

BEAR Varimixer™

RN20 VL-2

4 скорости – регулировка на ваше усмотрение

Плавная регулировка скорости – высокая эффективность



RN20 VL-2

Новый 20-литровый миксер Bear Varimixer RN20 – результат значительных усовершенствований как внешних, так и внутренних. Благодаря новому двигателю и новой системе управления, миксер стал ещё более мощным, и его максимальная скорость еще более увеличилась. Новая расцветка миксера гармонирует с интерьером современных кухонь. Крышка из нержавеющей стали теперь входит наряду с другим хорошо известным оборудованием в стандартный комплект. Но самое важное усовершенствование – новая панель управления Vari-Logic с функцией пользовательского режима REMIX, позволяющей разрабатывать собственные программы работы.



Панель управления

Новая электронная панель управления Vari-Logic позволяет плавно регулировать скорость в соответствии с условиями конкретной рабочей задачи. Теперь имеются также 4 программы скорости с возможностью индивидуальной настройки и 60-минутный таймер для установки времени замеса. Новинкой является также функция REMIX, позволяющая сохранять до 4 индивидуальных программ.

И, наконец, на панели имеется кнопка аварийной остановки и одна кнопка для пуска и остановки, а также кнопка приостановки для проверки хода операции.



- A Приостановка
- B Плавная регулировка скорости
- C Таймер
- D 4 постоянные скорости
- E Старт/Стоп
- F REMIX

Стандартное оборудование

В комплект RN20 VL-2 входит следующее оборудование:



Дежа из нержавеющей стали Стандартная дежа изготовлена из нержавеющей стали методом штамповки без сварных швов.

Крюк ручной работы обеспечивает идеальное качество. Массивный крюк из нержавеющей стали изогнут вручную методом холодной вытяжки. Результат – очень прочный крюк, форма которого обеспечивает постоянное перемешивание массы. Это способствует равномерному замесу, так что тесто всегда получается однородным, мягким и эластичным.

- Панель управления Vari-Logic
- Дежа, нержавеющая сталь
- Лопатка, алюминий
- Крюк, нержавеющая сталь
- Венчик, нержавеющая сталь
- Аварийный останов
- Крышка, нержавеющая сталь
- Защитная решетка* из нержавеющей стали или пластика *Для отдельных стран – стандартное оборудование

Прочный венчик легко чистить. Прутья и штыковое соединение венчика изготовлены из нержавеющей стали, поэтому они гигиеничны и легко чистятся. Геометрическая форма позволяет взбивать большую массу сырья за очень короткое время.

Эффективная лопатка достигает до самого дна. Специально сконструированная лопатка из литого алюминия со штыковым соединением из нержавеющей стали имеет пропеллерообразные косые ребра, что позволяет эффективно и быстро перемешивать ингредиенты. Вращаясь, лопатка подходит близко к дну и стенкам дежи, и поэтому не оставляет несмешанных ингредиентов по окончании цикла.

Дополнительное оборудование

Вставная дежа Для некоторых миксеров можно приобрести вставную дежу объемом 20/12 л (дежа типа В). К дежам типа В можно приобрести 3 насадки: лопатка, венчик и крюк.

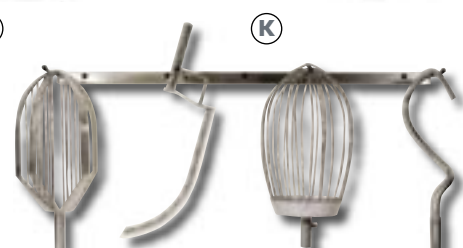
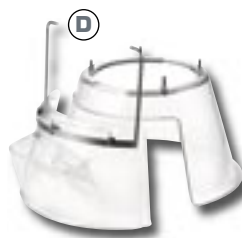
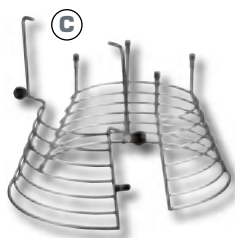
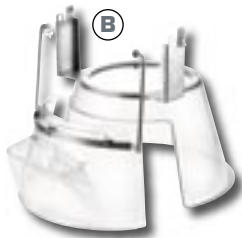
Лопатка из нержавеющей стали Для стандартных деж и деж типа В имеются лопатки из стали.

Нержавеющая сталь По заказу покупателя миксер может быть изготовлен полностью из нержавеющей стали.

Скребок – эффективное дополнительное оборудование. Запатентованный скребок из нержавеющей стали очищает стенки дежи, делая ручную очистку ненужной. Это позволяет эффективно использовать большие объемы сырья и автоматически сокращает время перемешивания. Лезвие скребка из нейлона или жаростойкого тефлона легко снимается без применения инструмента, что облегчает процесс очистки и повышает гигиену. Оба материала разрешены для использования в контакте с пищевыми продуктами.

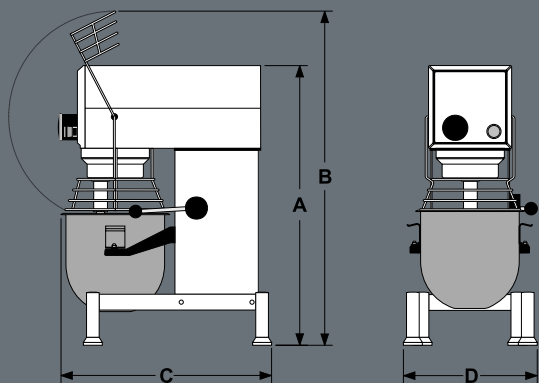
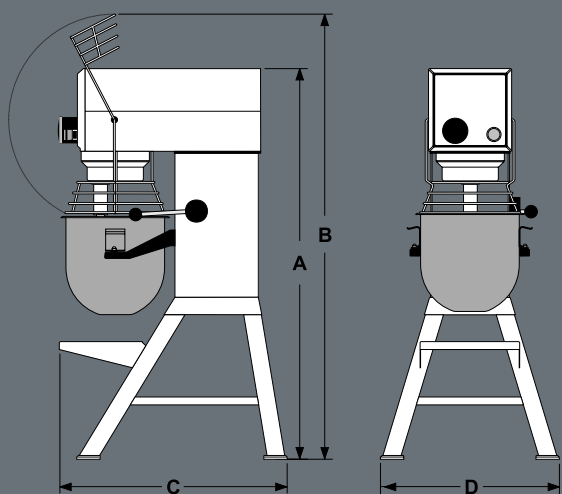


- A** Съёмная защитная решётка, нержавеющая сталь
- B** Съёмный защитный кожух, пластик
- C** Несъёмная защитная решётка, нержавеющая сталь
- D** Несъёмный защитный кожух, пластик
- E** Закрытый противоразбрызгивающий кожух, нержавеющая сталь
- F** Венчик с прутьями толще на 1 мм
- G** Крестообразный венчик № 14, целиком из нержавеющей стали (для крутой массы)
- H** Насадка № 39 для смешивания порошка, нержавеющая сталь
- I** Дежа № 18 с рубашкой для воды и пара (макс. ½ ат) для подогрева или охлаждения массы
- J** Электрическая нагревательная рубашка № 12 для подогрева воды или масла. С независимой регулировкой температуры.
- K** Кронштейн № 48 для насадок





Х а р а к т е р и с т и к и



Габариты в мм

A Напольная модель	1286	A Настольная модель	885
B Напольная модель	1415	B Настольная модель	1058
C Напольная модель	720	C Настольная модель	667
D Напольная модель	566	D Настольная модель	450

Технические характеристики

Мощность, кВт	1,2		
Скорость, об/мин	минимум	95	
	максимум	375	
Вес брутто	Напольная модель	123 кг с приводом	128 кг
Вес брутто	Настольная модель	108 кг с приводом	113 кг
Вес нетто	Напольная модель	98 кг с приводом	115 кг
Вес нетто	Настольная модель	92 кг с приводом	97 кг

Производительность (приблизительно)

Яичные белки 1 л = 30 яиц	2 л
Взбитые сливки	9 л
Майонез (л масла)	9 л
Картофельное пюре	10 кг
Бисквит	8-10 кг
Дрожжевое тесто (50%)	9 кг
Песочное печенье	12 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:

