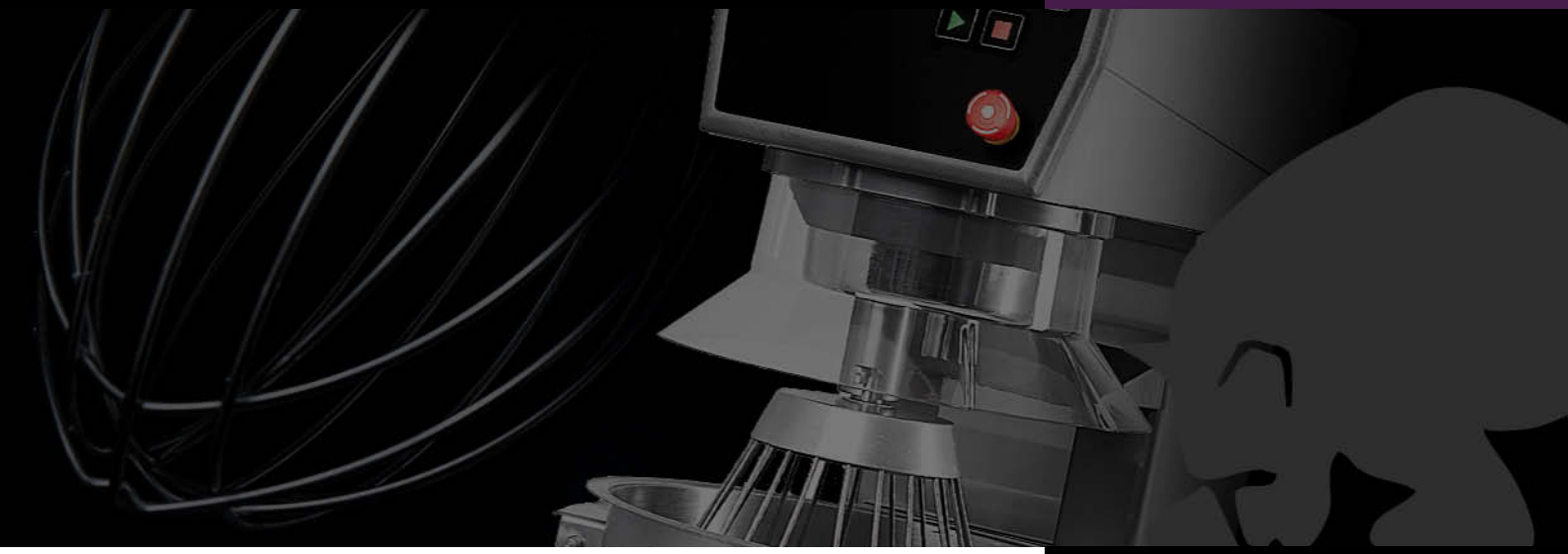
Mocne jak niedźwiedź!

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!**

MIKSER
KODIAK 30

Varimixer

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.

Legendarna trwałość...

Varimixer KODIAK 30 INOX

HERT
Wiemy jak.

NOWOCZESNE STEROWANIE
Bardzo prosta, intuicyjna obsługa. Łatwe ustawianie czasu i prędkości. Kliknij przycisk start i stop. To bardzo proste, a wszystko dostępne na ergonomicznej wysokości roboczej pochylonego panelu sterowania.

OPATENTOWANA OSŁONA DZIEŻY
Opatentowana osłona bezpieczeństwa (certyfikat CE), wykonana z przezroczystego poliwęglanu. Posiada zintegrowany lejek do uzupełniania składników w trakcie pracy. Może być przymocowana natychmiast, za pomocą magnesów. Można ją myć w zmywarce.

EFEKTYWNE NARZĘDZIA
Bardzo efektywne narzędzia, o unikalnej konstrukcji technicznej, zwiększają prędkość na obwodzie i znacznie skracają czas pracy. Dostępność dzieży redukcyjnych wraz z dedykowanymi narzędziami - podnosi wszechstronność ubijaczek, pozwalając na produkcję na mniejszą skalę, oraz przygotowanie małych ilości potrzebnych produktów.

DODATKOWY NAPĘD
Opcjonalny napęd przystawek, takich jak wilk do mielenia, szatkownica do warzyw - dostępny bezposrednio na panelu sterowania.

ERGONOMICZNA DŹWIGNIA
Efektywne podnoszenie i opuszczanie dzieży. Dźwignia obniża / podnosi dzieżę pozycjonując ją do pozycji roboczej w jednym ruchu.

PROSTE ZASILANIE
Miksery KODIAK pracują pod napięciem ~230 Volt. Dlatego potrzebują tylko standardowego gniazdka w pobliżu.

OBUDOWA STAINLESS STEEL
Ubijaczki KODIAK wykonane są z łatwej do czyszczenia oraz odpornej na korozję stali nierdzewnej, posiadają mocną ramę, wysokie i solidne nogi podstawy. Varimixer KODIAK mogą być czyszczone zgodnie z normą wodoodporności IP44.

WYGODNY, PEWNY TRANSPORT
Wersje wolnostojące FLOOR wyposażone są w wózek transportowy, o optymalnej wysokości roboczej, ze specjalną gumową obręczą pewnie utrzymującą dzieżę podczas przewożenia.

Varimixer KODIAK 30 INOX

HERT
Wiemy jak.

Seria KODIAK to nowoczesne miksery planetarne, które zostały opracowane na potrzeby **cukierni, małych piekarni, kuchni hotelowych i restauracyjnych oraz firm cateringowych**. Konsultacje techniczne z cukiernikami i użytkownikami mikserów w ponad 70 krajach Całego Świata trwały ponad 2 lata. **KODIAK jest konstrukcją zbudowaną na bazie potrzeb i doświadczeń samych Państwa - jego użytkowników!** Urządzenie KODIAK 30 otrzymało nagrodę główną KITCHEN INNOVATIONS 2015 AWARD.

Co charakteryzuje ubjiaczki KODIAK?

- **Bezstopniowa, elektryczna regulacja prędkości narzędzi.**
- Komplet narzędzi ze stali nierdzewnej: dzieża, rózga, hak i mieszadło + ergonomiczny wózek do dzieży.
- **Nowe wykonanie rózgi** – o nieco zmienionej konstrukcji, uniwersalnej dla różnych produktów i znacznie lepiej napowietrzającej surowiec.
- Dodatkowy osprzęt: zgarniak nylonowy / teflonowy + zestaw połówkowy, opcjonalny napęd do przystawek.
- Kontrola właściwej pozycji dzieży poprzez czujnik magnetyczny.
- **Łatwy i przyjazny, funkcjonalny panel sterujący** VL-2 z elektronicznym zegarem, funkcją PAUZA oraz możliwością programowania prędkości.
- Solidny korpus ubijaczki **wykonany w całości ze stali nierdzewnej w standardzie IP44**.
- **Wysoko umieszczona dzieża** pozwalająca na bieżąca kontrolę procesu ubijania.
- Wózek dzieży o wysokości 91,5 cm - idealnej do wybierania produktów z poziomu stołu roboczego.
- **Magnetycznie mocowana osłona dzieży** wykonana z twardego poliwęglanu, z silikonową wkładką do produktów gorących.

Zastosowanie:

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

Niezawodny napęd...

www.hert.pl

Wyposażenie standardowe
KODIAK 30 INOX

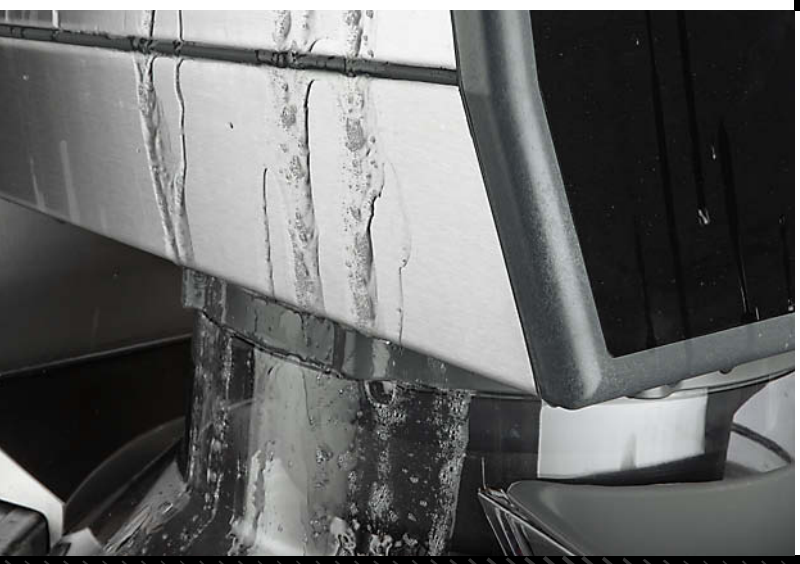
HERT
Wiemy jak.

Hak | Rózga | Mieszadło
wykonane ze stali nierdzewnej.

Dzieża 30 L ze stali nierdzewnej | Magnetyczna osłona dzieży z twardego poliwęglanu (CE) | Wózek do dzieży.

Sterowanie Vari-logic KODIAK

- Podnoszenie dzieży: ręcznie na drążku bezwładnościowym.
- Zegar czasu: elektroniczny.
- Zmiana prędkości obrotowej: elektronicznie, 8 pozycyjny wskaźnik prędkości płynnej, możliwość regulacji +/- na każdym stopniu.
- Uruchomienie maszyny: przyciski START/STOP.
- Wyłącznik bezpieczeństwa: funkcja na panelu.



KODIAK INOX - IP44

Wszystkie powierzchnie i akcesoria ubijaczek z serii KODIAK wykonane są ze stali nierdzewnej, a konstrukcja zapewnia najlepszą możliwą higienę i bardzo łatwe czyszczenie. Ubijaczkę można myć zgodnie ze standardem IP44, dostępna jest również specjalna wersja Marine zgodna z USPHS. Model dostępny w kolorze stainless steel.

Wodoodporny panel

www.hert.pl

Wyposażenie opcjonalne
KODIAK 30 INOX

HERT
Wiemy jak.

Wyposażenie B: dzieża redukcyjna 30/**15** L; rózga, hak oraz mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej.

Automatyczny zgarniak - kompletny: uchwyt ze stali nierdzewnej, ostrze teflonowe, 30 i 30/15 L.

Napęd dodatkowy do montowania przystawek: wika do mielenia mięsa i szatkownicy do warzyw.

Wieszak na narzędzia - 91 cm.

Wilk do mięsa 70 mm
+ nóż tnący o średnicy 70 mm,
+ sito o średnicy oczek 4,5 mm.

Akcesoria 70 mm: dodatkowe sita o średnicy oczek 2/3/4,5/6/8/10/13 mm. Przystawka do napełniania kiełbas.

Wilk do mięsa 82 mm
+ nóż tnący o średnicy 82 mm,
+ sito o średnicy oczek 3,0 mm.

Akcesoria 82 mm: dodatkowe sita o średnicy oczek 2/3/5/8/13 mm, precutter, przystawka do napełniania kiełbas, tacka odbiorcza, itp.

Szatkownica do warzyw GR20 bez wymiennych tarcz tnących. Dostępne dodatkowo 16 różnych dysków.

Dane techniczne KODIAK 30 INOX

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	KODIAK 30 L	Czas przygotowania
Białka jaj	Rózga	3.5 L	6 min.
Ubijany krem	Rózga	5.0 L	5 min.
Majonez	Rózga	20 L	31 min.
Masło ziołowe	Mieszadło (łopatka)	14 kg	2 min.
Puree ziemniaczane	Rózga	12 kg	6 min.
Ciasto chlebowe (50%AR)*	Hak	12 kg	7 min.
Ciasto chlebowe (60%AR)*	Hak	13 kg	7 min.
Ciasto Ciabatta (70%AR)*	Hak	15 kg	11 min.
Ciasto na muffiny	Mieszadło (łopatka)	16 kg	10 min.
Ciasto biszkoptowe	Rózga	7 kg	10 min.
Mięso na klopsy	Mieszadło (łopatka)	20 kg	5 min.
Lukier	Mieszadło (łopatka)	20 kg	0,5 min.
Ciasto na donaty (50%AR)*	Hak	15 kg	7 min.

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

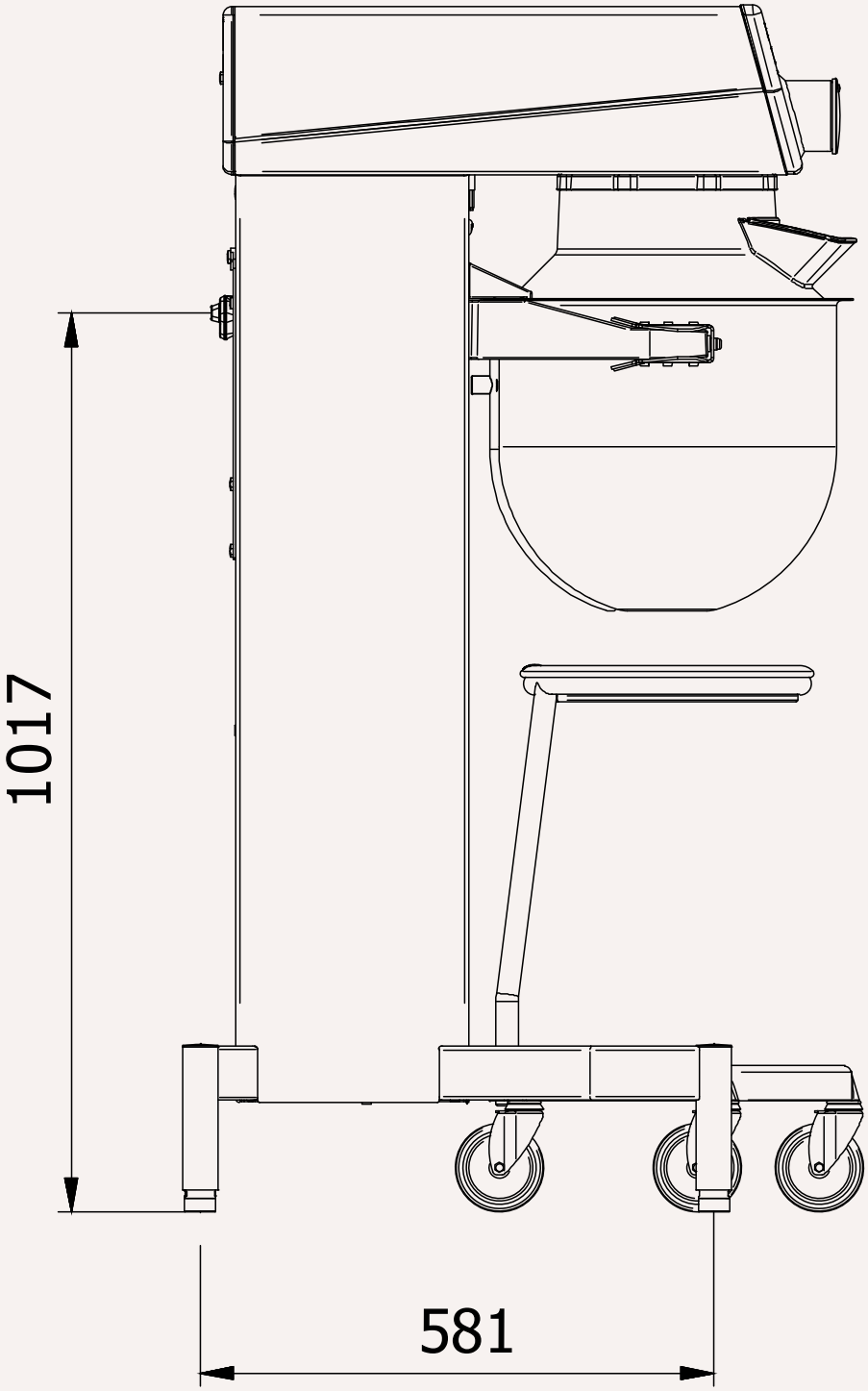
KODIAK RN30:
pojemność dzieży głównej: 30 L / redukcyjnej: 15 L
regulacja prędkości narzędzia: płynnie za pomocą falownika
obroty: 64-353 obr./min.
zasilanie: ~230 V, 1 ph, 50/60 Hz
moc silnika: 1,2 kW / 1,63 KM
wymiary LxBxH: 770x630x1365 mm
waga: 190 kg
wodoodporność: standard IP44
dodatkowy napęd: opcjonalnie
wilk do mielenia: średnica 70 lub 82 mm
szatkownica: GR20

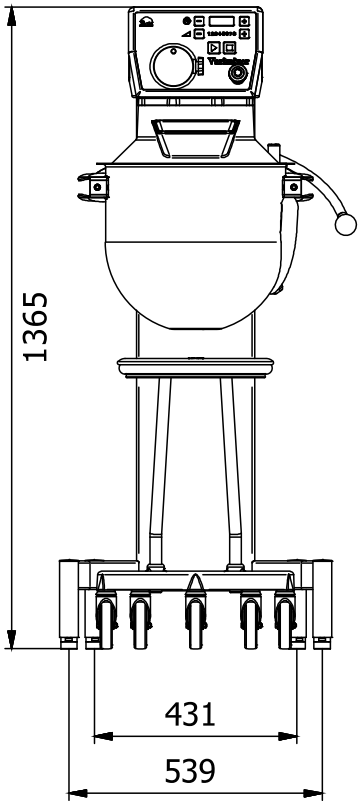
KODIAK 30 MARINE

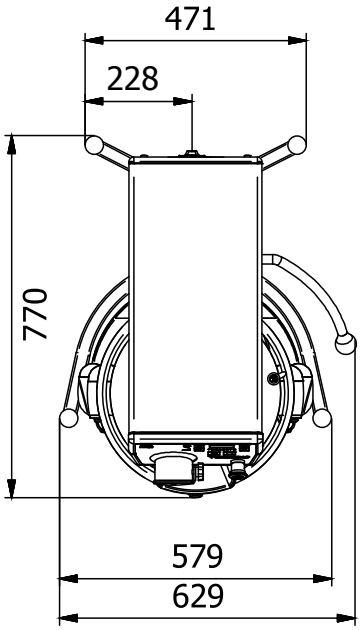
Dostępna jest również specjalna wersja ubijaczki zgodna z **USPHS**. Spełnia bardziej rygorystyczne wymagania: ochrony wewnętrznych elementów przed wodą i podwyższonej higieny. Wykonana ze stali nierdzewnej, wodoodporność - **standard IP44**.

Wymiary miksera KODIAK 30 INOX

HERT
Wiemy jak.

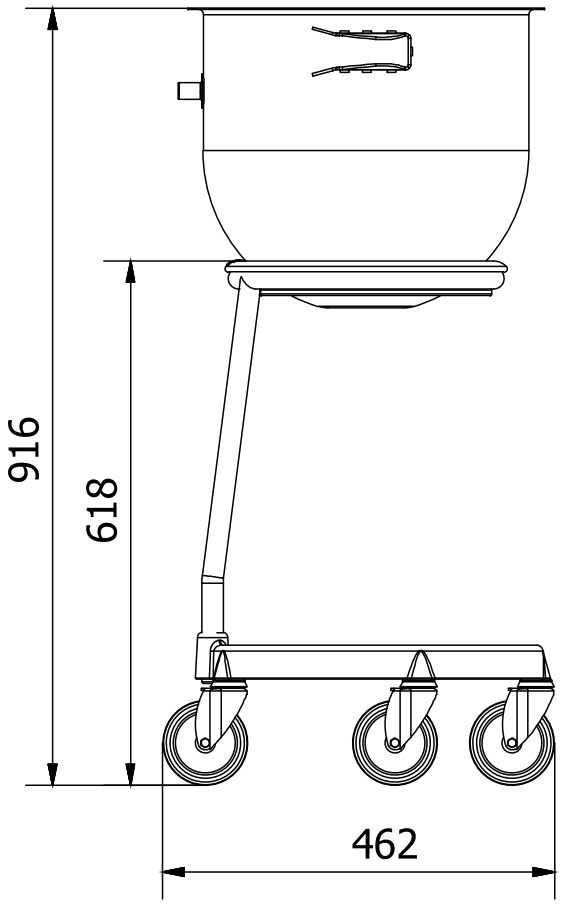


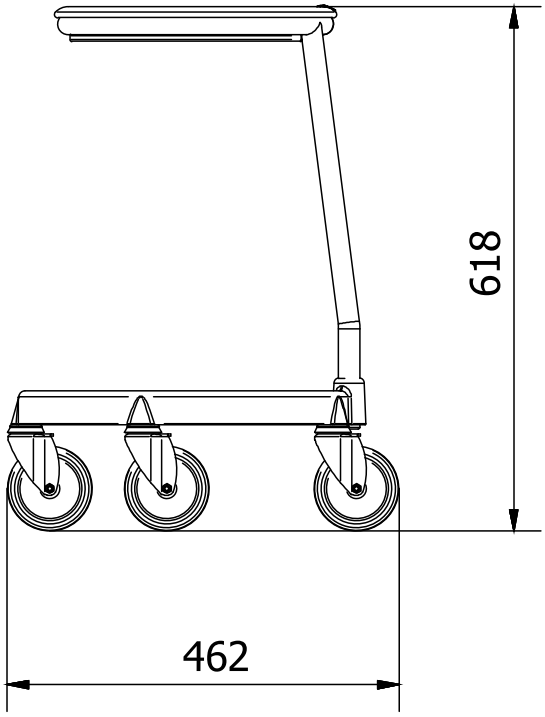


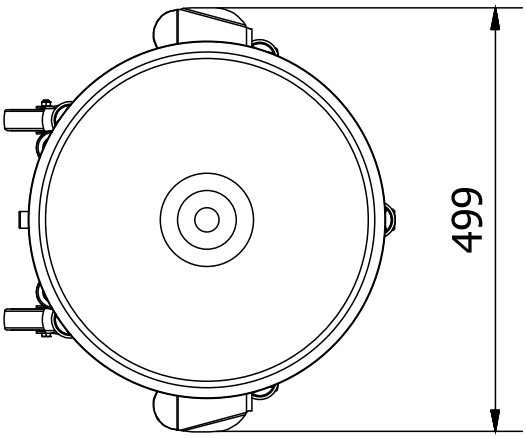


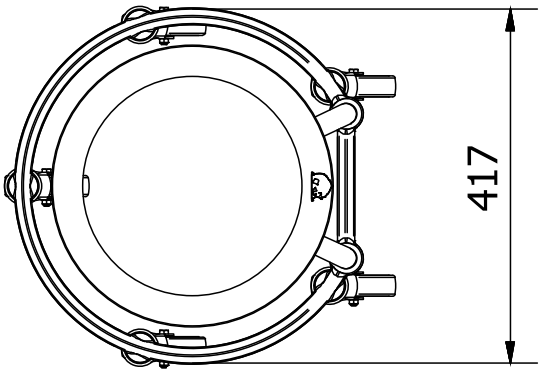
Wymiary miksera KODIAK 30 INOX

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