

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 TEDDY 5L



Varimixer



Legendarna trwałość...

Varimixer TEDDY 5L

HERT
Wiemy jak.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Precyzyjnie odlewany z aluminium zaokrąglony kształt, brak zewnętrznych śrub i otworów sprawia, że TEDDY jest łatwy do utrzymania w idealnej czystości.

BARDZO ŁATWA OBSŁUGA

Prędkość jest płynnie regulowana za pomocą przelotowego pokrętła sterującego, które umożliwia obsługę z każdej strony. Pokrętło jest również punktem zatrzasku oraz zawiasu, gdy głowica miksera jest odchylona do tyłu w celu zmiany narzędzi.

DOBRA STABILNA PODSTAWA

Szeroka powierzchnia podstawy oraz przyssawki zapewniają stabilność miksera podczas pracy.



DODATKOWY NAPĘD OSPRZĘTU (OPCJONALNIE)

Mikser w kolorze białym jest również dostępny z napędem do montażu maszynki ze stali nierdzewnej do mielenia mięsa.

EKRAN BEZPIECZEŃSTWA

Stała stalowa solidna kratka, zdejmowana taca do uzupełniania składników w trakcie pracy oraz wykonana z przezroczystego twardego poliwęglanu osłona przeciwbryzgowa chronią zarówno operatora i produkty, umożliwiając jednocześnie monitorowanie procesu mieszania produktów.

EFEKTYWNE NARZĘDZIA

Specjalnie zaprojektowany hak gwarantuje zawsze perfekcyjne ugniatanie ciasta w dzieża ze stali. Wszystkie narzędzia: dzieża, różga, hak oraz mieszadło wykonane są także ze stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce.

AFFIXED BOWL

Dzieża TEDDY posiada skuteczne, pewne mocowanie - utrzymywana jest na miejscu podczas pracy za pomocą jednej dźwigni.

Największy z najmniejszych...

www.hert.pl

Varimixer TEDDY 5L

HERT
Wiemy jak.

SMALL AND STRONG. TEDDY o pojemności 5L dla profesjonalnych użytkowników z przeznaczeniem do zastosowań laboratoryjnych w przemyśle lub jako mikser wspomagający dla klientów z sektora HORECA: restauracji, barów, kuchni hotelowych itp. **Bez żadnego problemu można w nim ugnieść jednorazowo 2,5 kg ciasta!** Inteligentny duński design z naciskiem na ergonomię, higienę i łatwe czyszczenie oraz jakość obsługi. **Przygotowany do ciężkiej pracy, rok po roku.**

DUŻA MOC ...w małym niedźwiedziu.

- Łatwe i stabilne ryglowanie dzieży.
- Specjalna konstrukcja dzieży umożliwiająca zachowanie jej 100% czystości i higieny.
- Przekładnia planetarna jak w dużych mikserach.
- **Ubijaczka wykonana jest identycznie jak miksery o większych pojemnościach co daje jej dużo większą siłę i odporność na obciążenia.**
- Bezzstopniowa regulacja prędkości obrotowej.
- Cicha praca ubijaczki.
- Zabezpieczenie IP42.

Wykorzystanie 95% zainstalowanej mocy. Dzięki zastosowaniu mocnego, specjalnie zaprojektowanego trójfazowego silnika z konwerterem napięcia, umożliwiającego podłączenie miksera pod zasilanie ~230 V otrzymujemy znacznie więcej realnej siły i mocy KW niż w konkurencyjnych dla TEDDY-ego urządzeniach. W przeciwieństwie do większości innych małych mikserów TEDDY jest również zdolny do mieszania ciężkich i trudnych składników przy bardzo niskich prędkościach.

Zastosowanie:

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



Niezawodny napęd...

www.hert.pl

Wypożażenie standardowe TEDDY 5L

HERT
Wiemy jak.



Hak | Rózga | Mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej | Dzieża 5 L ze stali nierdzewnej
Pokrywa z tworzywa sztucznego | Taca stalowa do napełniania | Osłona dzieży z twardego poliwęglanu.

EFEKTYWNE NARZĘDZIA. Mikser standardowo wyposażony jest w: dzieżę (5L) ze stali nierdzewnej z pokrywą, rózgę wykonaną z drutu 2,5 mm, mieszadło oraz specjalnie zaprojektowany hak, który zapewnia perfekcyjne ugniatanie ciasta. Wszystkie narzędzia wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, można je myć w zmywarce.

Miksery standardowo dostępne w kolorach: srebrnym, białym, czerwonym i czarnym.



Kolory TEDDY

www.hert.pl

Dane techniczne TEDDY 5L

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	TEDDY 5L	Czas przygotowania
Białka jaj	Rózga	0,7 L	1,5 min.
Ubijany krem	Rózga	1,5 L	6 min.
Majonez	Rózga	4,4 L	13 min.
Masło ziołowe	Mieszadło (łopatka)	1,7 kg	3 min.
Puree ziemniaczane	Rózga	2,5 kg	10 min.
Ciasto chlebowe (50%AR)*	Hak	2,5 kg	7 min.
Ciasto chlebowe (60%AR)*	Hak	2,5 kg	7 min.
Ciasto Ciabatta (70%AR)*	Hak	3,0 kg	20 min.
Ciasto na muffiny	Mieszadło (łopatka)	2,5 kg	20 min.
Ciasto biszkoptowe	Rózga	1,0 kg	10 min.
Mięso na klopsy	Mieszadło (łopatka)	3,0 kg	10 min.
Lukier	Mieszadło (łopatka)	2,9 kg	0,5 min.
Ciasto na donaty (50%AR)*	Hak	2,5 kg	7 min.

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

TEDDY 5L:

pojemność dzieży: 5 L

regulacja prędkości narzędzia: płynnie za pomocą falownika
obroty: 78-422 obr./min.

zasilanie: ~220-240 V, 1 ph, 50/60 Hz

moc silnika: 0,50 kW / 0,75 KM

wymiary LxBxH(H1): 462x240x400(550) mm

waga: 18 kg

wodoodporność: standard IP42

dodatkowy napęd: opcjonalnie

wilk do mielenia: średnica 62 mm

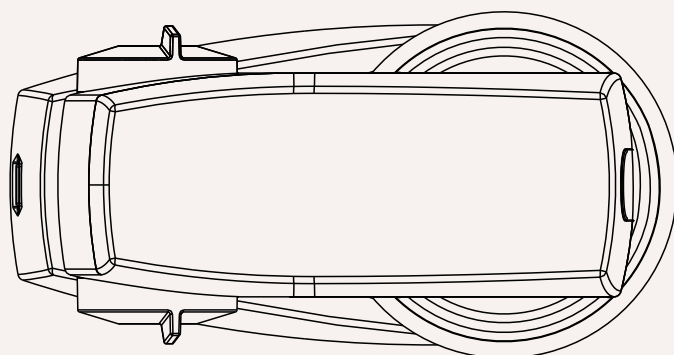
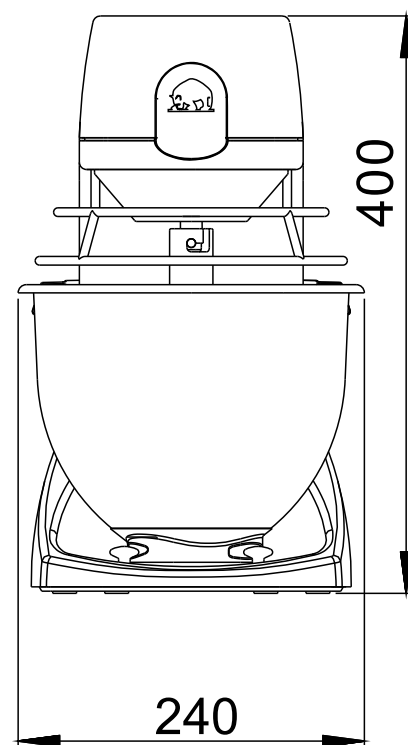
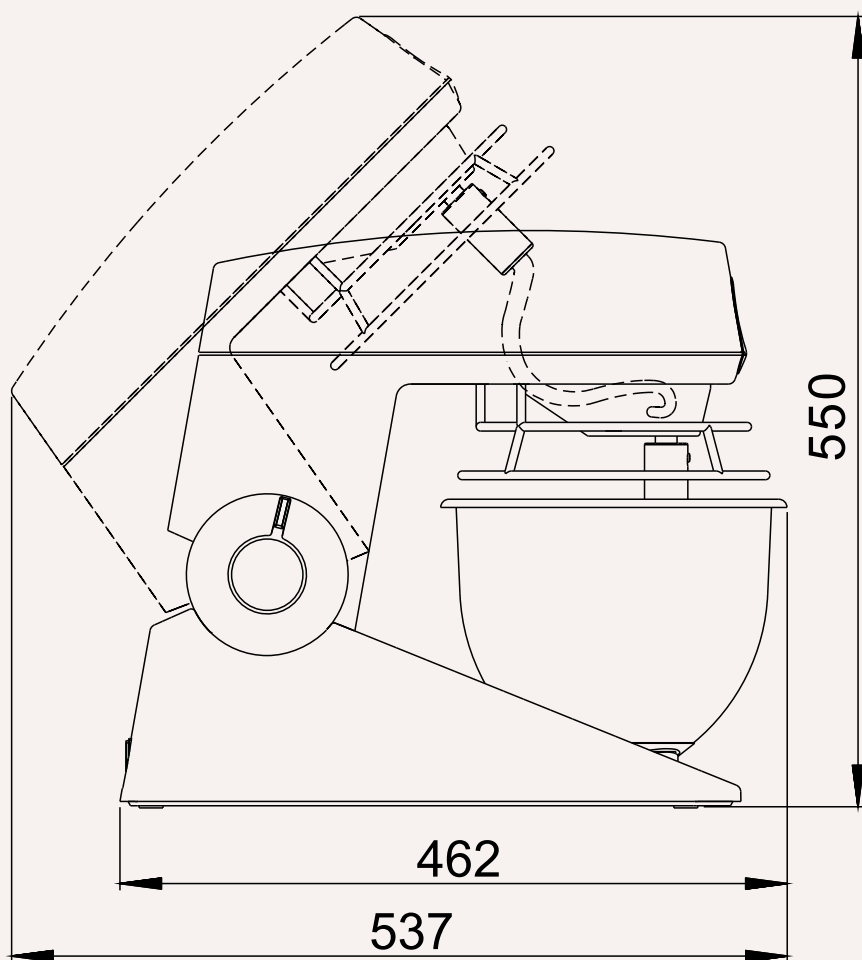


Profesjonalne miksery

www.hert.pl

Wymiary miksera TEDDY 5L

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