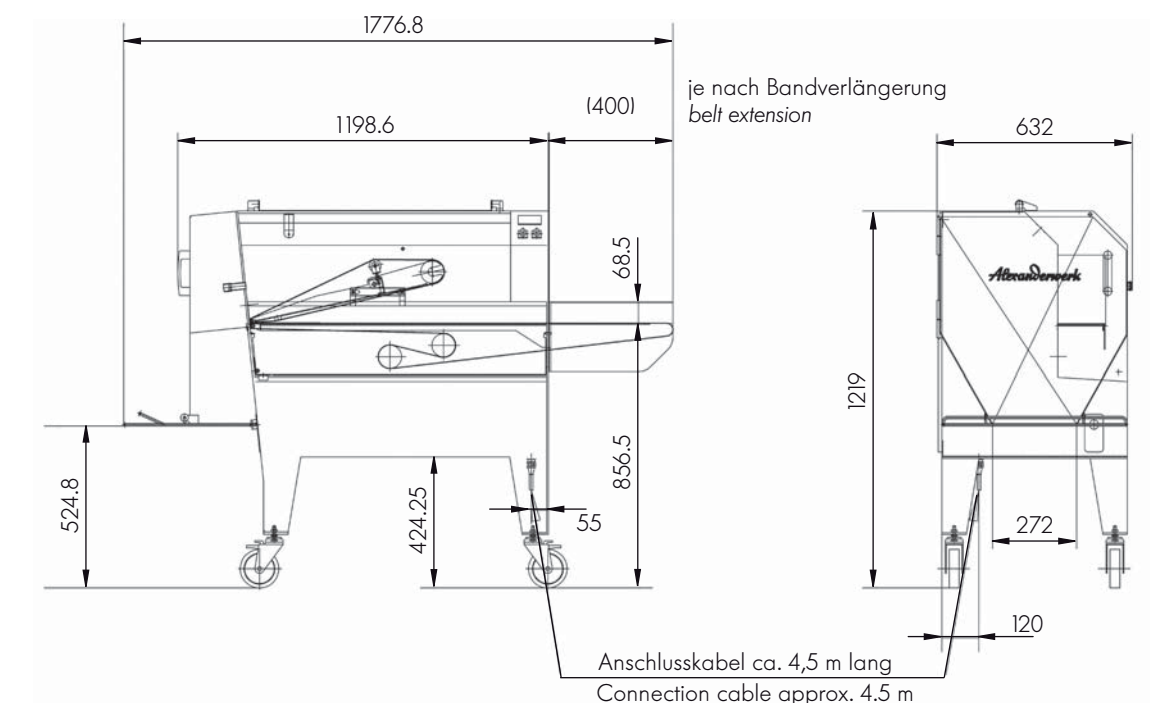


Technische Daten

Bandmotor (Drehzahl, Leistung, Spannung, Stromstärke, Drehzahlbereich)	34 U/min (50 Hz), 0,25 kW, 230,0 V (3P+PE), 1,25 A, 2-68 U/min
Messermotor (Drehzahl, Leistung, Spannung, Stromstärke, Drehzahlbereich)	302 U/min (50 Hz), 0,75 kW, 230,0 V (3P+PE), 3,50 A, 90-604 U/Min
Länge mit Bandverlängerung 400 [mm]	1775
Länge mit Bandverlängerung L10 [mm]	2375
Länge mit Bandverlängerung L15 [mm]	2875
Breite [mm]	630
Höhe [mm]	1220
Gewicht [mm]	230
Gewicht mit Bandverlängerung [kg]	250
Geräuschemission [dB(A)]	< 70
Verarbeitungskapazität	abhängig von Produkt, Schneidmaß, Ein- und Ausgabesystem

Technical Data

Belt motor (speed, rating, voltage, protective earth conductor, speed range)	34 r.p.m. (50 Hz), 0.25 kW, 230.0V (three-phase, amperage, protective earth conductor), 1.25 A, 2 to 68 r.p.m.
Knife motor (speed, rating, voltage, protective earth conductor, speed range)	302 r.p.m. (50 Hz), 0.75 kW, 230.0V (three-phase, amperage, protective earth conductor), 3.50 A, 90 to 604 r.p.m.
Length incl. belt extension 400 [mm]	1775
Length incl. belt extension L10 [mm]	2375
Length incl. belt extension L15 [mm]	2875
Width [mm]	630
Height [mm]	1220
Weight [mm]	230
Weight incl. Belt extension [kg]	250
Noise emission [dB(A)]	< 70
Processing capacity	depending on material, cutting dimension, feed and discharge systems.

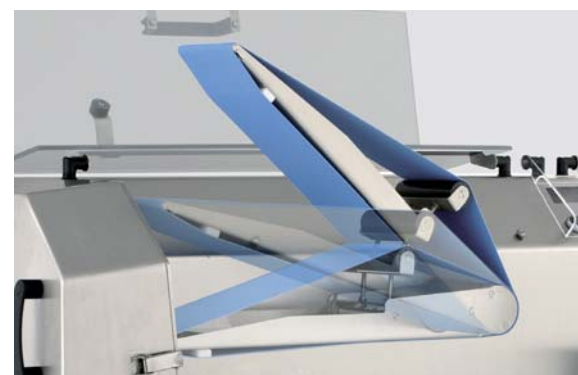


D-GB/MAR 2008/2000/OV/BU



Gemüsebandschneider AW BS 150

Das Schneiden, Streifen oder Schnitzeln ist die Domäne des AW BS 150 von Alexanderwerk. Bevorzugt kommt der AW BS 150 bei der Verarbeitung von Salat, Kräutern oder den unterschiedlichsten Gemüsearten zum Einsatz. Seine Fähigkeit auf der einen Seite große Mengen (bis zu 1200 kg/h) zu verarbeiten, auf der anderen Seite dabei möglichst schonend mit dem zu schneidenden Gut umzugehen, prädestiniert ihn für den Einsatz in Großküchen, Feinkostbetrieben oder Gemüse- und Salatverarbeitungsbetrieben mittlerer Größe. Das zu schneidende Gut wird auf einem Fördergurt dem Schneidwerkzeug zugeführt. Dabei ist der Schneidschacht mit 150 mm besonders breit ausgeführt. Klarer Vorteil: Bei der Verarbeitung der meisten Nahrungsmittel ist keine Vorzerkleinerung erforderlich. Die kontinuierliche Zuführung wird durch einen in der Höhe einstellbaren Druckgurt sichergestellt. Je nach gewünschtem Schnitttyp können in den AW BS 150 unterschiedliche Werkzeuge eingesetzt werden, zusätzlich wird die Schnittstärke über die stufenlose Einstellung der Bandgeschwindigkeit reguliert. Typisch Alexanderwerk ist die einfache und pfiffige Bedienung: Druckgurt und Fördergurt können leicht abgenommen werden, indem sie entriegelt und dann abgezogen werden. Dabei ist keine Demontage von Maschinenteilen wie Spann- oder Führungseinrichtungen erforderlich. Apropos pfiffig: der Fördergurtbereich ist glatt ausgeführt, so lässt er sich leicht reinigen und im laufenden Betrieb können sich keine Produktnester bilden.



Das obere Druck- und Förderband kann produktgerecht eingestellt werden.

The upper belt may be adjusted according to the product size.

AW BS 150 Vegetable Belt Cutter

The AW BS 150 made by Alexanderwerk has been designed for cutting strips, slice and for shredding. Preferred uses of the AW BS 150 include the processing of salads, herbs or a whole variety of vegetables. This machine can handle large quantities (up to 1,200 kg/hr) very gently, and it is thus particularly suited for use in great kitchens, delicatessens, and medium-sized vegetable and salad preparation companies. The material is fed to the cutting tool on a conveyor belt. The cutting shaft is as wide as 150 mm. A distinct benefit: no pre-cutting is required for processing most kinds of food. Continuous feed is provided by a pressure belt which is adjustable in height. Various tools can be used in the AW BS 150 depending on the desired type of cut. Moreover, the cutting depth is controlled via the steplessly adjustable belt speed. Easy and well thought-out operation is a typical feature of machines made by Alexanderwerk: the pressure belt and conveyor belt are easy to remove merely by unlocking and pulling them of. This does not require removal of any machine components such as holding or guiding devices. Talking of well thought-out, the conveyor belt section is smooth surfaced to allow easy cleaning, and to prevent any accumulation of material during operation.



Gemüsebandschneider AW BS 150 im Überblick

- vollständig in rostfreiem Edelstahl ausgeführt
- stufenlose Bandregulierung
- Schnittstärken von 0,5 – 120 mm, werkzeugabhängig einstellbar
- breiter Schneidschacht und Förderband von 150 mm (Höhe: 145 mm)
- kontinuierliche, stufenlos einstellbare Bandzuführung mit elektronischer Schnittstärkeneinstellung und großer digitaler Anzeige
- stufenlos einstellbare Messergeschwindigkeit
- leicht, durch einfaches Entriegeln ohne Werkzeug abnehmbare Druck- und Fördergurte
- fahrbar mit vier feststellbaren Lenkrollen
- Zugriffsicherung über bruch sichere, elektronisch verriegelte Klarsichthaube
- Abschnidmesser und gehärtete Schneidkante (austauschbar) leicht berührend, dadurch sauberste Schnittqualität und Selbstschärfung des Schneidmessers
- glatt ausgeführter Fördergurtbereich zur Vermeidung von Produktnestern



Durch die vorteilhafte Zuführbreite von 150 mm muss das vorgeputzte Produkt nur grob zerkleinert werden. Die Bandgeschwindigkeit ist stufenlos einstellbar. Damit wird die jeweilige Schnittstärke reguliert.

Extra wide cutting shaft 150 mm: no pre-cutting is required for processing most kinds of food.



Schneidvorrichtung
Cutting mechanism

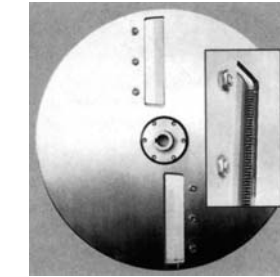


Je nach gewünschtem Schnitttyp können in den AW BS 150 unterschiedliche Werkzeuge eingesetzt werden.

Cutting disks can be changed without tools.

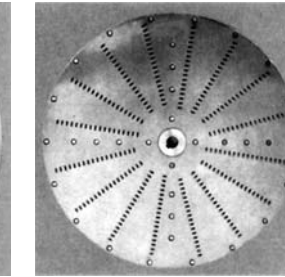
Zubehör

- verstellbare Bogenmesserscheibe mit Schnittstärkeneinstellung 0,5–25 mm, verwendbar auch für Feinschnitte
- Zweiflügelmesser, offen, Edelstahl rostfrei
- Schnitzelscheibe, inkl. Trägerscheibe für Rohkost, Edelstahl rostfrei, verfügbare Lochungen 3,0 mm, 4,0 mm
- Juliennescheibe, Edelstahl rostfrei, verfügbar 2,5 x 2 mm, 3,5 x 3 mm, 4,5 x 4 mm, 7 x 7 mm, 10 x 10 mm, 15 x 15 mm
- Würfelgatter 11 x 11 mm
- Bandverlängerung, verfügbare Längen: 1000 mm, 1500 mm
- Schüttischauflage, Edelstahl rostfrei, (nur einseitiges Beschicken möglich, nur in Verbindung mit Bandverlängerung!)
- Vorbereitungstisch, fahrbar mit 4 Lenkrollen, feststellbar, mit Schneidebrettern für zwei oder vier Arbeitsplätze (nur in Verbindung mit Bandverlängerung)
- Abführtrichter für Abfälle
- Auffangbehälter, Kunststoff, 50 l Inhalt
- Transportwagen für 50 l Kunststoffbehälter



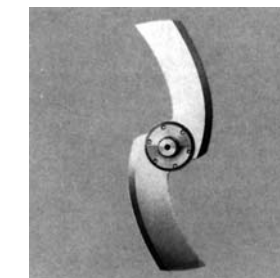
Julienne-Scheibenscheibe für Streifen von 2,5 x 2 mm, 3,5 x 3 mm oder 4,5 x 4 mm für alle Knollen- und Stangenprodukte

Julienne cutting disk for stripes of 2,5 x 2 mm, 3,5 x 3 mm or 4,5 x 4 mm for all bulb and pole products



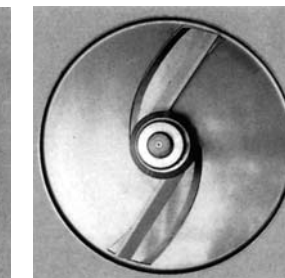
Raspel- und Schnitzelscheiben in allen Lochgrößen für alle Knollen- und Stangenprodukte

Shredding and grating disk in all hole sizes for hard and soft cabbage and salad



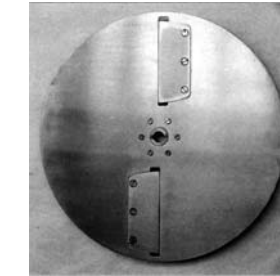
Offenes Zweiflügelmesser (wahlweise Einflügelmesser) für lose Kohl- und Salatsorten bis 50 mm Schnittstärke

2-wing cutting knife (on choice 1-wing knife) for soft cabbage and salads up to 50 mm cutting thickness



Universal-Scheibenscheibe mit stufenloser Einstellung bis 25 mm Schnittstärke für alle Knollen- und Stangenprodukte sowie feste und lose Kohl- und Salatsorten

Universal cutting disk with adjustable cutting thickness up to 25 mm for all bulb and long products, also for hard and soft kinds of cabbage and salad



Scheibenscheibe für 1,3/2,5 oder 4,5 mm Schnittstärke

Slice cutting disk for 1.3/2.5 mm or 4.5 mm



Messerständer, fahrbar
Shelf for cutting blades

AW BS 150 Vegetable Belt Cutter – Overview

- Made of stainless steel
- Stepless band adjustment
- Cutting depths adjustable from 0.5 to 120 mm, depending on the tool
- Wide cutting shaft and conveyor belt of 150 mm (145 mm high)
- Continuous, stepless belt feed with electronic cutting depth control and large digital display
- Steplessly adjustable cutter speed
- Readily removable pressure and conveyor belts, simply through unlocking, no tools require
- Movable on four securable castor rollers
- Access protection through unbreakable, electronically interlocked transparent hood
- Cutting knife and hardened cutting edge (easily replaceable) slightly contacting to ensure very clean cuts and self-sharpening cutting knife
- Smooth surfaced conveyor belt section to avoid material accumulation

Accessories

- Adjustable curved knife disk with cutting depth adjustable from 0.5 to 25 mm, also for fine cuts
- Double-wing knife, open, stainless steel
- Shredding disk including carrier disk for raw vegetables, stainless steel. Available perforations: 3.0 mm, 4.0 mm
- Julienne cutting disk, stainless steel. Available in sizes of 2.5 x 2 mm, 3.5 x 3 mm, 4.5 x 4 mm, 7 x 7 mm, 10 x 10 mm, 15 x 15 mm
- Belt extension; available lengths: 1,000 mm, 1,500 mm
- Table-mounted charging assembly, stainless steel (feeding possible from one side only, and together with belt extension only)
- Preparation table, movable on four (4) castor rollers, securable, including cutting boards for two (2) or four (4) workstations (together with belt extension only)
- Receiver tank, made of plastics, 50 litres capacity
- Handling truck with a 50 litres plastic container



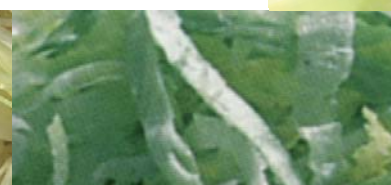
Grüner Paprika 4 mm/Green Paprika, 4 mm



Roter Paprika 4 mm/Red Paprika, 3 mm



Weißkohl, 1,8 mm/White Cabbage, 1.8 mm



Chinakohl, 6 mm/Cabbage, 6 mm



Rettich, 2,5 mm/Radish, 2.5 mm



Karotten, 3,5 x 3 mm/Carrots, 3.5 x 3 mm



Porree, 3,5 mm/Leek, 3.5 mm



Rotkohl, 1,3 mm/Red Cabbage, 1.3 mm



Kartoffeln 10 mm/Potatoes, 10 mm



Karotten 10 mm/Carrots, 10 mm



Auberginen 10 mm/Aubergines, 10 mm