

Mocne jak niedźwiedź!

HERT

Wiemy jak.



VARIMIXER - od ponad 100 lat z Wami!

Ubijaczki BEAR VARIMIXER skandynawskiej firmy Varimixer A/S. to wyjątkowe urządzenia! Maszyny posiadają wieloletnią tradycję - produkowane są od początku XX wieku. Firma została założona przez konstruktora maszyn i jednocześnie cukiernika, który miał dość ciężkiej pracy ręcznej, więc w 1915 roku zaczął konstruować urządzenia mechaniczne, które skutecznie wspomagają codzienną pracę piekarzy i cukierników oraz w zakładach produkcji spożywczej czy kuchniach profesjonalnej gastronomii. **Najstarsza, będąca nadal w użytkowaniu ubijaczka BEAR VARIMIXER - model RN100, którą udało nam się znaleźć wśród rodzimych zakładów została wyprodukowana w 1956 roku. Do dnia dzisiejszego bezproblemowo pracuje w jednym z zakładów w Polsce!**

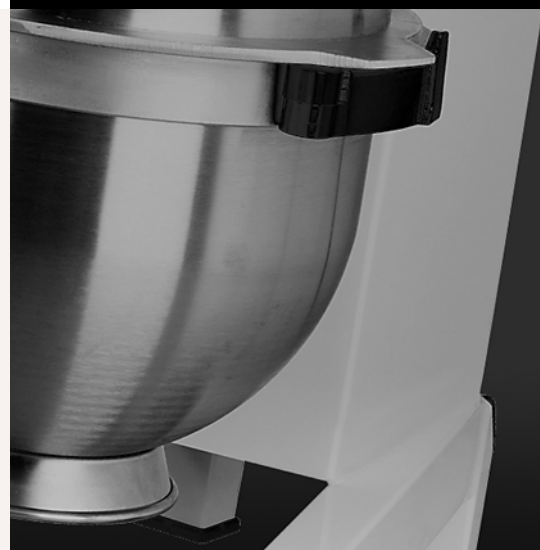
MIKSERY PLANETARNE ZAPROJEKTOWANE DLA ZAKŁADÓW PRZEMYSŁOWYCH PIEKARNI, CUKIERNI I GASTRONOMII.

- **MOCNE i EFEKTYWNE** silniki - bez problemu są w stanie mieszać duże ilości ciężkich składników, gwarantując **bardzo wysoką wydajność** w przeliczeniu na przygotowanie różnych produktów.
- **NIEZAWODNY**, opatentowany system talerzowego napędu o płynnej regulacji prędkości zapewnia cichą pracę i wysoką trwałość urządzenia, mierzoną w latach pracy w Państwa zakładzie.

MIKSER AR30



Varimixer



Legendarna trwałość...

Varimixer AR30

HERT
Wiemy jak.

Ubijaczki serii AR to najstarsza konstrukcyjnie, a zarazem najtrwalsza seria ubijaczek. Seria AR charakteryzuje się tym, że posiada mechaniczną przekładnię pasową z jednoczesną możliwością płynnej regulacji prędkości. To najtrwalszy na Świecie system napędu w ubijaczkach planetarnych. Urządzenia tej serii polecane są ciężkiej pracy również z ciastami chlebowymi czy na pizzę. System napędu został opracowany w latach 60-tych XX wieku i do dziś jest nadal oferowany i ceniony przez użytkowników na całym świecie.

Co charakteryzuje ubijaczki serii AR?

- **AR** - Planetarny system obrotowy narzędzi.
- Opatentowany i niezawodny od 1954 roku **system talerzowego napędu** o płynnej regulacji prędkości.
- Mechaniczna, pasowa, bezstopniowa przekładnia napędu.
- **Kilkukrotnie wyższa wydajność** w przeliczeniu na przygotowanie różnych produktów.
- Wysoka wytrzymałość na obciążenie produkcyjne.
- **Odporność na dość częste skoki napięcia** w krajowej sieci energetycznej.
- **Cicha, stabilna praca** urządzenia.
- **Wysoka trwałość urządzenia** mierzona w latach pracy w Państwa zakładzie.
- Mocna, **stabilna konstrukcja maszyny** nie wymagająca kotwienia do podłogi.
- **Mocne**, wykonane z aluminium i stali nierdzewnej **narzędzia**: różgi, haki, mieszadła, specjalistyczne itp.
- Największy wśród ubijaczek **wybór wyposażenia opcjonalnego**: dzieże połówkowe, zgarniaki, specjalne różgi, wózek, palnik, maszynka do mięsa, szatkownica do warzyw itp.
- **Proste, czytelne sterowanie**. Do wyboru VL-1, VL-1S.

Zastosowanie:

- **ubijanie kremów,**
- **śmietany,**
- **mas płynnych,**
- **ugniatanie ciasta.**

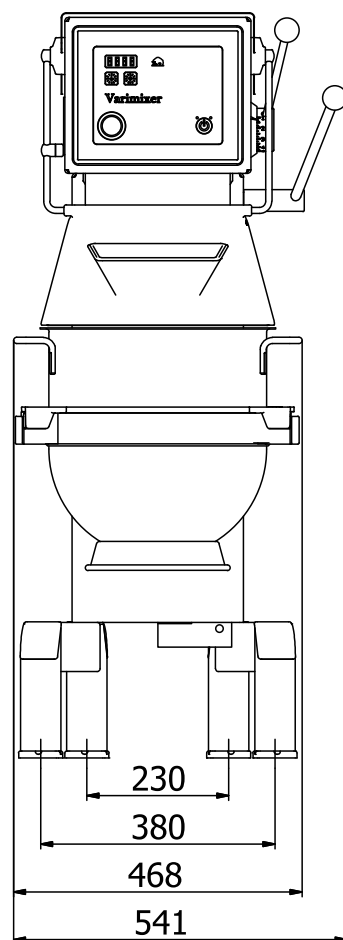
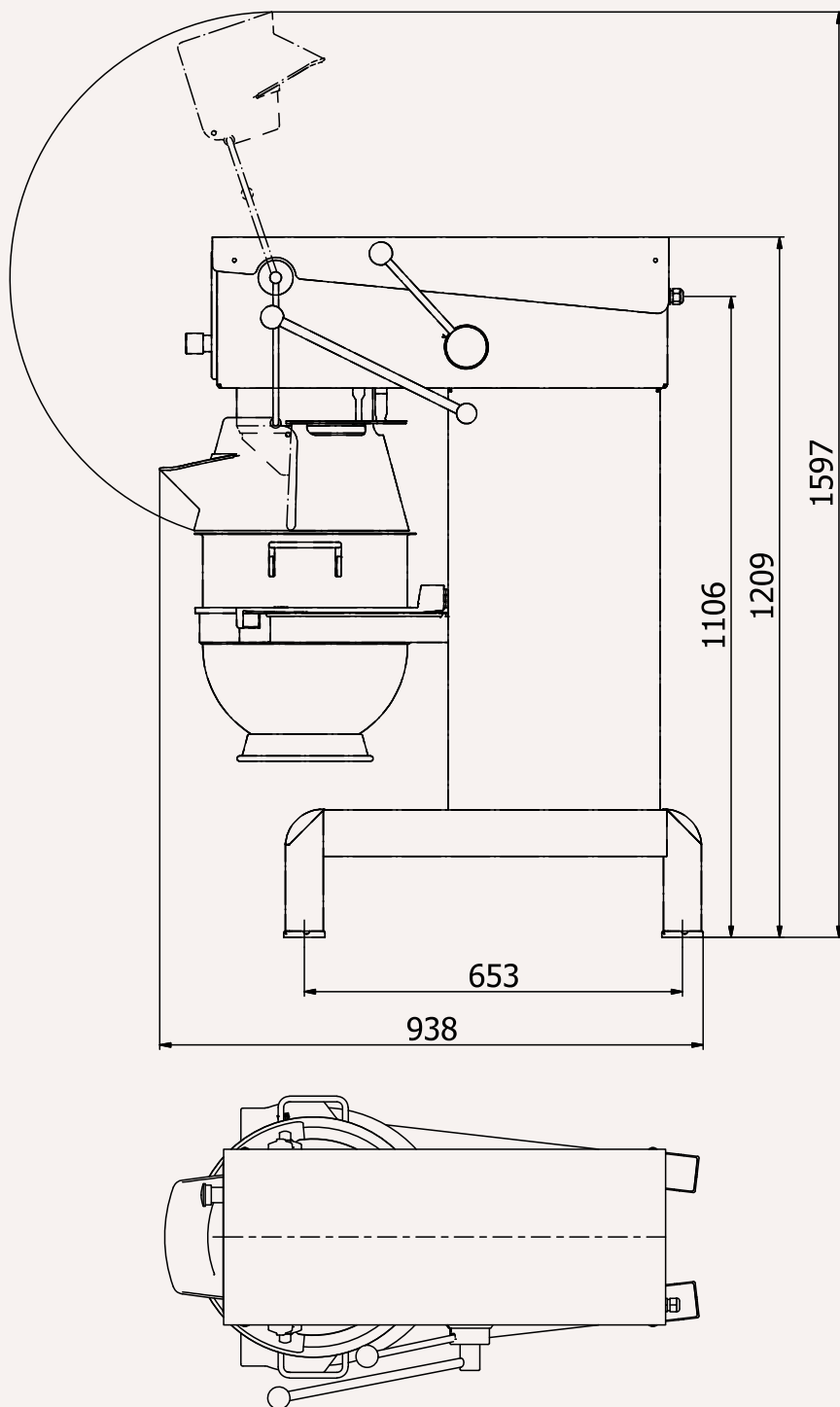


Niezawodny napęd...

www.hert.pl

Wymiary miksera AR30

HERT
Wiemy jak.



MENEDŻER PRODUKTU

HERT Sp. z o. o., ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa
+48 22 594 05 00, biuro@hert.pl, www.hert.pl
NIP: 5240018433, KRS: 0000904192, REGON: 010664933

Piotr Kulik
+48 507 088 502
piotr.kulik@hert.pl