

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 AR200



Varimixer



Legendarna trwałość...

Varimixer AR200

HERT
Wiemy jak.

PANEL STEROWANIA

Nowy, wodoodporny panel sterujący **VL-4** z funkcjami:
/ start / stop / pauza /.

Prędkość:
regulowana płynnie
z pozycjonerem / 1-2-3-4 /.

Elektroniczny zegar czasu.
Funkcja REMIX:
zapamiętanie programu
(20 programów).

OSŁONA DZIEŻY

Wykonanie: stal nierdzewna.
Osłona składa się z 2 części,
niezależnie otwieranych i
zdejmowanych do umycia.
Opcjonalnie jedna część
może być wykonana
z przezroczystego plexi,
dla lepszej kontroli wizualnej
przygotowywanego produktu.
Osłona dodatkowo
wzbogacona o lejek
do dodawania produktów
w trakcie pracy.

AUTOMATYCZNE RAMIONA

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

Kontrola właściwej pozycji
dzieży poprzez czujnik
magnetyczny zabezpieczający
przed niewłaściwym
montażem dzieży

**System automatycznie
ustawia dzieżę wobec
wybranego narzędzia:
RÓZGI, MIESZADŁA,
I ZGARNIAKA.**

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



WENTYLACJA NAPĘDU

Zwiększona wentylacja
systemu napędu, która
dzięki lepszemu obiegowi
powietrza przyczynia się
do zwiększenia trwałości
elektroniki i systemów
napędowych.

PODWYŻSZONA I WZMOCNIONA KOLUMNA URZĄDZENIA

Umożliwiająca pracę
„dzieża za dzieżą”
bez konieczności demontażu
narzędzi. Dzieża zjeżdża do
samego dołu.

AR200 INOX stainless steel

- Podwyższone urządzenia,
lepsza ergonomia pracy.
- Zmiana prędkości
obrotowej sterowana
falownikiem.
- Automatyczne
opuszczanie dzieży
po zakończonym
cyklu pracy.
- **Przygotowana do pracy
w przemyśle 24/7.**
- Przystosowana
do przemysłowego
czyszczenia - **standard
IP54** (opcjonalnie).
- Wersja podstawowa **IP53**.

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.

Największy Varimixer

www.hert.pl

Varimixer AR200

HERT
Wiemy jak.

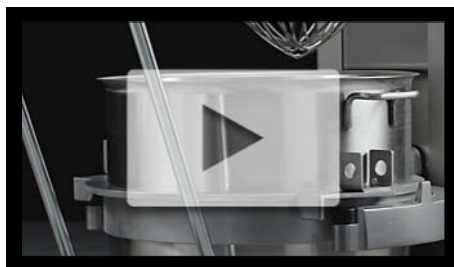
Ubijaczki AR200 to wyjątkowa, największa konstrukcja stworzona z myślą o przemysłowych piekarniach i cukierniach oraz innych dużych zakładach produkcji spożywczej. Konstrukcja urządzenia jest podwyższona i wzmocniona. Taka konstrukcja umożliwia pracę „ciasto za ciastem”, bez konieczności demontażu narzędzia. Silniki i przekładnie są wzmocnione do ciągłej pracy. Nowoczesny panel sterowania VL-4 i całkowicie metalowa konstrukcja ze stali nierdzewnej INOX - to niewątpliwe zalety. Urządzenie może być sprzedane w wersji IP54 lub MARINE, spełniające standardy zakładów przetwórstwa spożywczego, gdzie występuje duża wilgotność i niska temperatura (zakłady mięsne).

Co charakteryzuje ubijaczki serii AR200?

- **Planetarny system obrotowy narzędzi** z mechaniczną, bezstopniową przekładnią pasową 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.
- **Wyjątkowa trwałość urządzenia** mierzona w latach pracy w Państwie zakładzie.
- **Najtrwalszy na Świecie system napędu** w ubijaczkach planetarnych.
- **Wszystkie powierzchnie i akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej**, konstrukcja zapewnia najlepszą możliwą higienę i bardzo łatwe czyszczenie.
- Największy wśród ubijaczek **wybór wyposażenia opcjonalnego**: zgarniaki, specjalne wzmocnione różgi i mieszadła, wózek, wieszak na narzędzia, osłony zabezpieczające itp.
- **Proste, czytelne i funkcjonalne sterowanie VL-4**.

Zastosowanie:

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

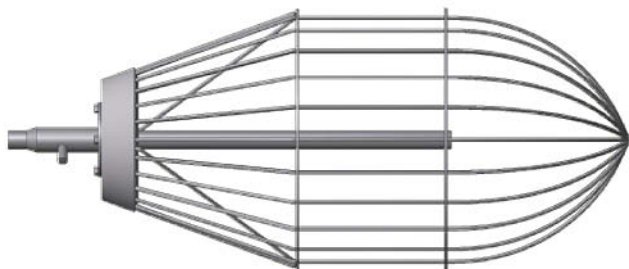


Niezawodny napęd...

www.hert.pl

Wposażenie standardowe AR200

HERT
Wiemy jak.



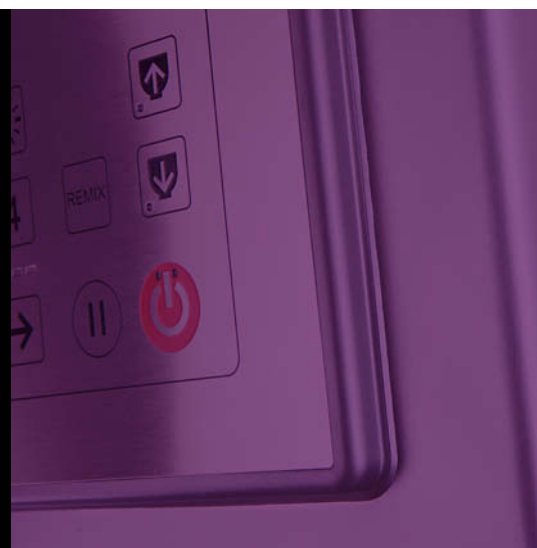
Różga podwójnie wzmocniona - stal nierdzewna z podwójny trzpieniem mocującym.



Dzieża 200 L ze stali nierdzewnej.
Osłona dzieży ze stali nierdzewnej (certyfikat CE).

Sterowanie Vari-logic VL-4

- Elektroniczna regulacja prędkości obrotowej.
- 4 pozycyjny wskaźnik prędkości płynnej oraz możliwość regulacji +/- strzałkami na każdym stopniu.
- Elektryczne podnoszenie / opuszczanie dzieży.
- Elektroniczny zegar czasu.
- Funkcja REMIX pozwala zapamiętać do 20 ustawień prędkości i czasu (programów).
- Funkcja PAUZA bez kasowania czasu.
- Przycisk Start / Stop.
- Wyłącznik bezpieczeństwa (obok panelu sterowania).



Wodoodporny panel

www.hert.pl

Wypożyczenie opcjonalne AR200

HERT
Wiemy jak.



Różga podwójnie wzmocniona, 200 L, stal nierdzewna, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Mieszadło, stal nierdzewna, 200 L, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Różga krzyżowa (skrzydłowa) No 14, 200 L, stal nierdzewna, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Wieszak na narzędzia - 127 cm.



Dzieża 200 L z dolną rurą odpływową, stal nierdzewna.



Automatyczny zgarniak 200 L-kompletny: uchwyt ze stali nierdzewnej, ostrze teflonowe.



Zdejmowana osłona zabezpieczająca ze stali nierdzewnej. Posiada certyfikat CE.



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa ze stali nierdzewnej. Posiada certyfikat CE.



Koła do dzieży 200 L.



Wózek transportowy do dzieży 200 L.



Wodoodporna głowica planetarna wykonana ze stali nierdzewnej, IP54.



Wodoodporna pokrywa przy wentylacji powietrznej, wykonana ze stali nierdzewnej, IP54.

Akcesoria Varimixer

www.hert.pl

Wypożyczenie opcjonalne AR200

HERT
Wiemy jak.

TRANSPORT DZIEŻY
PODNOŻENIE DZIEŻY
OBRACANIE DZIEŻY

Rozmiar dzieży: 200 L
Maksymalne obciążenie:
MAXILIFT
- załadunek: 110-140 kg
MEGALIFT
- załadunek: 200 kg



Podnośniki do dzieży 200 L
MEGALIFT INOX,
MAXILIFT INOX.



Transport dzieży

www.hert.pl

Dane techniczne AR200

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	AR200 L	Czas przygotowania
Białka jaj	Rózga	27 L	15 min.
Ubijany krem	Rózga	120 L	15 min.
Majonez	Rózga	160 L	140 min.
Masło ziołowe	Mieszadło (łopatka)	150 kg	6 min.
Puree ziemniaczane	Rózga	140 kg	6 min.
Ciasto chlebowe (50%AR)*	-	-	-
Ciasto chlebowe (60%AR)*	-	-	-
Ciasto Ciabatta (70%AR)*	-	-	-
Ciasto na muffiny	Mieszadło (łopatka)	120 kg	10 min.
Podstawa do ciasta warstwowego	Mieszadło (łopatka)	50 kg	10 min.
Mięso na klopsy	Mieszadło (łopatka)	150 kg	5 min.
Lukier	Mieszadło (łopatka)	140 kg	0,5 min.
Ciasto na donaty (50%AR)*	-	-	-

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

AR200:

pojemność działy głównej: 200 L

pojemność działy redukcyjnej: brak opcji

regulacja prędkości narzędzia: płynnie za pomocą falownika

obroty: 47-257 obr./min.

zasilanie: ~400 V, 3 ph, 50/60 Hz

moc silnika: 5,5 kW / 7,0 KM

wymiary LxBxH: 1329x754x2063 mm

waga: 525 kg

wodoodporność: standard IP53 (opcjonalny upgrade do standardu IP54)

ERGO AR200 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 IP54**.

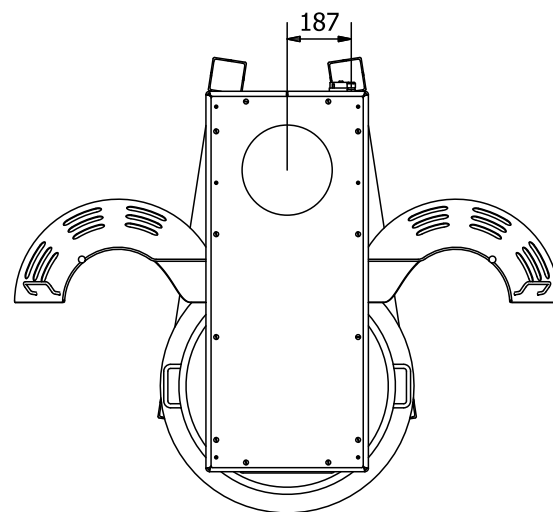
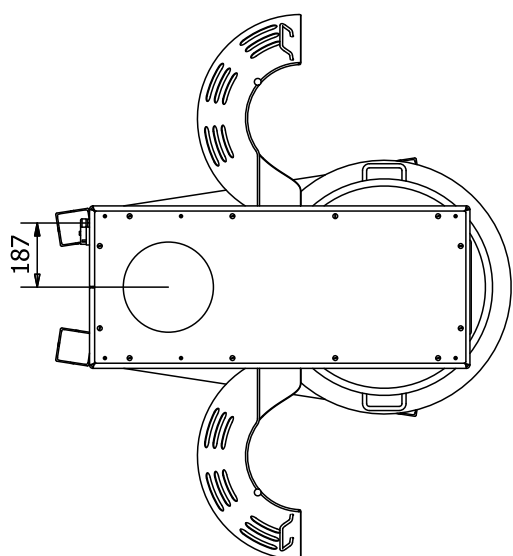
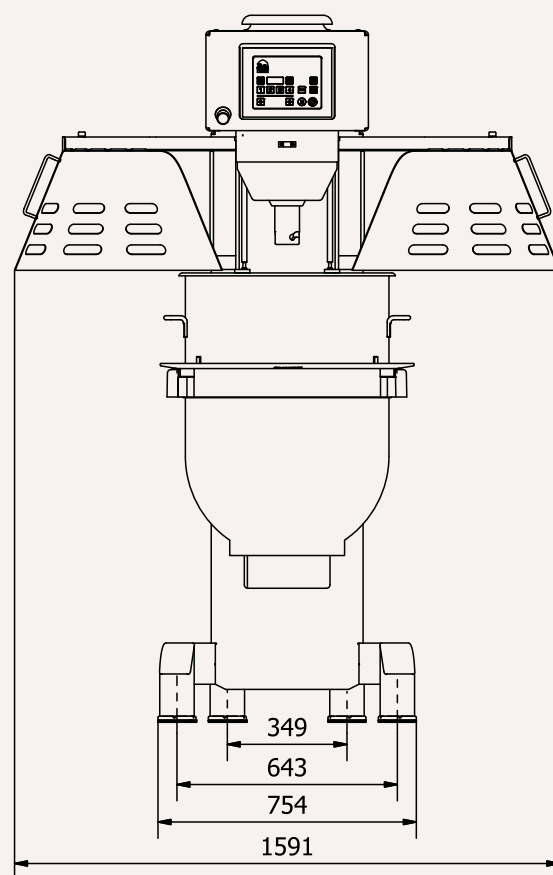
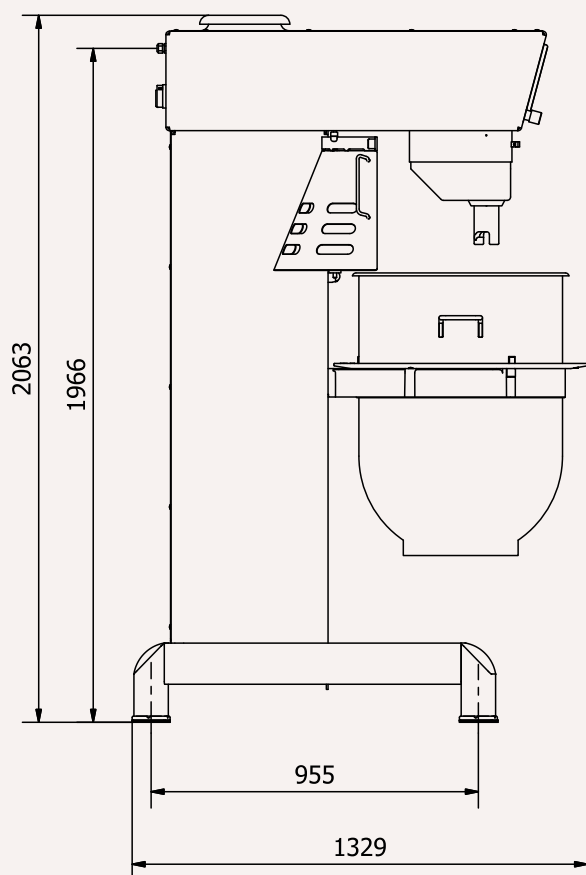


Profesjonalne miksery

www.hert.pl

Wymiary miksera AR200

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