

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.

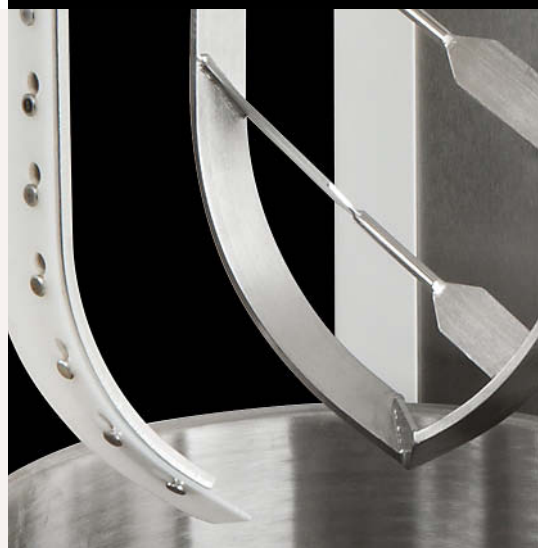
- **MOCNE i EFEKTYWNE** silniki - bez problemu są w stanie mieszać duże ilości ciężkich składników, gwarantując **bardzo wysoką wydajność** w przeliczeniu na przygotowanie różnych produktów.
- **NIEZAWODNY**, opatentowany system talerzowego napędu o płynnej regulacji prędkości zapewnia cichą pracę i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

MIKSER ERGO 100



Varimixer

Legendarna trwałość...



Varimixer ERGO 100

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,
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 100

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 100

HERT
Wiemy jak.

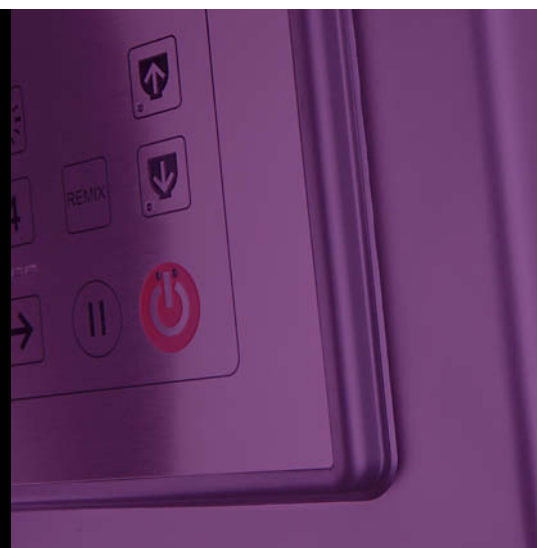


Hak | Różga - stal nierdzewna | Mieszadło - aluminium
Narzędzia z podwójny trzpieniem mocującym.

Dzieża 100 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 100

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, 100/60 i 100/40 L.



Mieszadło POWDER mixer No 39, do napowietrzania mąki, stal nierdzewna, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Mieszadło, stal nierdzewna, 100, 100/60, 100/40 L, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Dzieża 100 L z dolną rurą odpływową, stal nierdzewna.



Różga z cieńszym drutem, 100, 100/60, 100/40 L, stal nierdzewna, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Różga wzmocniona obręczą No 44b, 100, 100/60, 100/40 L, stal nierdzewna, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Różga krzyżowa (skrzydłowa) No 14, 100, 100/60, 100/40 L, stal nierdzewna, z podwójnym trzpieniem mocującym.



Koła do dzieży 100 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 100

HERT
Wiemy jak.



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



Podnośnik do dzieży
EASYLIFT 80-140.



Podnośnik do dzieży
MAXILIFT 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 100

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	ERGO AE100 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/.

ERGO AE100:

pojemność działy głównej: 100 L

pojemność działy redukcyjnej: 40 lub 60 L

regulacja prędkości narzędzia: płynnie za pomocą falownika

obroty: 47-257 obr./min.

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

moc silnika: 4,0 kW / 5,4 KM

wymiary LxBxH: 1207x761x2035 mm

waga: 428 kg

wodoodporność: standard IP53 (opcjonalny upgrade do standardu IP54)

ERGO AE100 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**.

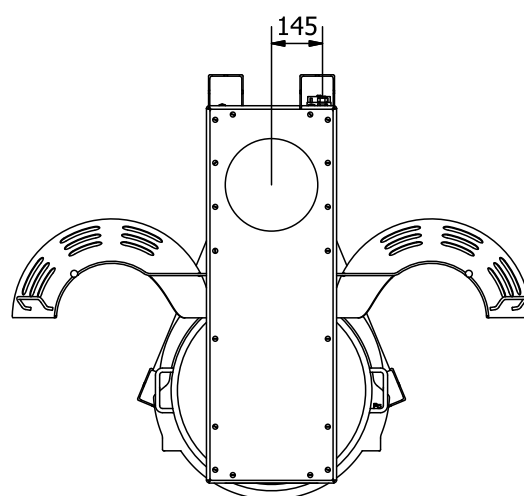
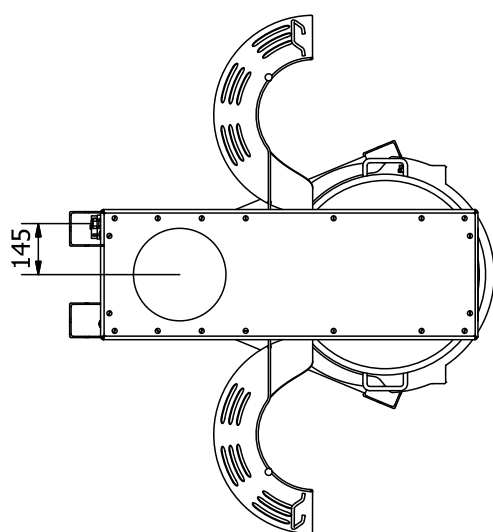
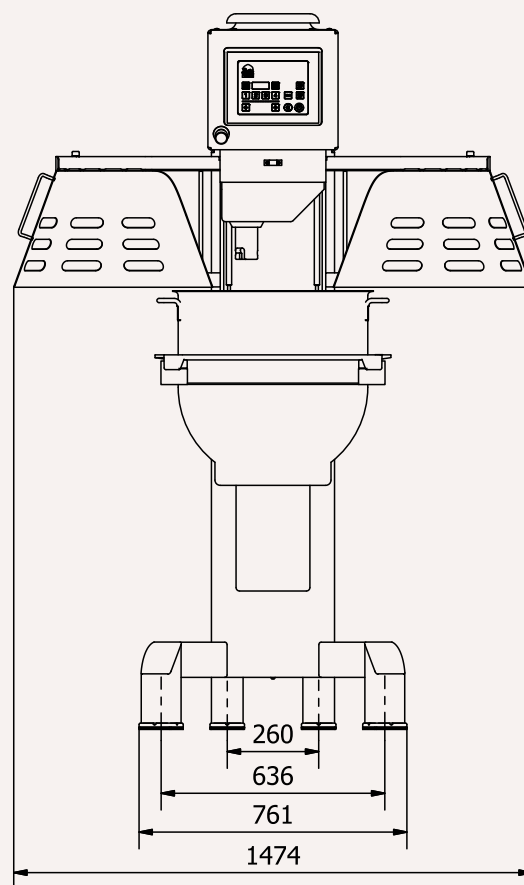
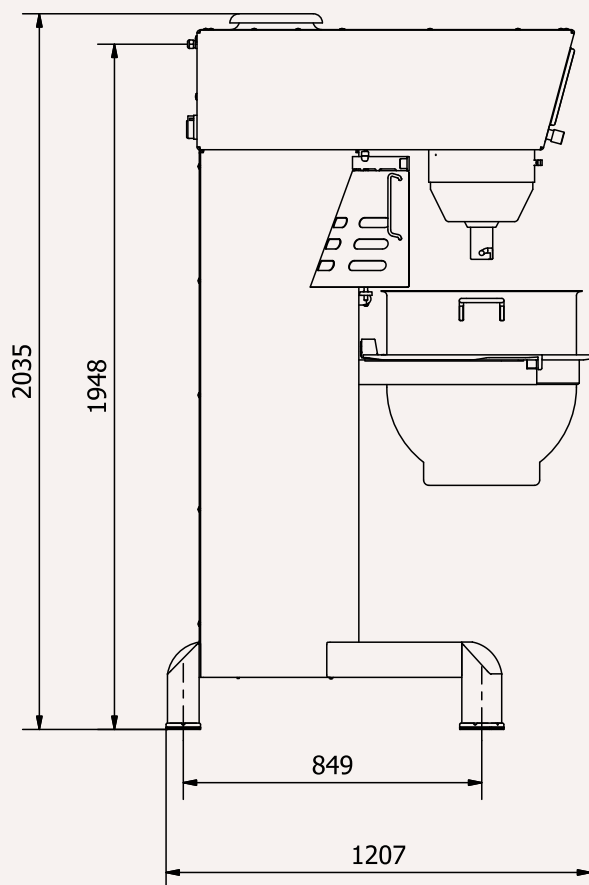


Profesjonalne miksery

www.hert.pl

Wymiary miksera ERGO 100

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