

ERGO BEAR 140 VL-4

140 л

Промышленный миксер для крупномасштабного производства.
Эргономическая конструкция и высокая степень гигиеничности.

- **Функция ERGO**

быстрая замена рабочих инструментов и дежи, исключая необходимость ручного подъема

- **Нержавеющая сталь**

идеально гладкая поверхность корпуса, обеспечивающая быструю и качественную очистку

- **Электродвигатель, управляемый преобразователем частоты**

для повышенной мощности и продолжительного срока службы

- **Кратчайшая продолжительность обработки**

с высоким коэффициентом полезного действия

- **Съемная защитная решетка**

открывается в горизонтальной плоскости. Без труда моется в посудомоечной машине

- **20 программ Remix™**

бесперебойное автоматизированное производство



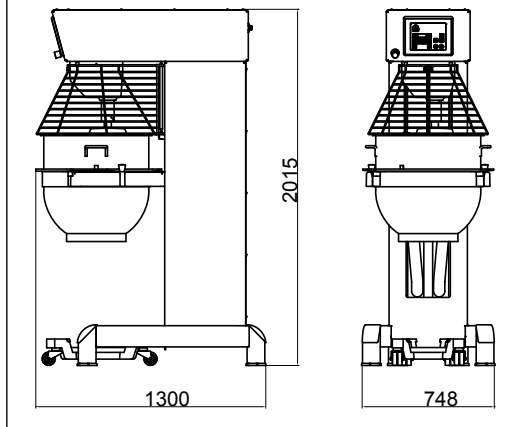
Промышленный миксер ERGO BEAR 140 VL-4 поставляется в комплекте со всеми дополнительными принадлежностями, предоставляя клиентам неоспоримые преимущества, которые выгодно отличают марку BEAR Varimixers от других.

Новый миксер также отличается первоклассной гигиеничностью, а его поверхности из нержавеющей стали делают возможной быструю и качественную очистку абсолютно ВСЕХ частей машины. Защитную решетку, которая легко снимается, можно мыть в посудомоечной машине. Дизайн ERGO 140 характеризуется завершенностью и простотой, отличаясь минимальным количеством быстроизнашивающихся движущихся деталей и применением технических средств, доказавших свою практическую надежность.

Несомненным плюсом этой модели является короткая продолжительность обработки и высокий уровень производительности, что достигается благодаря возможности быстрой смены дежи, исключая необходимость ручного подъема!

ERGO 140 легко приспособливается под требования любого клиента благодаря возможности установки дополнительной съемной крышки для защиты от пыли и водонепроницаемой планетарной головки, изготовленных из нержавеющей стали.

Приобретая ERGO 140, вы приобретаете для своей компании верный и надежный инструмент, который благодаря возможности быстрой смены дежи, высокой эксплуатационной гибкости, простоте конструкции и удобству чистки несомненно станет для вас выгодным размещением капитала, а для ваших работников — эргономичной и простой в эксплуатации машиной на многие годы.



Емкость	140 л
Тесто для хлеба (50% AR)	70 kg
Тесто для хлеба (60% AR)	80 kg
Тесто для чиабатты (70% AR)	105 kg
Тесто для пончиков (50% AR)	90 kg
Кексы	85 kg
Яичные белки	21 л
Взбитые сливки	75 л
Майонез	112 л
Картофельное пюре	95 kg
Мясной фарш	105 kg

Панель управления

Новая панель управления VL-4 размещается на наклонной передней стенке миксера для более удобного доступа, а применяемые в кнопках управления пьезотехнологии обеспечивают мгновенную реакцию устройства. Конструкция этой промышленной панели позволяет легко выполнять ее очистку, а также обеспечивает пыле- и водоустойчивость.

Устройство имеет плавную регулировку скоростей, но в нем предусмотрены четыре запрограммированные скорости для быстрой регулировки.



Таймер с четырехразрядным цифровым индикатором позволяет устанавливать время вплоть до 60 минут. Если активирована функция автоматического опускания дежи, то она опустится в нижнее положение, когда показание таймера достигнет нуля. Это позволяет быстро сменить дежу или рабочие инструменты.

Функция REMIX™ позволяет сохранять до 20 программ/рабочих циклов для последующего воспроизведения.

Технические характеристики

Двигатель кВт	5.5
Скорость вращения инструмента	
об./мин минимум	47
об./мин максимум	257
Вес брутто кг	577
Вес нетто кг	510

Стандартное оборудование



Дежа из нержавеющей стали Дежа из нержавеющей стали с кольцевым ободом из литого алюминия и ручками для удобного подъема.



Усиленный венчик из нержавеющей стали Этот венчик усилен стальным кольцом по самому большому диаметру венчика.



Эффективная лопатка Лопатка из литого алюминия с байонетным замком из нержавеющей стали с двумя пропеллерными стержнями. Благодаря уникальной конструкции стержней лопатка отличается высокой эффективностью при смешивании различных продуктов.

Дополнительные принадлежности



Крюк из нержавеющей стали Изготовленный из нержавеющей стали крюк для теста обладает уникальной конструкцией, которая позволяет качественно вымешивать тесто с минимальным трением и выделением тепла.



Венчик с проволочными элементами из нержавеющей стали Проволочные элементы и байонетный разъем венчика полностью изготовлены из нержавеющей стали, благодаря чему он характеризуется высокой гигиеничностью и простотой в очистке.



«Крыльчатый» венчик из нержавеющей стали. Этот венчик обычно применяется в промышленном производстве. Выкован вручную, отличается высокопрочной конструкцией.



Скребок из нержавеющей стали Скребок из нержавеющей стали для однородного и равномерного вымешивания. Позволяет увеличить объем смеси и повысить эффективность использования сырья.



Водонепроницаемая планетарная головка Изготовлена из нержавеющей стали, сконструирована для промышленной очистки.

Съемная крышка из нержавеющей стали для защиты от брызг. Защитная крышка из нержавеющей стали для защиты от пыли, разбрызгивания жидких ингредиентов и т.п.



Изготовитель

A/S Wodschow & Co.
 Industrisvinget 6
 DK-2605 Brøndby, Denmark
 Телефон: +45 43 44 22 88
 Факс: +45 43 43 12 80
 Электронная почта: info@wodschow.dk
 www.bearvarimixer.com

Дистрибьютор