

# ERGO BEAR 140 VL-4

140 L

Mélangeur industriel pour production à grande échelle.  
Design ergonomique et haut niveau d'hygiène.

- **Fonction ergonomique**  
permet le changement rapide d'outil  
et de bol sans levage manuel
- **Acier inox**  
la surface lisse du corps assure  
un nettoyage rapide et efficace
- **Commande du moteur par convertisseur de fréquence**  
pour plus de puissance et de longévité
- **Temps de préparation plus courts**  
assurent un niveau élevé de rendement
- **Grille de sécurité amovible**  
s'ouvre horizontalement.  
Facilement lavable en lave-vaisselle
- **20 programmes Remix™**  
production automatisée régulière



**Le mélangeur industriel ERGO BEAR 140 VL-4 est fourni avec tous les avantages et accessoires supplémentaires qui distinguent les autres produits BEAR Varimixer.**

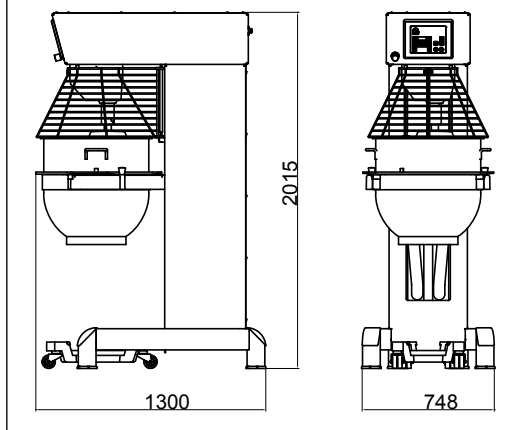
Le design du nouveau mélangeur offre également un niveau d'hygiène supérieur. Les surfaces inoxydables assurent un nettoyage rapide et efficace de TOUTES les parties de la machine. La grille de sécurité, facile à retirer, supporte le lave-vaisselle. La conception logique et simple de l'ERGO 140 met en œuvre moins de pièces d'usure mobiles et une technologie fiable qui a fait ses preuves.

Côté plus également, les temps de préparation sont plus courts. Le niveau élevé de rendement obtenus grâce au changement plus rapide de bol – sans levage manuel !

Avec les accessoires en option, tels que la protection anti-poussière fermée et amovible en acier inox et la tête planétaire en acier inox, l'ERGO 140 s'adapte aux exigences de tous les clients.

Avec un ERGO 140, vous êtes assuré d'avoir un outil fiable et très stable offrant un changement de bol rapide, une grande flexibilité, un design évident et une surface facile à nettoyer : c'est pour votre société un investissement rentable qui dote vos employés d'une machine ergonomique et conviviale pour de nombreuses années à venir.

Dimensions



**Capacité 140 L**

Pâte à pain (50%AR)	70 kg
Pâte à pain (60%AR)	80 kg
Pâte à ciabatta (70%AR)	105 kg
Beignets (50%AR)	90 kg
Muffins	85 kg
Blancs d'œufs	21 L
Crème fouettée	75 L
Mayonnaise	112 L
Purée de pommes de terre	95 kg
Mélange boulettes de viande	105 kg

Panneau de commande

Le nouveau panneau de commande VL-4 est installé sur une façade inclinée afin d'améliorer l'accessibilité et sa technologie à boutons Piezo assure une réponse instantanée. Ce panneau industriel, conçu pour un nettoyage facile, est résistant à la poussière et à l'eau.

La vitesse se règle à l'infini mais le mélangeur en comporte également 4 préréglées pour une mise en route rapide.

La minuterie à quatre chiffres va jusqu'à 60 minutes. Quand la fonction abaissement automatique est activée, le bol descend à la position la plus basse lorsque la minuterie revient à zéro. Ceci permet un changement rapide de bol ou d'outil.



La fonction REMIX™ vous permet d'enregistrer jusqu'à 20 programmes/séquences à réutiliser.

**Caractéristiques techniques**

Moteur kW	5.5
Vitesse d'outil	Tr/min min. 47
	Tr/min max. 257
Poids brut kg	577
Poids net kg	510

Equipement standard



**Bol en acier inox**  
Bol en acier inox, avec anneau en aluminium fondu, avec anses pour un levage facile.



**Fouet renforcé en acier inox**  
Ce fouet est équipé d'un anneau de renforcement en acier sur le plus grand diamètre du fouet.



**Fouet efficace**  
Fouet en aluminium fondu avec baïonnette en acier inox à deux barres en forme d'hélice. La conception unique des barres rend l'outil très efficace pour mélanger une large gamme de produits.

Accessoires



**Crochet en acier inox**  
Le crochet, réalisé en acier inox, est doté d'un design unique qui permet de malaxer la pâte efficacement avec un minimum de friction et chaleur.



**Fouet avec fils en acier inox**  
Le fouet, à fils et baïonnette en acier inox, est par conséquent hygiénique et facile à nettoyer.



**Fouet à ailettes en acier inox**  
Ce fouet est typique pour une utilisation industrielle. Forgé à la main et de conception très robuste.



**Raclette en acier inox**  
Raclette en acier inox pour un produit uniforme et homogène. Permet d'augmenter le volume de mélange et d'améliorer l'exploitation des matières premières.



**Tête planétaire étanche à l'eau**  
Réalisée en acier inox et conçue pour un nettoyage industriel.



**Protection anti-éclaboussures fermée et amovible en acier inox**  
Protection anti-éclaboussures en acier inox qui protège contre la poussière et les projections de liquides, etc.

Fabricant

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

Distributeur

