

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 ERGO 60



Varimixer

Legendarna trwałość...

Varimixer ERGO 60

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 wykona

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 zabezpiecza-

jący przed niewłaściwym

montażem dzieży

System automatycznie

ustawia dzieżę wobec

wybranego narzędzia:

RÓŻGI, MIESZADŁA,

HAKA 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.

ZASADY ERGO

- 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.

Ergonomia działania...

www.hert.pl

Varimixer ERGO 60

HERT
Wiemy jak.

Seria ubijaczek ERGO to wyjątkowa 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 konstrukcja z malowanej proszkowo stali lub stali nierdzewnej 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 ERGO?

- **Planetarny system obrotowy narzędzi** z elektryczną, bezstopniową przekładnią 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.
- Mocna, **stabilna konstrukcja maszyny** nie wymagająca kotwienia do podłogi.
- **Wszystkie powierzchnie i akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej**, konstrukcja zapewnia najlepszą możliwą higienę i bardzo łatwe czyszczenie.
- Największy wśród ubijaczek **wybór wyposażenia opcjonalnego**: dzieże połówkowe, zgarniaki, specjalne różgi, 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

Wypożyczenie standardowe ERGO 60

HERT
Wiemy jak.

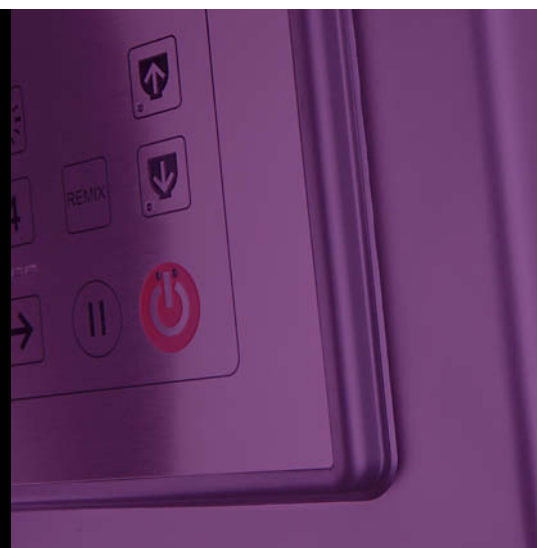


Hak | Różga | Mieszadło
wykonane ze stali nierdzewnej.

Dzieża 60 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 ERGO 60

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.



Mieszadło, stal nierdzewna.



Dzieża 60 L z dolną rurą odpływową, 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.



Koła do dzieży 60 L.



Wieszak na narzędzia - 127 cm.



Zdejmowana osłona zabezpieczająca ze stali nierdzewnej. Posiada certyfikat CE.



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa ze stali nierdzewnej. Posiada certyfikat CE.

Akcesoria Varimixer

www.hert.pl

Wypożyczenie opcjonalne ERGO 60

HERT
Wiemy jak.



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



Podnośnik do dzieży
EASYLIFT 30-60.



Podnośnik do dzieży
FLEXLIFT INOX.



Wodoodporna pokrywa przy
wentylacji powietrznej, wyko-
nana ze stali nierdzewnej, IP54.



Wodoodporna głowica
planetarna wykonana ze stali
nierdzewnej, IP54.



Akcesoria Varimixer

www.hert.pl

Dane techniczne ERGO 60

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	ERGO AE60 L	Czas przygotowania
Białka jaj	Rózga	9 L	15 min.
Ubijany krem	Rózga	15 L	10,5 min.
Majonez	Rózga	48 L	60 min.
Masło ziołowe	Mieszadło (łopatka)	45 kg	5 min.
Puree ziemniaczane	Rózga	36 kg	6 min.
Ciasto chlebowe (50%AR)*	Hak	34 kg	7 min.
Ciasto chlebowe (60%AR)*	Hak	44 kg	7 min.
Ciasto Ciabatta (70%AR)*	Hak	40 kg	11 min.
Ciasto na muffiny	Mieszadło (łopatka)	33 kg	14 min.
Ciasto biszkoptowe	Rózga	15 kg	10 min.
Mięso na klopsy	Mieszadło (łopatka)	45 kg	5 min.
Lukier	Mieszadło (łopatka)	40 kg	0,5 min.
Ciasto na donaty (50%AR)*	Hak	36 kg	7 min.

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

ERGO AE60:

pojemność dzieży głównej: 60 L

pojemność dzieży redukcyjnej: 30 L

regulacja prędkości narzędzia: płynnie za pomocą falownika

obroty: 53-288 obr./min.

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

moc silnika: 3,0 kW / 4,0 KM

wymiary LxBxH: 1084x761x1835 mm

waga: 330 kg

wodoodporność: standard IP53 (opcjonalny upgrade do standardu IP54)

ERGO AE60 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**.

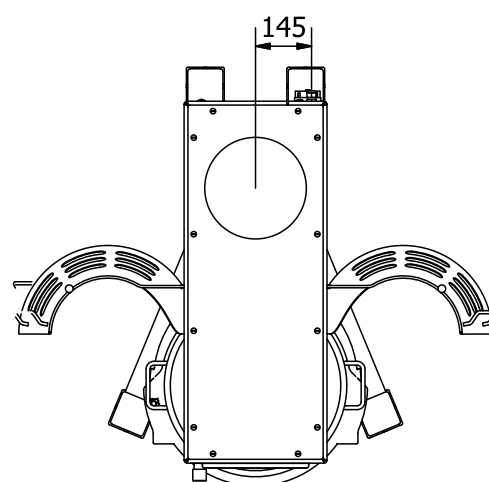
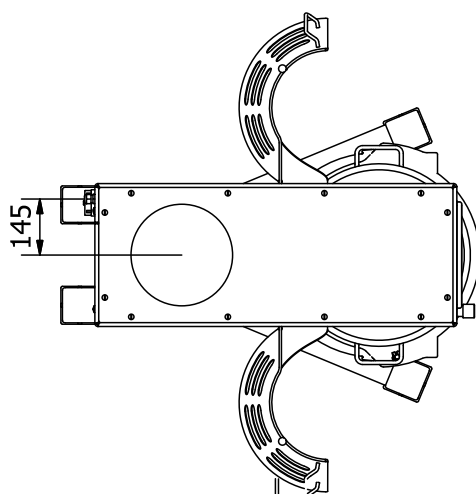
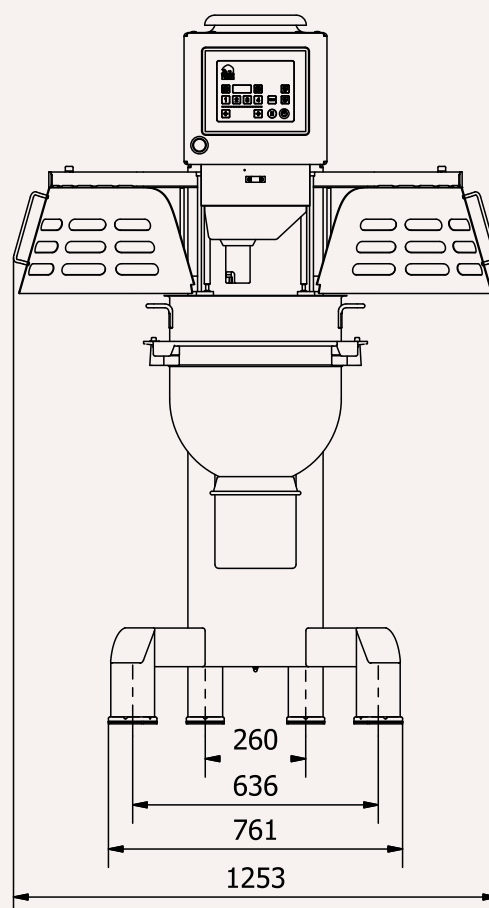
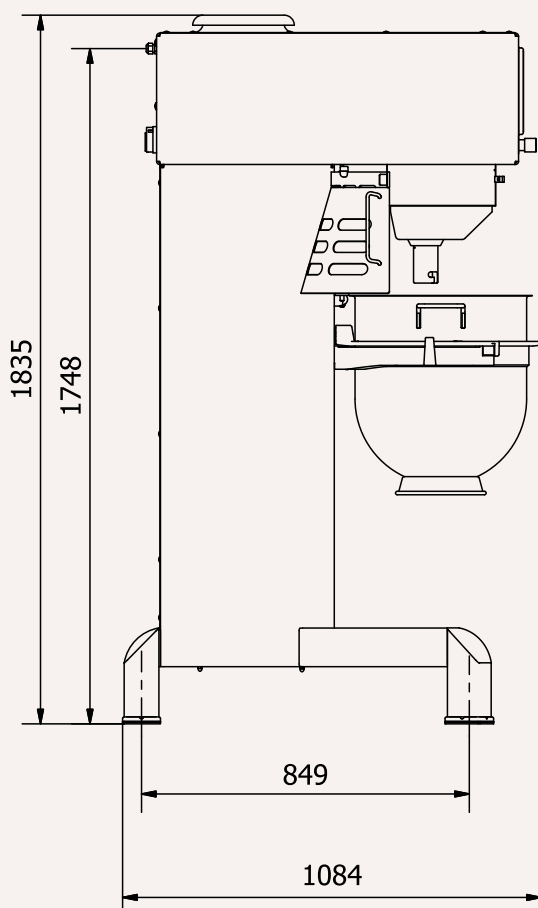


Profesjonalne miksery

www.hert.pl

Wymiary miksera ERGO 60

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