

ERGO BEAR 140 VL-4

140 L

Industrielle Rührmaschine für große Mengen.
Ergonomische Konstruktion für hohe Hygieneansprüche.

- **Ergo-Funktion**
schneller Werkzeug- und Kesselwechsel ohne manuelles Heben
- **Edelstahl**
glatte Oberflächen für schnelle und effiziente Reinigung
- **Antrieb mit Frequenzumrichter**
für höhere Leistung und längere Lebensdauer
- **Kürzere Verarbeitungszeiten**
für höchste Effizienz
- **Abnehmbarer Schutzschirm**
öffnet horizontal. Einfache Reinigung im Spülmaschine
- **20 Remix™-Programme**
konsequente Produktionsautomatisierung



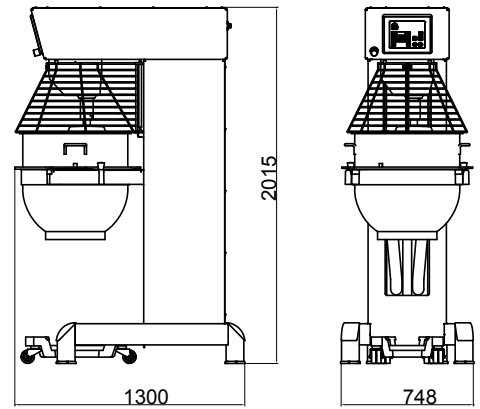
Die industrielle Rührmaschine ERGO BEAR 140 VL-4 bietet alle Vorteile und Zusatzausrüstungen, die die anderen BEAR Varimixer Produkte auszeichnen.

Die Rührmaschine setzt neue Maßstäbe in der Hygiene. Edelstahlflächen gewährleisten die schnelle und effiziente Reinigung ALLER Maschinenteile. Der einfach abnehmbare Schutzschirm kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Konstruktion der ERGO 140 ist logisch und einfach, hat weniger bewegliche Verschleißteile und eine gründlich getestete, bewährte Technologie. Zu den Vorteilen gehören außerdem die kurzen Verarbeitungszeiten und die hohe Effizienz durch noch schnelleren Kesselwechsel - ohne manuelles Heben!

Mit der Sonderausstattung abnehmbarer, geschlossener Edelstahl-Staubschutz und wasserdichter Edelstahl-Rührkopf kann die ERGO 140 an die Anforderungen jedes Kunden angepasst werden.

Eine ERGO 140 ist für Ihr Unternehmen eine robuste, zuverlässige Maschine mit schnellem Kesselwechsel, hoher Flexibilität, klarem Design und reinigungsfreundlicher Oberfläche. Für Ihre Mitarbeiter wird diese lohnende Investition über viele Jahre hinweg ein ergonomisches und bedienungsfreundliches Werkzeug sein.

Maße



Kapazität	140 L
Brotteig (50% AR)	70 kg
Brotteig (60% AR)	80 kg
Ciabattateig (70% AR)	105 kg
Doughnut (50% AR)	90 kg
Muffins	85 kg
Eiweiß	21 l
Schlagsahne	75 l
Mayonnaise	112 l
Kartoffelpüree	95 kg
Hackfleisch	105 kg

Bedienungspaneel

Das neue VL-4 Bedienungspaneel ist für noch bessere Zugänglichkeit an einer geneigten Frontplatte montiert. Die Piezo-Tastentechnologie sorgt für sofortige Reaktion. Dieses Industriepaneel ist einfach zu reinigen und unempfindlich gegenüber Staub und Wasser.

Die Drehzahl ist stufenlos regelbar, zur Schnelleinstellung sind aber auch vier Festdrehzahlen verfügbar.



Der vierstellige Timer zählt bis zu 60 Minuten. Wenn die automatische Kesselabsenkung aktiviert ist, senkt sich der Kessel in die niedrigste Position, sobald der Timer abgelaufen ist. Dies ermöglicht den schnellen Kessel- bzw. Werkzeugwechsel.

Mit der REMIX™-Funktion können bis zu 20 Programme/Funktionen gespeichert werden.

Technische Daten

Motor kW	5.5
Werkzeugdrehzahl UPM min.	47
UPM max.	257
Bruttogewicht kg	577
Nettogewicht kg	510

Standardausrüstung



Edelstahlkessel
Edelstahlkessel mit Kesselring und Griffen zum einfachen Anheben.



Verstärkter Edelstahlbesen
Dieser Besen hat an seinem größten Durchmesser einen verstärkten Stahlring.



Effizienter Flachrührer
Flachrührer aus Aluguss mit Edelstahlbajonett und zwei propellerförmigen Querrippen. Die einzigartige Form der Querrippen ist äußerst effizient beim Mischen vieler verschiedener Produkte.

Zubehör



Edelstahl-Teigknetter
Der einzigartig konstruierte Edelstahl-Knetter knetet den Teig äußerst effizient bei minimaler Reibung und Wärmeentwicklung.



Edelstahl-Abstreifer
Abstreifer aus Edelstahl für ein homogenes und gleichförmiges Produkt. Höheres Mischvolumen und optimierte Nutzung des Rohstoffe.



Besen mit Edelstahldrähten
Der Besen hat Edelstahldrähte und -bajonett und ist deshalb hygienisch und einfach zu reinigen.

Wasserdichter Rührkopf
Edelstahlkonstruktion, ausgelegt für industrielle Reinigung.



Edelstahl-Flügelbesen
Dieser Besen ist speziell für industriellen Einsatz. Er ist von Hand geschmiedet und äußerst robust.



Abnehmbare geschlossene Edelstahl-Spritzabschirmung
Edelstahl-Spritzschutz gegen Staub, Flüssigkeitsspritzer usw.

Vertrieb



Hersteller

A/S Wodschow & Co.
Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby, Denmark
Tel.: +45 43 44 22 88
Fax: +45 43 43 12 80
E-mail: info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com