

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!**

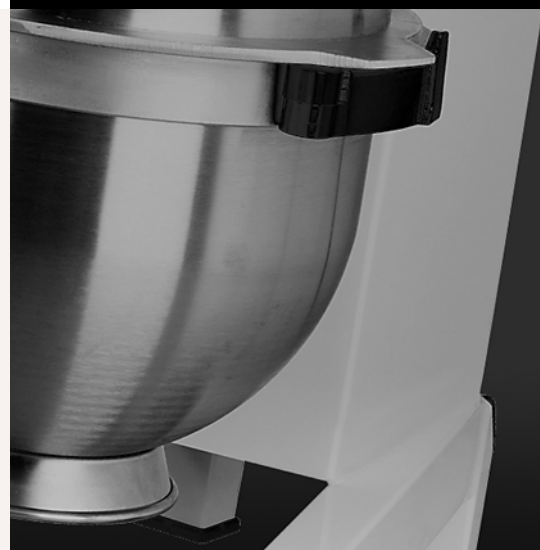
MIKSERY PLANETARNE ZAPROJEKTOWANE DLA ZAKŁADÓW PRZEMYSŁOWYCH PIEKARNI, CUKIERNI I GASTRONOMII.

- **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 AR60



Varimixer



Legendarna trwałość...

Varimixer AR60

HERT
Wiemy jak.

PANEL STEROWANIA

Nowy wodoodporny panel sterujący VL-1 lub VL-1S.

VL-1: start/stop, wyłącznik bezpieczeństwa, elektroniczny zegar czasu.

VL-1S: start/stop, pauza, wyłącznik bezpieczeństwa, elektroniczny zegar czasu, elektryczne podnoszenie dzieży, regulacja prędkości obrotowej.

OSŁONA DZIEŻY

Wykonana z przezroczystego twardego poliwęglanu, posiadająca zatwierdzony certyfikat CE, trwała, łatwa w demontażu i czyszczeniu. Dodatkowo wzbogacona o lejek do uzupełniania składników w trakcie pracy z wkładką silikonową do produktów gorących.

AUTOMATYCZNE RAMIONA

Samoczynnie zaciskające się ramiona - zawsze idealnie pozycjonują dzieżę w maszynie.

Kontrola właściwej pozycji dzieży poprzez czujnik magnetyczny.

System automatycznie ustawia dzieżę wobec narzędzia: różgi, mieszadła, haka itp.

Za pomocą uchwytu lub automatycznie po naciśnięciu przycisku - dzieża zostaje podniesiona, wyśrodkowana i zablokowana w jednym ruchu.



REGULACJA PRĘDKOŚCI

Zwiększanie i zmniejszanie prędkości obrotowej regulowane drążkiem z boku urządzenia (VL-1) lub na panelu sterującym w wersji VL-1S.

OPUSZANIE / PODNOSZENIE DZIEŻY

Drążek opuszczania i podnoszenia dzieży wyposażony został w siłownik olejowy, zapobiegający niekontrolowanemu opuszczeniu dzieży (VL-1). Elektryczne opuszczanie dzieży w wersji VL-1S.

BIAŁY LUB STAINLESS STEEL

Seria AR jest standardowo malowana proszkowo, bardzo łatwa w czyszczeniu. Może również zostać zmodernizowana opcjonalnie do całkowicie stalowej ramy lub specjalnej wersji MARINE zgodnej z USPHS.

STABILNA PODSTAWA

Podstawa - nogi ubijaczki posiadają możliwość kotwienia do podłoża i regulacji (poziomowania) za pomocą комплекtu gumowych podkładek, które gwarantują bardzo stabilne ustawienie urządzenia na podłożu.

Ubijaczki planetarne

www.hert.pl

Varimixer AR60

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

Wypożyczenie standardowe AR60

HERT
Wiemy jak.



Hak | Różga | Mieszadło
wykonane ze stali nierdzewnej.



Dzieża 60 L ze stali nierdzewnej.
Osłona dzieży z twardego poliwęglanu (certyfikat CE).

Sterowanie Vari-logic VL-1

- Podnoszenie dzieży: ręczne, drążkiem No. 1 z siłownikiem oporowym.
- Zmiana prędkości obrotowej: ręcznie, drążkiem No. 2.
- Zegar czasu pracy: elektroniczny.
- Uruchomienie maszyny: przycisk START/STOP.
- Funkcja pauzy bez kasowania czasu: NIE.
- Wyłącznik bezpieczeństwa: funkcja na panelu.



Sterowanie Vari-logic VL-1S

- Podnoszenie dzieży: elektroniczne, wskaźnik „strzałka”, góra/dół.
- Zmiana prędkości obrotowej: elektronicznie, wskaźnik prędkości na panelu.
- Zegar czasu pracy: elektroniczny.
- Uruchomienie maszyny: przycisk START/STOP.
- Funkcja pauzy bez kasowania czasu: TAK.
- Wyłącznik bezpieczeństwa: funkcja na panelu.



Wodoodporny panel

www.hert.pl

Wypożyczenie opcjonalne AR60

HERT
Wiemy jak.



Wypożyczenie B: dzieża redukcyjna 60/30 L, różga, hak, mieszadło, wykonane ze stali nierdzewnej.



Automatyczny zgarniak - kompletny: uchwyt ze stali nierdzewnej, ostrze teflonowe, 60 i 60/30 L.



Mieszadło POWDER mixer No 39, do napowietrzania mąki, stal nierdzewna.



Hak PIZZA z podwójnym pinem mocowania, stal nierdzewna.



Różga z grubszym o 1 mm drutem, stal nierdzewna.



Różga z cieńszym drutem, stal nierdzewna.



Różga wzmocniona obręczą No 44b, stal nierdzewna.



Różga krzyżowa (skrzydłowa) No 14, 60 i 60/30 L, stal nierdzewna.



Osłona zabezpieczająca z tworzywa sztucznego (tył stal nierdzewna). Zdejmowana. Komplet. Posiada certyfikat CE.



Osłona zabezpieczająca z tworzywa sztucznego. Front. Zdejmowana. Posiada certyfikat CE.



Osłona zabezpieczająca wykonana ze stali nierdzewnej. Front. Zdejmowana. Nie posiada certyfikatu CE.



Osłona zabezpieczająca wykonana ze stali nierdzewnej. Komplet (Front/Część tylna). Nie posiada certyfikatu CE.

Akcesoria Varimixer

www.hert.pl

Wypożyczenie opcjonalne AR60

HERT
Wiemy jak.



Ostona zabezpieczająca wykonana ze stali nierdzewnej. Część tylna. Zdejmowana. Nie posiada certyfikatu CE.



Napęd dodatkowy do montowania przystawek: wika do mielenia mięsa i szatkownicy do warzyw.



Wilk do mięsa 70 mm + nóż tnący o średnicy 70 mm, + sito o średnicy oczek 4,5 mm.



Wilk do mięsa 82 mm + nóż tnący o średnicy 82 mm, + sito o średnicy oczek 3,0 mm.



Wieszak na narzędzia - 127 cm.



Szatkownica do warzyw GR20 bez wymiennych tarcz tnących. Dostępne dodatkowo 16 różnych dysków.



Akcesoria 70 mm: dodatkowe sita o średnicy oczek 2/3/4,5/6/8/10/13 mm. Przystawka do napełniania kiełbas.



Akcesoria 82 mm: dodatkowe sita o średnicy oczek 2/3/5/8/13 mm, precutter, przystawka do napełniania kiełbas, tacka odbiorcza, itp.



Wózek transportowy do dzieży 60 L lub dzieży redukcijnej 60/30 L.



Podnośnik do dzieży EASYLIFT 30-60.



Podnośnik do dzieży MULTILIFT 30-60.



Podnośnik do dzieży FLEXLIFT INOX.

Akcesoria Varimixer

www.hert.pl

Dane techniczne AR60

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	AR 60 L	AR 60 L Pizza	Czas przygotowania
Białka jaj	Rózga	9 L	9 L	15 min.
Ubijany krem	Rózga	15 L	15 L	10,5 min.
Majonez	Rózga	48 L	48 L	60 min.
Masło ziołowe	Mieszadło (łopatka)	45 kg	45 kg	5 min.
Puree ziemniaczane	Rózga	36 kg	36 kg	6 min.
Ciasto chlebowe (50%AR)*	Hak	34 kg	46 kg	7 min.
Ciasto chlebowe (60%AR)*	Hak	44 kg	56 kg	7 min.
Ciasto Ciabatta (70%AR)*	Hak	40 kg	50 kg	11 min.
Ciasto na muffiny	Mieszadło (łopatka)	33 kg	33 kg	14 min.
Ciasto biszkoptowe	Rózga	15 kg	15 kg	10 min.
Mięso na klopsy	Mieszadło (łopatka)	45 kg	45 kg	5 min.
Lukier	Mieszadło (łopatka)	40 kg	40 kg	0,5 min.
Ciasto na donaty (50%AR)*	Hak	36 kg	54 kg	7 min.

*) Wskaźnik absorpcji wody AR /% wilgoci w suchej masie/.

AR60 / AR60 PIZZA:

pojemność dzieży głównej: 60 L / redukcijnej: 30 L
regulacja prędkości narzędzia: płynnie za pomocą falownika
obroty: 53-288 obr./min.
zasilanie: ~400 V, 3 ph, 50/60 Hz
moc silnika: 1,85 kW / 2,5 KM
moc silnika wersja PIZZA: 3,0 kW / 4,00 KM
wymiary LxBxH: 1028x648x1413 mm
waga: 275 kg
wodoodporność: standard IP32
dodatkowy napęd: opcjonalnie
wilk do mielenia: średnica 70 lub 82 mm, szatkownica: GR20

AR60 PIZZA

Wersja PIZZA to model przeznaczony do mocniejszych obciążeń podczas pracy z ciastem, takim jak np. ciasto na pizzę, pączki, chlebowe czy pierogowe. Ubijaczka wyposażona jest w silnik o większej mocy tj. 3,0 kW z mocą (KM) o 60% większą w stosunku do standardowego modelu.

AR60 MARINE

Dostępna jest również specjalna wersja ubijaczki zgodna z USPHS. Spełnia bardziej rygorystyczne wymagania: ochrony wewnętrznych elementów przed wodą i podwyższonej higieny. Wykonana ze stali nierdzewnej, wodoodporność - standard IP44.

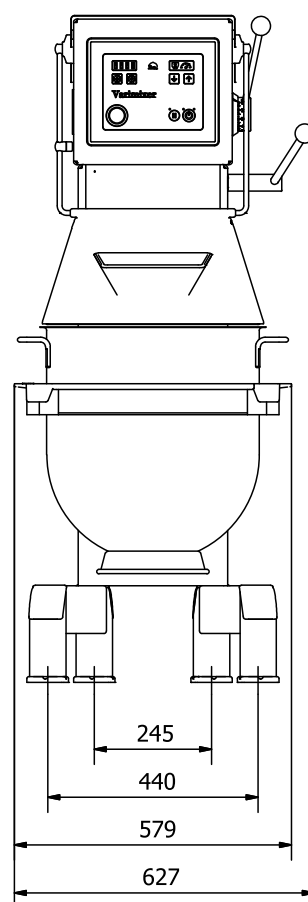
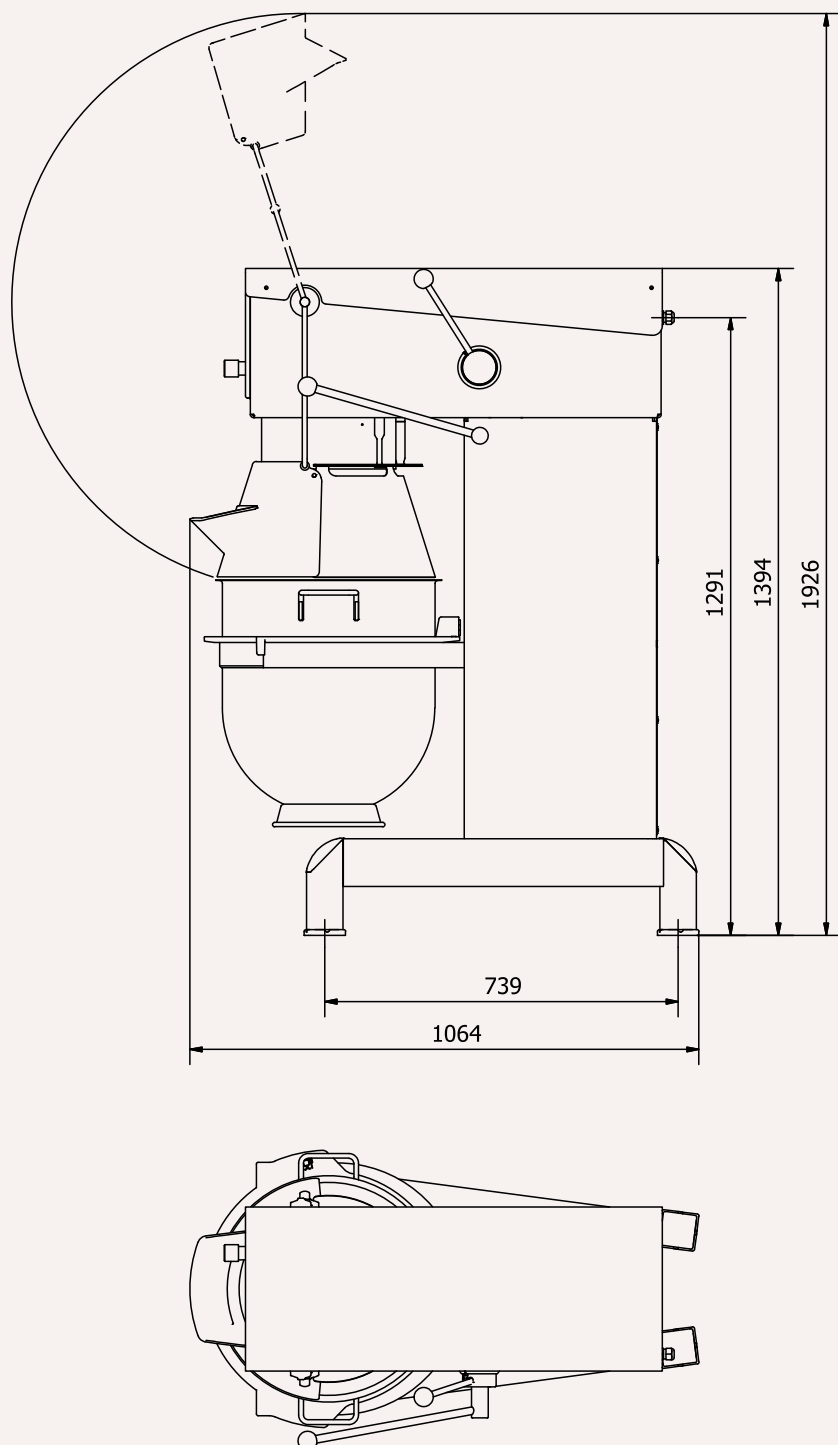


Profesjonalne miksery

www.hert.pl

Wymiary miksera AR60 VL-1

HERT
Wiemy jak.

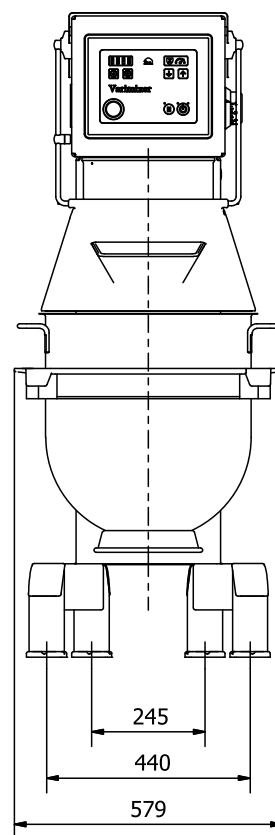
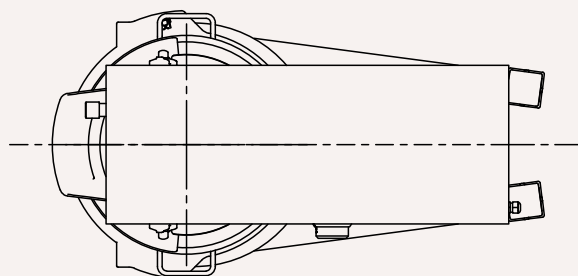
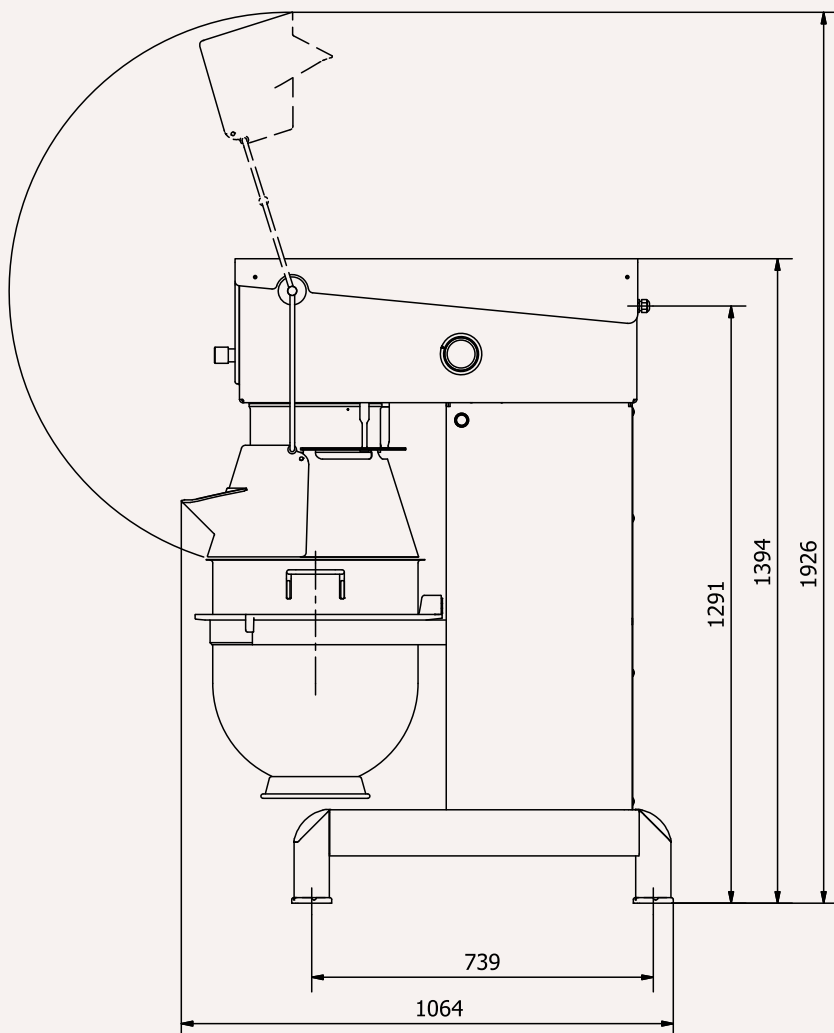


Varimixer

www.hert.pl

Wymiary miksera AR60 VL-1S

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