

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!**

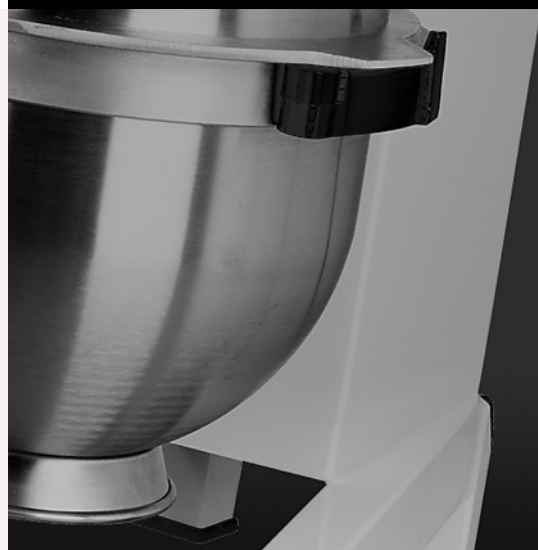
MIKSERY PLANETARNE ZAPROJEKTOWANE DLA ZAKŁADÓW PRZEMYSŁOWYCH PIEKARNI, CUKIERNI I GASTRONOMII.

- **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 AR100



Varimixer



Legendarna trwałość...

Varimixer AR100

HERT
Wiemy jak.

PANEL STEROWANIA

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

VL-1L: start/stop, pauza, wyłącznik bezpieczeństwa, elektroniczny zegar czasu, elektryczne podnoszenie dzieży.

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

OSOŁA 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, mieszała, 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-1L) lub na panelu sterującym w wersji VL-1S.

OPUSZANIE / PODNOSZENIE DZIEŻY

Elektryczne opuszczanie i podnoszenie dzieży w wersjach sterowania VL-1L i 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 kompletu gumowych podkładek, które gwarantują bardzo stabilne ustawienie urządzenia na podłożu.

Ubijaczki planetarne

www.hert.pl

Varimixer AR100

HERT
Wiemy jak.

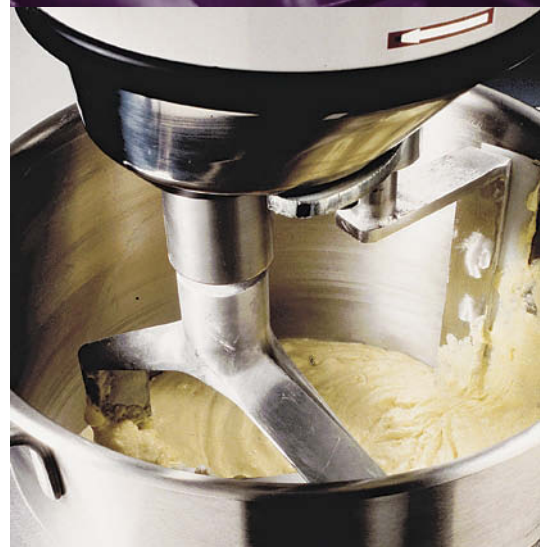
Ubijaczki serii AR to najstarsza konstrukcyjnie, a zarazem najtrwalsza seria ubijaczek. Seria AR charakteryzuje się tym, że posiada mechaniczną przekładnię pasową z jednoczesną możliwością płynnej regulacji prędkości. To najtrwalszy na świecie system napędu w ubijaczkach planetarnych. Urządzenia tej 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, wieszak na narzędzia itp.
- **Proste, czytelne sterowanie**. Do wyboru VL-1L, VL-1S.

Zastosowanie:

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



Niezawodny napęd...

www.hert.pl

Wyposażenie standardowe AR100

HERT
Wiemy jak.



Hak | Rózga - wykonane ze stali nierdzewnej
Mieszadło - wykonane z aluminium



Dzieża 100 L ze stali nierdzewnej.
Osłona dzieży z twardego poliwęglanu (certyfikat CE).

Sterowanie Vari-logic VL-1L

- Podnoszenie dzieży: elektroniczne, wskaźnik „strzałka”, góra/dół.
- Zmiana prędkości obrotowej: ręcznie, dźwigniem No. 2.
- Zegar czasu pracy: elektroniczny.
- Uruchomienie maszyny: przycisk START/STOP.
- Funkcja pauzy bez kasowania czasu: TAK.
- 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 AR100

HERT
Wiemy jak.



Wypożyczenie B: dzieża redukcyjna 100/60 L lub 100/40 L, różga, hak - stal nierdzewna, mieszadło - aluminium.



Automatyczny zgarniak - kompletny: uchwyt ze stali nierdzewnej, ostrze teflonowe, 100 L, 100/60 L lub 100/40L.



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



Mieszadło, stal nierdzewna.



Różga z grubszym o 1 mm drutem, stal nierdzewna.



Różga z cieńszym drutem, stal nierdzewna.



Różga wzmocniona obręczą No 44b, stal nierdzewna.



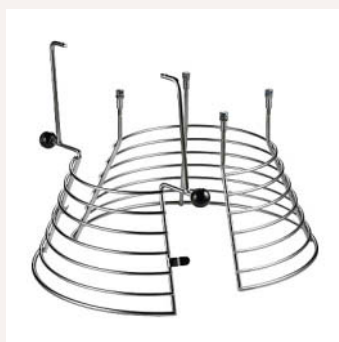
Różga krzyżowa (skrzydłowa) No 14 - 100 L, 100/60 L, 100/40 L, stal nierdzewna.



Stała osłona zabezpieczająca wykonana z tworzywa sztucznego. Posiada certyfikat CE.



Zdejmowana osłona zabezpieczająca wykonana z tworzywa sztucznego. Posiada certyfikat CE.



Stała osłona zabezpieczająca wykonana ze stali nierdzewnej. Nie posiada certyfikatu CE.



Zdejmowana osłona zabezpieczająca wykonana ze stali nierdzewnej. Nie posiada certyfikatu CE.

Akcesoria Varimixer

www.hert.pl

Wyposażenie opcjonalne AR100

HERT
Wiemy jak.



Wieszak na narzędzia - 127 cm.



Wózek transportowy
do dzieży 100 L, także do dzieży
redukcyjnej 100/60 L i 100/40 L.



Podnośnik do dzieży
EASYLIFT 140.



Podnośnik do dzieży MAXILIFT
INOX.



Akcesoria Varimixer

www.hert.pl

Dane techniczne AR100

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	AR 100 L	Czas przygotowania
Białka jaj	Rózga	15 L	15 min.
Ubijany krem	Rózga	45 L	9,5 min.
Majonez	Rózga	80 L	77 min.
Masło ziołowe	Mieszadło (łopatka)	75 kg	5 min.
Puree ziemniaczane	Rózga	65 kg	6 min.
Ciasto chlebowe (50%AR)*	Hak	58 kg	7 min.
Ciasto chlebowe (60%AR)*	Hak	70 kg	7 min.
Ciasto Ciabatta (70%AR)*	Hak	75 kg	11 min.
Ciasto na muffiny	Mieszadło (łopatka)	60 kg	10 min.
Ciasto biszkoptowe	Rózga	25 kg	10 min.
Mięso na klopsy	Mieszadło (łopatka)	75 kg	5 min.
Lukier	Mieszadło (łopatka)	70 kg	0,5 min.
Ciasto na donaty (50%AR)*	Hak	60 kg	7 min.

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

AR100:

pojemność działy głównej: 100 L
pojemność działy redukcyjnej: 60 lub 40 L
regulacja prędkości narzędzia: płynnie za pomocą falownika
obroty: 47-257 obr./min.
zasilanie: ~400 V, 3 ph, 50/60 Hz
moc silnika: 2,9 kW / 4,0 KM
wymary LxBxH: 1171x691x1593 mm
waga: 395 kg
wodoodporność: standard IP32

AR100 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**.

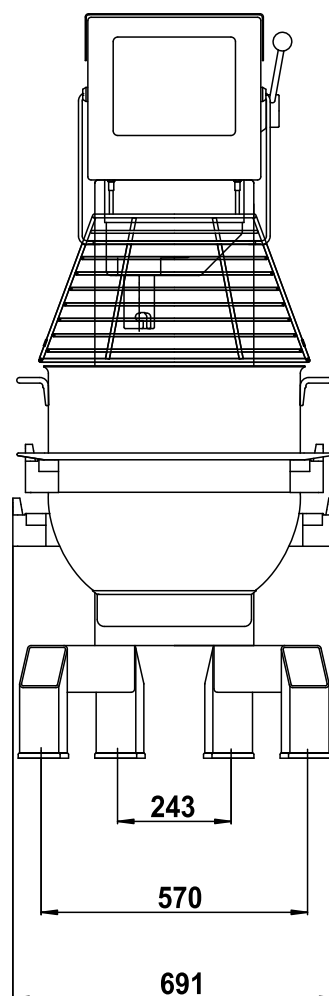
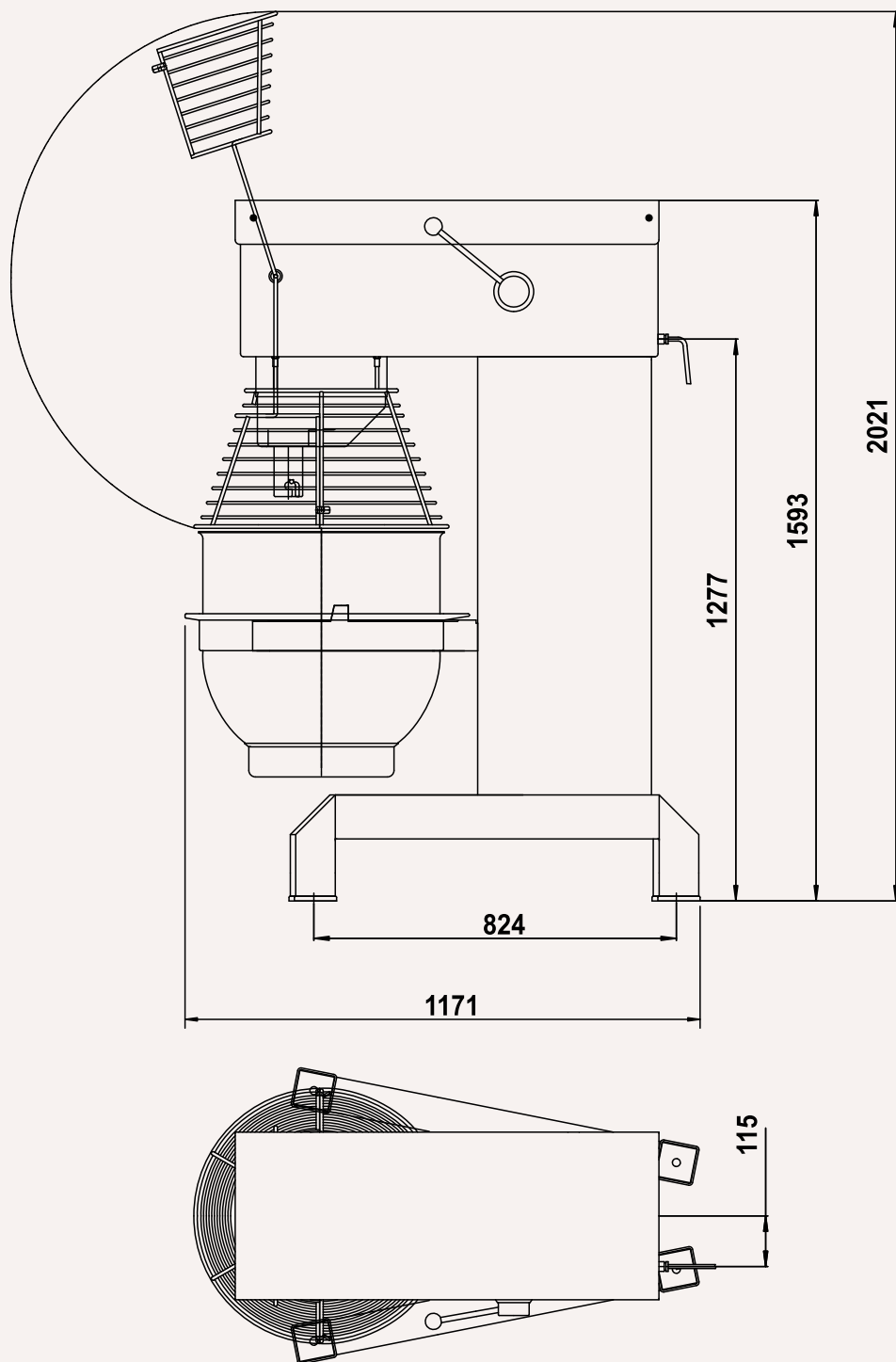


Profesjonalne miksery

www.hert.pl

Wymiary miksera AR100

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