

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 + DRIVE



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.



MODEL Z DODATKOWYM NAPĘDEM OSPRZĘTU

MIKSER w kolorze białym
Z NAPĘDEM do montażu maszynki ze stali nierdzewnej Ø 62 mm 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.**
- Bezstopniowa 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 w 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,
- ubijanie śmietany,
- ubijanie mas płynnych,
- ugniatanie ciasta.

hert.pl / **kupuj online!**



Niezawodny napęd...

www.hert.pl

Wypożyczenie 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, różgę 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.

Mikser wyposażony w dodatkowy napęd przystawek jest dostępny tylko w kolorze białym.



DODATKOWY NAPĘD

www.hert.pl

Dane techniczne TEDDY 5L

HERT
Wiemy jak.

Parametry przygotowania przykładowych produktów.

Przykładowy produkt	Polecane narzędzie	TEDDY 5L	Czas przygotowania
Białka jaj	Różga	0,35 L	1,5 min.
Ubijany krem / bita śmietana	Różga	1,4 L	6 min.
Ciasto biszkoptowe	Różga	1,0 kg	10 min.
Majonez	Różga	4,4 L	13 min.
Puree ziemniaczane	Mieszadło (łopatka)	2,0 kg	10 min.
Ciasto na muffiny	Mieszadło (łopatka)	2,5 kg	20 min.
Lukier	Mieszadło (łopatka)	2,0 kg	0,5 min.
Masło ziołowe	Mieszadło (łopatka)	2,0 kg	3 min.
Mięso na klopsy	Mieszadło (łopatka)	3,0 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 donaty (50%AR)*	Hak	2,5 kg	7 min.

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

TEDDY 5L Z DODATKOWYM NAPĘDEM:

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: w standardzie

wilk do mielenia z wyposażeniem: średnica 62 mm (opcjonalnie)



hert.pl
kupuj online!

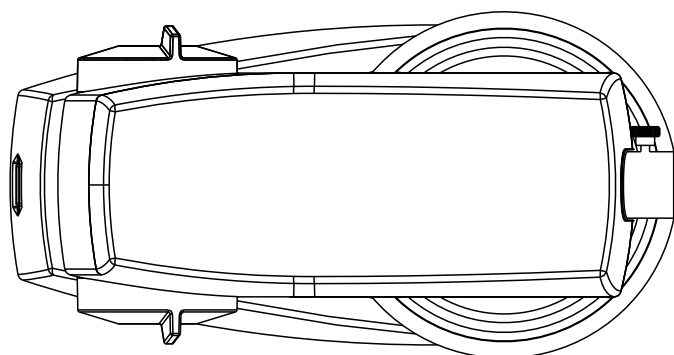
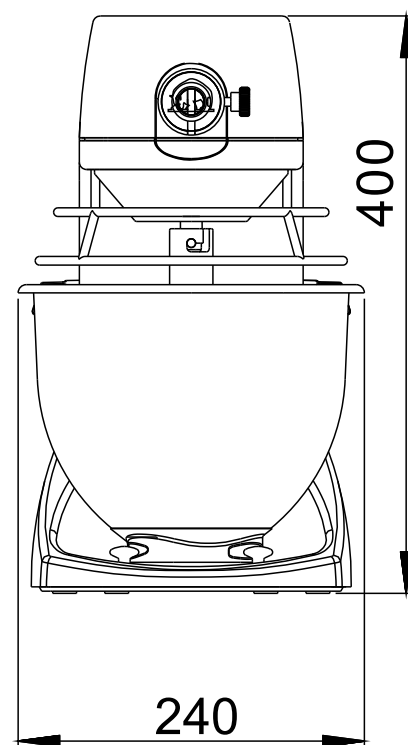
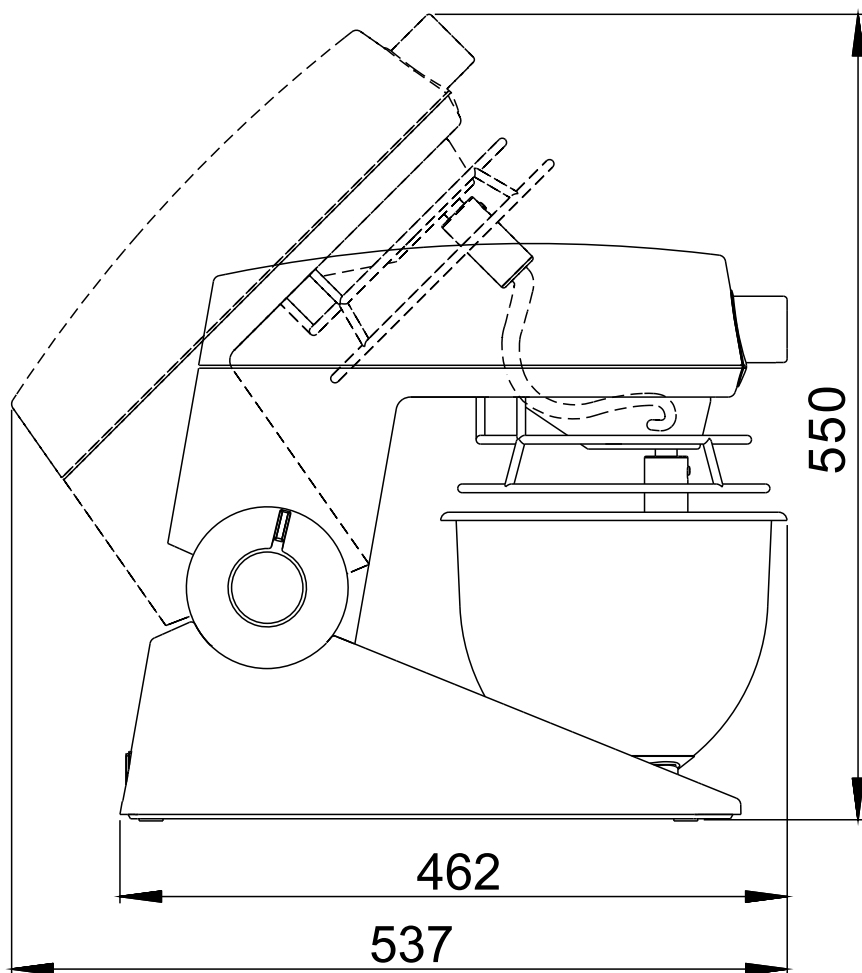


Profesjonalne miksery

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