

BEAR Varimixer™

RN10 VL-2 И RN20 VL-2

4 СКОРОСТИ

– ПОЛНОСТЬЮ
РЕГУЛИРУЕМЫЙ

РЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ

– ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ
ЭФФЕКТ



RN10 VL-2

Основные параметры новых 10-литровых и 20-литровых машин **BEAR** Varimixer **RN10** и **RN20** были усовершенствованы как внутри, так и снаружи. Совершенно новый двигатель и новая система контроля делают их мощнее, чем обычно, и они быстрее набирают наивысшую скорость. Стандартная модель обеих машин теперь изготовлена из нержавеющей стали и три приспособления – венчик, взбиватель и крюк,- также сделаны из нержавеющей стали. Но последняя новая характерная особенность – это контрольная панель Vari-Logic с функцией **REMIX™**, которая даёт возможность создавать свою собственную программу.



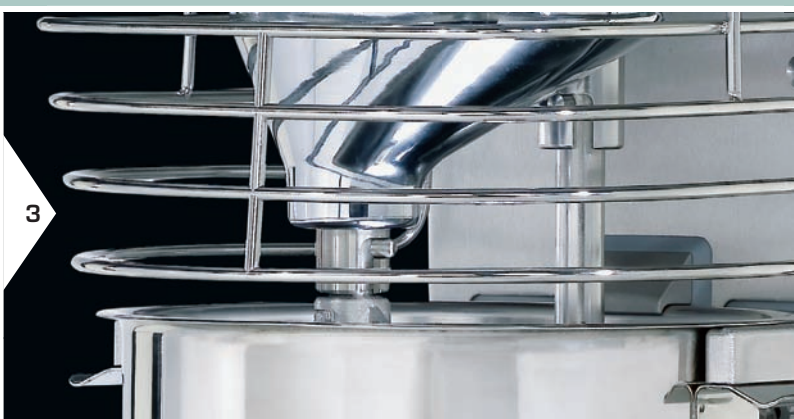
Верхняя плита - дополнительный аксессуар

СКРЕБОК – НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ АКСЕССУАР.

Он физически скребет стороны дежи, благодаря чему становится ненужной ручная чистка. Его применение помогает увеличить объем используемых ингредиентов и автоматически сокращает время перемешивания. Запатентованный скребок из нержавеющей стали имеет съёмное скребущее лезвие, снимающееся без применения инструментов, что оптимизирует процесс очистки, не говоря уже о гигиене. Лезвие скребка изготавливается из нейлона или термостойкого тефлона – оба одобрены к применению с пищевыми продуктами.

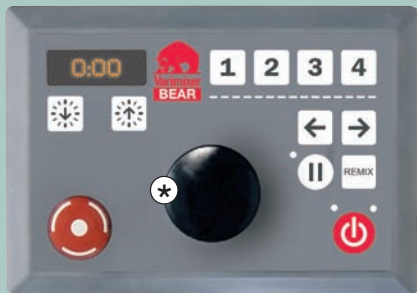


Приспособления для соскребывания являются аксессуаром, предоставляемым за дополнительную плату.

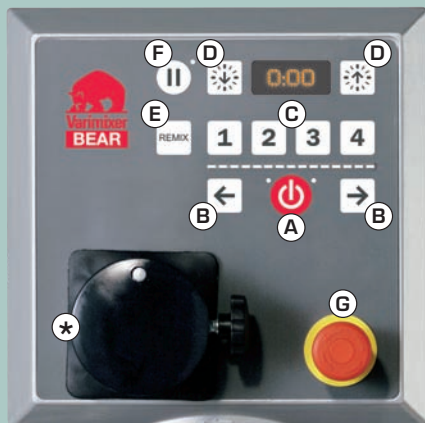


КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ С REMIX™

RN10 VL-2



RN20 VL-2



Новая электронная панель Vari-Logic делает возможным приспособить скорость к конкретному заданию. Дополнительно она имеет четыре фиксированных программы скорости, каждая из которых может быть настроена индивидуально, а также 60-минутный таймер для установления времени смешивания. Другое новшество – функция **REMIX™**, которая даёт возможность сохранять до четырёх программ. Дополнительно имеется кнопка аварийного отключения и одна оперативная кнопка включения и выключения, как и для выполнения функции «пауза», что позволяет вам проверить процесс работы.

©2006 A/S Wodschow & Co. REMIX является торговой маркой, принадлежащей A/S Wodschow & Co.

- _____ А. Старт/Стоп
 - _____ В. Вариатор скорости
 - _____ С. Программа фиксации четырех скоростей
 - _____ D. Таймер
 - _____ E. REMIX™
 - _____ F. Пауза
 - _____ G. Аварийная остановка
 - _____ * Присоединяемый привод
- _____ предоставляется за дополнительную плату

Функции на двух панелях идентичны

АКСЕССУАРЫ СТАНДАРТНЫЕ И ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПЛАТУ

ИМЕЮТСЯ В НАЛИЧИИ КАК СТАНДАРТНЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ, ТАК И НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ RN10 VL-2 И RN20 VL-2 СО СЛЕДУЮЩИМИ АКСЕССУАРАМИ:

	10л	20л
• Контрольная панель Vari-Logic	■	■
• Дежа из нержавеющей стали	■	■
• Взбиватель из нержавеющей стали	■	■
• Крюк для теста из нержавеющей стали	■	■
• Венчик из нержавеющей стали	■	■
• Присоединяемый привод	●	●
• Загрузочная воронка	■	■
• Держатель скребка	■	●
• Аварийная остановка	■	■
• Защитное ограждение* из нержавеющей стали с постоянным подсоединением	■	■
• Принимающий лоток	●	●

■ = стандартное оборудование

● = предоставляется за дополнительную плату

* Стандарт для некоторых стран

ДЕЖА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. Стандартная дежа изготавливается из нержавеющей стали и прессуется в одном экземпляре.

КРЮК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЕЛАЕТ ПРЕКРАСНОЕ ТЕСТО. Твердый крюк чрезвычайно прочен и изготовлен для непрерывной работы с тестом внизу дежи. Это обеспечивает правильный процесс замешивания, сохраняя тесто однородным и мягким.

ВЕНЧИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, КОТОРЫЙ ЛЕГКО ЧИСТИТЬ. Венчик изготовлен с применением проволоки и стержня из нержавеющей стали, что делает его гигиеничным и легко чистящимся. Геометрическая форма позволяет справиться с большим объёмом за чрезвычайно короткое время.

ВЗБИВАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ДОСТИГАЮЩИЙ САМОГО ДНА ДЕЖИ. Специально изготовленный взбиватель со стержнем из нержавеющей стали имеет перемычку в форме пропеллера. Результаты эффективны, продукт быстро смешивается. Так как взбиватель всегда достигает дна и подходит близко к стенкам дежи, в конце процесса перемешанных ингредиентов не остается.

ПОДСОЕДИНЯЕМЫЙ ПРИВОД К 10-ЛИТРОВОМУ RN10 VL-2. RN10 VL-2 имеется в наличии с подсоединяемыми приводами 2-х различных размеров. Подсоединяемый привод для мясорубки 62 мм и овощерезки 3VC. Подсоединяемый привод для мясорубки 70 мм и овощерезки GR10.

ПОДСОЕДИНЯЕМЫЙ ПРИВОД К 20- ЛИТРОВОМУ RN20 VL-2. RN20 VL-2 имеется в наличии с подсоединяемым приводом стандартного размера для мясорубки 82 мм и/или 70 мм и для овощерезки GR20.



Дежа из нержавеющей стали



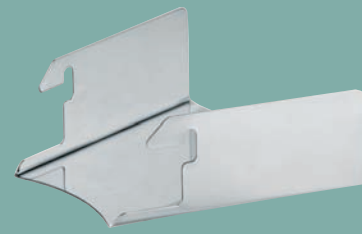
Крюк для теста из нержавеющей стали



Венчик из нержавеющей стали



Взбиватель из нержавеющей стали



Загрузочная воронка

RN20 VL-2



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПЛАТУ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ RN20 VL2

МАЛЕНЬКАЯ ДЕЖА. Имеется в наличии также маленькая дежа для станка RN20 размером 20/12 л – дежа В. Три приспособления – взбиватель, венчик и крюк,- пригодны для дежи В как в комплекте, так и отдельно.

ПОДСОЕДИНЯЕМЫЙ ПРИВОД - это аксессуар, предоставляемый за дополнительную плату. К нему могут быть присоединены овощерезка и мясорубка.

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ СКРЕБКА и сопроводительные аксессуары, предоставляемые за дополнительную плату.

СКРЕБОК ЯВЛЯЕТСЯ АКСЕССУАРОМ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫМ ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПЛАТУ.

Он физически очищает стенки дежи и, в то же время, делает ненужной ручную чистку. Это увеличивает объём используемых ингредиентов и автоматически сокращает время перемешивания. Запатентованный скоблящий инструмент из нержавеющей стали имеет скребущее лезвие, которое снимается без использования инструментов, что облегчает чистку, не говоря уже о гигиене.



Маленькая дежа 20/12 л из нержавеющей стали



Крюк для теста, венчик и взбиватель на 20/12 л



Скребок для 20 л или 12 л.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ RN20 VL-2



А Съемная защитная сетка из нержавеющей стали. **В** Съемное пластиковое защитное ограждение. **С** Защитная сетка из нержавеющей стали для постоянного присоединения. **Д** Защитная сетка из пластика для постоянного подсоединения. **Е** Закрывающееся грязезащитное ограждение из нержавеющей стали. **Ф** Венчик с лопастями № 14. 100% нержавеющая сталь (для крупных ингредиентов). **Г** Миксер № 39 из нержавеющей стали для перемешивания пудры. **Н** Полка № 48 для инструментов смешивания. Предлагается 2-х размеров: 10-40 л и 60-200 л. **И** Дежа № 18 с кожухом для воды/пара (максимально ½ атмосферы) для нагрева и охлаждения содержимого дежи. **Ж** Электрическая дежа №12 с тепловым кожухом для воды или масла и автономной регулировкой температуры нагрева. **К** Мясорубка, 62 мм. Только для RN10 VL-2. **Л** Мясорубка, 70 мм. Может использоваться только с RN10 VL-2. **М** Мясорубка, 82 мм. **Н** Овощерезка. Только для RN10 VL-2. **О** Овощерезка для GR10 и GR20.

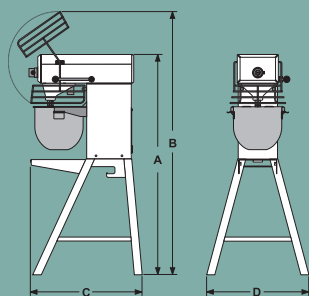
ВМЕСТИМОСТЬ RN10 VL-2 AND RN20 VL-2

ВМЕСТИМОСТЬ МИКСЕРА (примерная спецификация)			ВМЕСТИМОСТЬ МЯСОРУБКИ (примерная спецификация)		
	RN10 VL-2	RN20 VL-2		RN10 VL-2	RN20 VL-2
1 литр яичных белков = 30 яиц	1 л	2 л			
Взбитый крем	4.5 л	9 л	Мясорубка 70 мм	160 кг мяса в час	160 кг мяса в час
Майонез (литр масла)	5 л	9 л	Мясорубка 82 мм	Не имеется в наличии	440 кг мяса в час
Картофельное пюре	5 кг	10 кг			
Глазированный пирог	4.5 кг	8-10 кг			
Хлебное тесто (50%)	4.5 кг	9 кг			
Бисквитный торт	6 кг	12 кг			

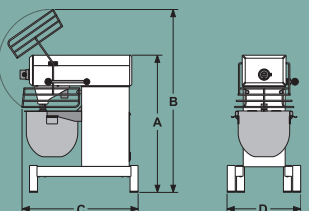
ВМЕСТИМОСТЬ ОВОЩЕРЕЗКИ (примерная спецификация): GR10 и GR20

Нарезка	Продукт	Вместимость	Отверстие для наполнения
S1 – режущий диск, 1 мм	Морковь	До 60 кг/час	Маленькое
S2 – режущий диск, 2 мм	Морковь	До 120 кг/час	Маленькое
S3 – режущий диск, 3 мм	Картофель	До 340 кг/час	Большое
S3 – режущий диск, 3 мм	Морковь	До 200 кг/час	Маленькое
Шинковка			
R2 – шинкующий диск, 2 мм	Морковь	До 200 кг/час	Большое
R3 – шинкующий диск, 3 мм	Морковь/Сельдерей	До 200 кг/час	Большое
R9 – шинкующий диск, 9 мм	Морковь	До 400 кг/час	Большое

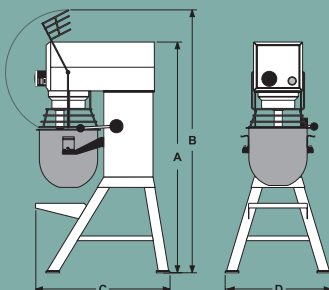
НАПОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ RN10 VL-2



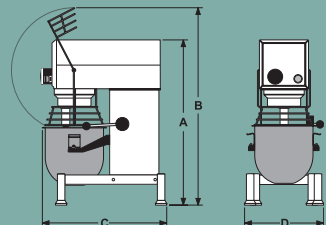
НАСТОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ RN10 VL-2



НАПОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ RN20 VL-2



НАСТОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ RN20 VL-2



СПЕЦИФИКАЦИЯ

РАЗМЕРЫ в ММ

A	Напольная модель	10л	1180	A	Напольная модель	20л	1286
B	Напольная модель	10л	1495	B	Напольная модель	20л	1415
C	Напольная модель	10л	606	C	Напольная модель	20л	720
D	Напольная модель	10л	548	D	Напольная модель	20л	566
A	Настольная модель	10л	639	A	Настольная модель	20л	885
B	Настольная модель	10л	869	B	Настольная модель	20л	1058
C	Настольная модель	10л	592	C	Настольная модель	20л	667
D	Настольная модель	10л	369	D	Настольная модель	20л	450

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	10л	20л
ДВИГАТЕЛЬ kw	0.7	1.2
НАПРЯЖЕНИЕ	230V / 110V	230V / 110V
ФАЗЫ	1ph	1ph
СКОРОСТЬ ИНСТРУМЕНТА, ОБОРОТЫ	min. 110	min. 98
СКОРОСТЬ ИНСТРУМЕНТА, ОБОРОТЫ	max. 420	max. 375
ВЕС БРУТТО	Напольная модель 10л	70 кг
ВЕС БРУТТО	Настольная модель 10л	60 кг
ВЕС НЕТТО	Напольная модель 10л	60 кг
ВЕС НЕТТО	Настольная модель 10л	52 кг
ВЕС БРУТТО	Напольная модель 20л	123 кг с присоединяемым приводом 128 кг
ВЕС БРУТТО	Настольная модель 20л	108 кг с присоединяемым приводом 113 кг
ВЕС НЕТТО	Напольная модель 20л	98 кг с присоединяемым приводом 115 кг
ВЕС НЕТТО	Настольная модель 20л	92 кг с присоединяемым приводом 97 кг

Производитель:



A/S Wodschow & Co.

Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby, Denmark
Phone: +45 43 44 22 88
Fax: +45 43 43 12 80
E-mail: info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com

Дистрибьютор: