

ERGO BEAR 140 VL-4

140 L

Industriell røremaskine til storproduktion.
Ergonomisk design med højt hygiejneniveau.

- **Ergo funktion**
muliggør hurtigt værktøjs- og kedel-
skift uden manuelle løft
- **Rustfrit stål**
maskinens glatte overflade sikrer
hurtig og effektiv rengøring
- **Motor styret af frekvensomformer**
for mere kraft og holdbarhed
- **Kortere process tid**
sikrer højt effektivitetsniveau
- **Aftagelig sikkerhedsskærm**
åbner horisontalt.
Nem rengøring i opvaskemaskine
- **20 Remix™ programmer**
for automatiseret produktion



ERGO BEAR 140 VL-4 Industriel røremaskine leveres med alle de fordele og ekstra tilbehør, der kendetegner BEAR Varimixer's andre produkter.

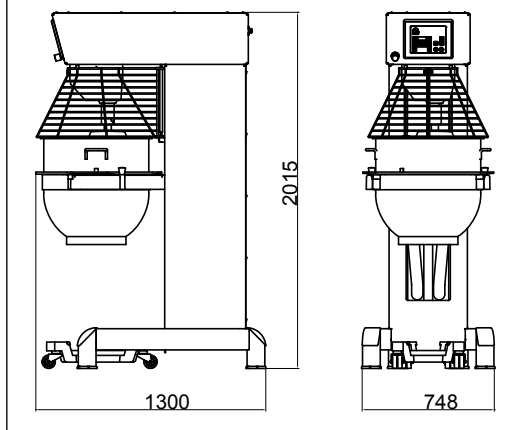
Hygiejnen ved den nye røremaskine er i topklasse, da de rustfri overflader sikrer en hurtig og effektiv rengøring af ALLE dele af maskinen. Den aftagelige sikkerhedsskærm kan rengøres i opvaskemaskinen. Designet af den nye ERGO 140 er endvidere kendetegnet ved logisk og enkel opbygning, med færre bevægelige sliddele og en driftsikker teknologi.

På plussiden tæller også de korte procestider og en høj grad af effektivitet, takket være de hurtige kedelskift - uden manuelle løft!

Med ekstraudstyr som aftagelig lukket stænskærm i rustfrit stål og det vandtætte rørehoved i rustfrit stål, kan ERGO 140 opfylde kravene fra enhver kunde.

Med en ERGO 140 er Deres virksomhed sikret et stabilt og driftsikkert arbejdsredskab, der med hurtige kedelskift, høj fleksibilitet, overskuelighed og et rengøringsvenligt ydre, sikrer Deres virksomhed en rentabel investering og Deres medarbejdere en ergonomisk, brugervenlig maskine mange år frem i tiden.

Dimensioner



Kapaciteter **140 L**

Gærdej (50%AR)	70 kg
Gærdej (60%AR)	80 kg
Ciabattadej (70%AR)	105 kg
Doughnut (50%AR)	90 kg
Muffins	85 kg
Æggehvider	21 L
Flødeskum	75 L
Mayonnaise	112 L
Kartoffelmos	95 kg
Frikadellefars	105 kg

Betjeningspanel

Det nye VL-4 kontrolpanel er af hensyn til forbedret betjeningskomfort og overblik, monteret i den skrånede front, og Piezo trykknop teknologien sikrer omgående respons. Industripanelet er designet med henblik på enkel rengøring og er modstandsdygtigt overfor støv og vand.

Hastigheden kan justeres trinløst, men har også 4 forudindstillede hastigheder for hurtig justering.

Den 4-cifrede timer kan justeres i området fra 0 til 60 minutter. Ved aktivering af den automatiske kedelsænkingsfunktion, vil kedlen automatisk køre ned til sin laveste position, når timeren har talt ned til 0 - dette sikrer hurtige skift af kedel eller værktøjer.



REMIX™ funktionen giver mulighed for at lagre og afspille op til 20 forskellige programmer/sekvenser.

Tekniske data

Motor kW	5.5
Hastighed værktøj omdr. min.	47
omdr. max.	257
Bruttovægt kg	577
Nettovægt kg	510

Standard udstyr



Kedel i rustfrit stål

Kedel i rustfrit stål, med kedelring i støbt aluminium, samt håndtag for nem håndtering.



Forstærket ris i rustfrit stål

Dette ris er på den største diameter forsynet med en forstærkende stålring.



Effektiv spartel

Spartel, støbt aluminium med rustfri bajonetaksel med to propelformede ribber. Designet af ribberne gør denne spartel meget effektiv og solid og kan klare næsten alle røreopgaver.

Tilbehør



Krog i rustfrit stål

Denne krog er fremstillet i rustfrit stål og har et unikt design som sikrer en effektiv og skånsom æltning, men med en minimum friktion og varmeudvikling.



Ris med rustfri ståltråde

Riset er fremstillet med tråde og bajonetaksel i rustfrit stål, og er derfor hygiejnisk og let at rengøre.



Røreri i rustfrit stål

Dette ris er typisk til industriel brug. Riset er håndlavet og det specielle design gør det meget stærkt.



Skaber i rustfrit stål

Rustfri stålskraber for en homogen og ensartet blanding. Forøger volumen og forbedrer udnyttelsen af råvarerne.



Vandtæt rørehoved

Udført i rustfrit stål og designet til industriel rengøring.

Aftagelig lukket stænskærm i rustfrit stål

Rustfri stænskærm som sikrer mod støv og stænk fra indholdet i kedlen.

Forhandler



Producent

A/S Wodschow & Co.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby, Danmark
Telefon: +45 43 44 22 88
Fax: +45 43 43 12 80
E-mail: info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com