

UBIJACZKI PLANETARNE

HERT

Wiemy jak.

Mocne jak niedźwiedź!

Zastosowanie:

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

OD PONAD 100 LAT
Z WAMI!

Duński design i jakość
dla profesjonalistów...
Największy wybór
opcji dodatkowych
wśród ubijaczek.



Varimixer

TEDDY 5L

mały i mocny



TEDDY to popularny, profesjonalny, 5-cio litrowy mikser przeznaczony dla technologów, kuchni hotelowych, użytku domowego oraz dla prowadzenia prób technologicznych w piekarniach i cukierniach. Nadaje się również dla wszelkiego rodzaju laboratoriów chemicznych. **Bez żadnego problemu można w nim ugnieść jednorazowo 2,5 kg ciasta!** Miksery standardowo dostępne są w kolorach: **białym, srebrnym, czarnym i czerwonym.** Model z **dodatkowym napędem** do przystawek jest dostępny **tylko w kolorze białym.** **Wyjęcie dzieży i zmiana narzędzi** możliwa jest po odchyleniu miksera do tyłu, poprzez zwolnienie blokad pozycji "do pracy" miksera.

Skąd siła w małym niedźwiedziu?

Dzięki zastosowaniu w TEDDY **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.

- **Bardzo łatwa obsługa** z płynną regulacją prędkości (falownik).
- Skuteczne i **pewne mocowanie dzieży** AFFIXED BOWL.
- Szeroka i stabilna podstawa.
- **Efektywne narzędzia - standard:** **dzieża** (stal nierdzewna) + pokrywa z tworzywa; stała stalowa kratka; zdejmowane: osłona (poliwęglan) i taca do uzupełniania składników; **stalowe: różga, mieszało i hak.**
- **DODATKOWY NAPĘD** osprzętu (opcjonalnie).



KODIAK

Table / Floor
10/20/30 L

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 oraz 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!** Proste zasilanie ~230 V pozwala na podłączenie ubijaczek do zwykłego gniazdka w pobliżu. Dostępne dzieże redukcyjne wraz z dedykowanymi narzędziami ułatwią produkcję na mniejszą skalę (KODIAK 20 i 30).

KODIAK10 Floor

KODIAK20 Floor

KODIAK10 Table

KODIAK20 Table



Co charakteryzuje ubijaczki serii KODIAK?

KODIAK30 Floor

- **Bezstopniowa, płynna elektryczna regulacja prędkości narzędzi.** Komplet narzędzi ze stali nierdzewnej: dzieża, różga, hak i mieszadło.
- **NOWE WYKONANIE RÓŻGI** – o nieco zmienionej konstrukcji, uniwersalnej dla różnych produktów i znacznie lepiej napowietrzającej surowiec.
- **Dodatkowy osprzęt:** zgarniak nylonowy lub teflonowy, opcjonalny napęd do przystawek.
- **Wysoko umieszczona dzieża** ułatwia na bieżąco kontrolę procesu ubijania.
- Kontrola właściwej pozycji dzieży poprzez czujnik magnetyczny.
- Efektywne podnoszenie i opuszczanie dzieży dźwignią bezwładnościową.
- **Magnetycznie mocowana osłona dzieży** - opatentowana, wykonana z twardego poliwęglanu (certyfikat CE).
- **Przyjazny, funkcjonalny panel sterowania KODIAK.** Elektroniczny zegar, funkcja PAUZA, możliwość programowania i płynnej regulacji prędkości +/-.
- **Solidny korpus ubijaczki** - wykonany w całości ze stali nierdzewnej, zabezpieczenie w standardzie IP44.
- **Wygodny i pewny transport dzieży** w modelach wolnostojących FLOOR. Wózek o wysokości: 91,5 cm / 83,3 cm.



MIKSERY PLANETARNE
zaprojektowane dla zakładów
przemysłowych, piekarni,
cukierni i gastronomii.

Legendarna trwałość...

Varimixer AR

30/40/60/80/100/200 L



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 - mierzoną w latach pracy w Państwie zakładzie. **Najstarsza znana, będąca nadal w użytkowaniu wśród rodzimych zakładów ubijacka - model RN100, została wyprodukowana w 1956 roku. Do dziś bezproblemowo pracuje w jednej z firm w Polsce!**

AR30 • AR40 • AR60 • AR80 • AR100 • AR200

VL-1L VL-5

VL-1

VL-1S



AR - najstarsza konstrukcyjnie seria ubijaczek i zarazem najtrwalszy na Świecie system napędu mikserów planetarnych. Polecana do ciężkiej pracy z ciastami chlebowymi oraz na pizzę.

- Wysoka wytrzymałość na obciążenie produkcyjne.
- Planetarny system obrotowy narzędzi.
- Opatentowany i **niezawodny od 1954 roku system talerzowego napędu** o płynnej regulacji prędkości.
- Mechaniczna, pasowa, bezstopniowa przekładnia napędu.
- Odporność na częste skoki napięcia w krajowej sieci energetycznej.
- **Mocna, stabilna konstrukcja**, nie wymagająca kotwienia do podłogi.
- Wykonane ze stali nierdzewnej oraz z aluminium narzędzia: różgi, haki, mieszadła, specjalistyczne itp.
- **Największy wśród ubijaczek wybór wyposażenia opcjonalnego**: dzieże połówkowe, zgarniaki, specjalne różgi, wózek, palnik, maszynka do mięsa, szatkownica do warzyw, osłony itp.
- **Proste, czytelne sterowanie**. Zależnie od modelu: VL-1, VL-1S, VL-1L, VL-5.
- Zabezpieczenie: standard **IP32**.





ERGO VL-5

60/100/140 L

Varimixer ERGO i AR200 to wyjątkowe konstrukcje stworzone z myślą o przemysłowych piekarniach i cukierniach oraz dużych zakładach produkcji spożywczej, gdzie urządzenia typu mikser planetarny są mocniej dociążone w cyklu produkcyjnym. **Podwyższona oraz wzmocniona konstrukcja ubijaczek, wzmocnione przeniesienie napędu (falownik), plus nowoczesne sterowanie programowalnym panelem VL-5, umożliwiając pracę produkt za produktem** - bez konieczności demontażu narzędzia.



ERGO60 • ERGO100 • ERGO140

Dlaczego ERGO?

- **Gotowe do pracy w przemyśle 24/7.**
- Zmiana prędkość obrotowej sterowana falownikiem.
- **Wzmocniona wentylacja systemu napędu** - lepszy obieg powietrza zwiększa trwałość elektroniki oraz systemów napędowych.
- **Automatyczne, elektryczne podnoszenie i opuszczanie dzieży** w cyklu pracy. Samoczynnie zaciskające się ramiona idealnie pozycjonują dzież w maszynie.
- **Osłona dzieży** z certyfikatem CE - 100% bezpieczeństwa operatora.
- Zabezpieczenie standardowe **IP53**.
- Przystosowane do przemysłowego czyszczenia - **standard IP54** (opcja).
- **Panel sterowania VL-5**, pyłoszczelny; wodoodporny; wybór języka (polski).
- Zmienna regulacja prędkości; stałe prędkości lub **20 programów** z własnymi procesami.
- **Ulubione przyciski** do szybkiego uruchamiania wybranego przepisu.
- **Złącze USB** do wgrywania receptur, transmisji danych, opcjonalne zabezpieczenie receptur kodem PIN.
- **Kody QR** - instrukcje obsługi i video.



 Varimixer — FUNKCJE MIKSERÓW	KODIAK 10L 20L 30L	AR 30-40L 60L 80L	AR 30-40L 60-80L 100L	AR 100L	ERGO 60L ERGO 100L ERGO 140L AR 200L
FUNKCJE STEROWANIA / RODZAJ PANELU STEROWANIA	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-1L	VL-5
Elektryczna regulacja prędkości obrotowej	+	-	+	-	+
Manualna regulacja prędkości obrotowej	-	+	-	+	-
Elektryczne podnoszenie/opuszczanie dzieży	-	-	+	+	+
Automatyczne opuszczanie dzieży	-	-	+	-	+
Ręczne podnoszenie/opuszczanie dzieży	+	+	-	-	-
Funkcja TIMER z automatycznym zatrzymaniem	+	+	+	+	+
Możliwość programowania i funkcja REMIX	-	-	-	-	+
Funkcja PAUZA bez kasowania czasu	-	-	+	+	+
Wyłącznik bezpieczeństwa	+	+	+	+	+

Parametry przygotowania przykładowych produktów w ubijaczce	POLECANE NARZĘDZIE	JEDNOSTKA MIARY													
PRZYKŁADOWY PRODUKT			TEDDY 5L	KODIAK 10	KODIAK 20	KODIAK 30	AR 30	AR 40	AR 40P PIZZA	AR/ ERGO 60	AR 60P PIZZA	AR 80	AR/ ERGO 100	ERGO 140	AR 200
Białka jaj	Różga	L	0,35	0,5	1	1,5	1,5	2	2	3	3	4	5	7	10
Krem ubijany (śmietana)	Różga	L	1,4	2,5	4	5	6	8	8	12	12	16	25	35	50
Krem na bazie masła	Różga	L	2,5	4	3	4,5	12	16	16	24	24	32	45	63	90
Ciasto biszkoptowe	Różga	kg	-	2,5	5,5	8	8	-	-	16	16	-	26	37	-
Majonez	Różga	L	-	4	8	12	12	-	-	24	24	64	40	56	-
Puree ziemniaczane	Łopatka	kg	2	5	8	12	16	21	21	32	32	43	54	76	107
Ciasto cukiernicze	Łopatka	kg	2,5	5	10	16	15	20	20	30	30	40	55	77	110
Polewa cukrowa (lukier)	Łopatka	kg	2	3	10	15	12	16	16	24	24	32	40	49	80
Masło ziołowe	Łopatka	kg	2	3	6	9	9	12	12	18	18	24	35	84	70
Mięso mielone / wegańskie	Łopatka	kg	3	3	6	9	18	24	24	36	36	48	60	69	120
Ciasto na makaron (50%AR)*	Hak	kg	1,75	6	12	18	12	16	20	24	28	32	45	70	-
Ciasto chlebowe (50%AR)*	Hak	kg	2,5	4	7	10	15	20	28	34	34	40	50	76	-
Ciasto chlebowe (60%AR)*	Hak	kg	2,5	5	10	12	20	26	28	40	40	53	65	85	-

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

 MODEL / STEROWANIE	POJEMNOŚĆ DZIEŻY GŁÓWNEJ (L)	POJEMNOŚĆ DZIEŻY POŁÓWKOWEJ (L)	MOC ZAINSTALOWANA kW/ KM	ZASILANIE	WAGA NETTO URZĄDZENIA W KG	WYMIARY URZĄDZENIA LxBxH (mm)	PRĘDKOŚĆ PRĄYNA (OBR. / MIN.)	DODATKOWY NĄPEŁ	WILK DO MIELENIA ŚREDNICA (mm)	SZATKOWNICA DO WARZYM
TEDDY 5L	5	-	0,30/0,41	~230V-1ph-50/60Hz	18	462x240x400	78-422	DOSTĘPNY OPCJONALNIE	62	-
KODIAK 10 table /KODIAK	10	-	0,70/0,95		53	566x393x674	72-451		62	GR10
KODIAK 10 floor /KODIAK	10	-	0,70/0,95		120	597x540x1197	72-451		62	GR10
KODIAK 20 table /KODIAK	20	12	0,70/0,95		80	708x582x787	64-353		70+82	GR20
KODIAK 20 floor /KODIAK	20	12	0,70/0,95		165	770x631x1292	64-353		70+82	GR20
KODIAK 30 floor /KODIAK	30	15	1,20/1,63		190	770x630x1365	64-353		70+82	GR20
AR30 /VL-1/VL-1S	30	15	1,00/1,25		170	938x541x1209	57-311		70+82	GR20
AR40 /VL-1/VL-1S	40	20	1,10/1,25		175	952x557x1209	53-294		70+82	GR20
AR40P PIZZA /VL-1/VL-1S	40	20	1,85/2,50		175	952x557x1209	53-294		70+82	GR20
AR60 /VL-1/VL-1S	60	30	1,85/2,50		257	1064x627x1394	53-288		70+82	GR20
AR60P PIZZA /VL-1/VL-1S	60	30	3,00/4,08	~400V-1ph-50/60Hz	257	1064x627x1394	53-288	DOSTĘPNY OPCJONALNIE	70+82	GR20
AR80 /VL-1/VL-1S	80	40	2,90/4,00		375	1135x677x1482	47-257		70+82	GR20
AR100 /VL-1S/VL-1	100	40+60	2,90/4,00		450	1175x684x1594	47-257		NIEDOSTĘPNY	NIEDOSTĘPNE
AR200 /VL-5	200	-	7,50/10,20		600	1373x863x2057	47-259			
ERGO 60 /VL-5	60	30	3,00/4,08		330	1105x761x1848	53-292			
ERGO 100 /VL-5	100	40+60	4,00/5,44		450	1207x801x2033	47-259			
ERGO 140 /VL-5	140	-	7,50/10,20		500	1372x863x2057	47-259			

Wszystkie modele mikserów są dostępne w wersjach współpracujących z częstotliwościami 50/60Hz.

HERT
Wiemy jak.

HERT Sp. z o.o.
03-231 Warszawa
ul. Odlewnicza 4A
tel. +48 22 594 05 00
e-mail: biuro@hert.pl

Menedżer Produktu
Piotr Kulik
tel. +48 507 088 502
e-mail: piotr.kulik@hert.pl



www.hert.pl
PROFESJONALNE MIKSERY PLANETARNE