

ERGO BEAR 140 VL-4

140 I

Batidora industrial para producción a gran escala.
Diseño ergonómico con un elevado nivel de higiene.

- **Función ergonómica**
que permite un cambio rápido de herramienta y perol sin elevación manual
- **El acero inoxidable**
de la suave superficie garantiza una limpieza rápida y eficaz
- **Motor controlado por convertidor de frecuencia**
que aumenta la potencia y la durabilidad
- **La reducción de los tiempos de trabajo**
garantiza un elevado nivel de eficacia
- **Rejilla extraíble**
de apertura horizontal y fácil de limpiar en el lavavajillas
- **20 programas Remix™**
que proporcionan una producción automatizada constante



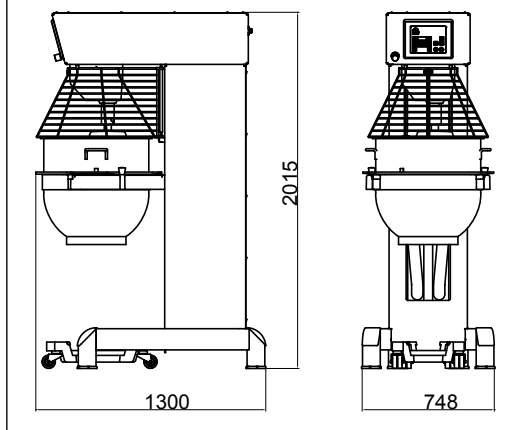
La batidora industrial ERGO BEAR 140 VL-4 incluye todas las ventajas y accesorios extra que distinguen a los BEAR Varimixers de otros productos.

La higiene de la nueva batidora también es excelente y las superficies inoxidable garantizan una limpieza rápida y eficaz de TODAS las piezas de la máquina. El rejilla, que se extrae fácilmente, puede lavarse en el lavavajillas. El diseño de la ERGO 140 es lógico y sencillo, con menos piezas de desgaste móviles y una tecnología fiable y de probada calidad. Entre los puntos a favor se encuentran también los reducidos tiempos de trabajo y el alto nivel de eficiencia que se obtiene gracias a un cambio de perol más rápido (¡sin necesidad de elevarlo manualmente!)

Con protección cerrada de acero inoxidable extraíble y cabezal estanco de acero inoxidable como extras opcionales, la ERGO 140 puede adaptarse a los requisitos de cualquier cliente.

Con una ERGO 140, su empresa podrá disfrutar de una herramienta estable y fiable que, con su rápido cambio de perol, su gran flexibilidad, la claridad de su diseño y una superficie fácil de limpiar, garantizará a su empresa una inversión rentable y equipará a sus empleados con una máquina ergonómica y sencilla de utilizar durante muchos años.

Dimensiones



Capacidad 140 l

Masa de pan (50 % IA)	70 kg
Masa de pan (60 % IA)	80 kg
Masa de chapata (70 % IA)	105 kg
Dónut (50 % TH)	90 kg
Magdalenas	85 kg
Claras de huevo	21 l
Nata montada	75 l
Mayonesa	112 l
Puré de patatas	95 kg
Mezcla para albóndigas	105 kg

Panel de control

El nuevo panel de control VL-4 está montado en un frontal inclinado para aumentar la accesibilidad y su tecnología de tecla Piezo garantiza una respuesta instantánea. Este panel industrial está diseñado para que resulte fácil de limpiar y sea resistente al polvo y el agua.

La velocidad puede ajustarse infinitamente variable, pero también tiene cuatro velocidades preprogramadas para ajustarla rápidamente.



El temporizador de cuatro dígitos cuenta hasta 60 minutos. Cuando la función de bajada automática del perol está activada, el perol desciende a la posición más baja cuando el temporizador llega a cero. Esto permite el cambio rápido del perol o la herramienta.

La función REMIX™ le permite guardar un máximo de 20 programas/ secuencias que se repetirán.

Datos técnicos

kW motor	5,5
Velocidad herramienta	r. p. m. mín. 47
	r. p. m. máx. 257
Peso bruto	kg 577
Peso neto	kg 510

Equipo de serie



Perol de acero inoxidable
Perol de acero inoxidable, con borde de aluminio fundido y asas para que sea fácil de levantar.



Batidor de varillas reforzado de acero inoxidable
Este batidor viene con un aro de acero reforzado en el diámetro mayor del batidor.



Eficaz batidor
Batidor de aluminio fundido con bayoneta de acero inoxidable con dos barras en forma de hélice. El diseño único de las barras hace que sea muy eficaz para mezclar una amplia gama de productos.

Accesorios



Gancho de acero inoxidable
El gancho está fabricado con acero inoxidable y tiene un diseño único que trabaja la masa de forma eficaz con un mínimo de fricción y calor.



Batidor de varillas de acero inoxidable
El batidor está fabricado con varillas y bayoneta de acero inoxidable y, por tanto, es higiénico y fácil de limpiar.



Batidor de alas de acero inoxidable
Este batidor es típicamente para uso industrial. Está forjado a mano y el diseño lo hace muy fuerte.



Rascador de acero inoxidable
Rascador de acero inoxidable que proporciona un producto homogéneo y uniforme. Aumenta el volumen de mezcla y mejora la utilización de las materias primas.



Cabeza planetaria estanca
Fabricada en acero inoxidable y diseñada para limpieza industrial.

Protector antisalpicaduras de acero inoxidable, cerrado y extraíble
Protector antisalpicaduras de acero inoxidable que protege del polvo y las salpicaduras de líquidos, etc.

Fabricante

A/S Wodschow & Co.
Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby (Dinamarca)
Teléfono: +45 43 44 22 88
Fax: +45 43 43 12 80
Correo electrónico: info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com

Distribuidor

