

ERGO BEAR™

40/60/80/100

Maniobra más rápida,
más suave y más sencilla



Equipo standard

Vista general

Para ERGO BEAR en los tamaños 40, 60, 80 y 100 litros se suministra el siguiente equipo:

- Vari-Logic panel de control
 - Perol en acero inox.
 - Pala en aluminio
 - Gancho en acero inox.
 - Batidor in acero inox.
 - Paro de emergencia
 - Protección* rejilla de acero inox. / plástico
- * Standard en ciertos países



Perol en acero inoxidable

El perol standard está fabricado en acero inox. y está embutido en una pieza. Además un pie está soldado al perol.

Gancho curvado a mano produce una masa perfecta

El gancho macizo de acero inox. está curvado a mano en frío. El resultado es un gancho de gran fuerza.

Batidor de calidad inmejorable - fácil de limpiar

El batidor tiene alambres y bayoneta de acero inox., lo que resulta en gran higiene y fácil limpieza. El diseño geométrico hace que puede batir un gran volumen dentro de poco tiempo.

Pala eficaz que llega hasta el fondo

El pala de aluminio fundido por presión con bayoneta de acero inox. y de diseño especial tiene barras de forma de hélice. Eso significa una mezcla eficaz y rápida del producto. La pala va hasta el fondo del perol y muy cerca a la pared del perol y no deja ingredientes sin mezclar al final del trabajo.

Rascador

El rascador es un equipo extra muy eficaz que rasca la pared del perol y hace superfluo el rascado manual. Esto significa más utilización de los productos en forma de un volumen más grande, y al mismo tiempo reduce el tiempo de mezcla.

El rascador está disponible para los tamaños desde 20 hasta 200 litros.

El rascador inoxidable, que está patentado, tiene la lámina rascadora que se puede desmontar sin usar herramientas, lo que optimiza la limpieza y sumamente la higiene. La lámina rascadora se suministra en nylon o teflón resistente al calor - ambos con aprobación de la industria alimentaria.



Una combinación eminente de B



Después del proceso de mezclado el perol se baja vía servo, y la herramienta puede ser limpiada con ambas manos.



El perol se instala directamente en la batidora, y la herramienta se monta en una altura comfortable

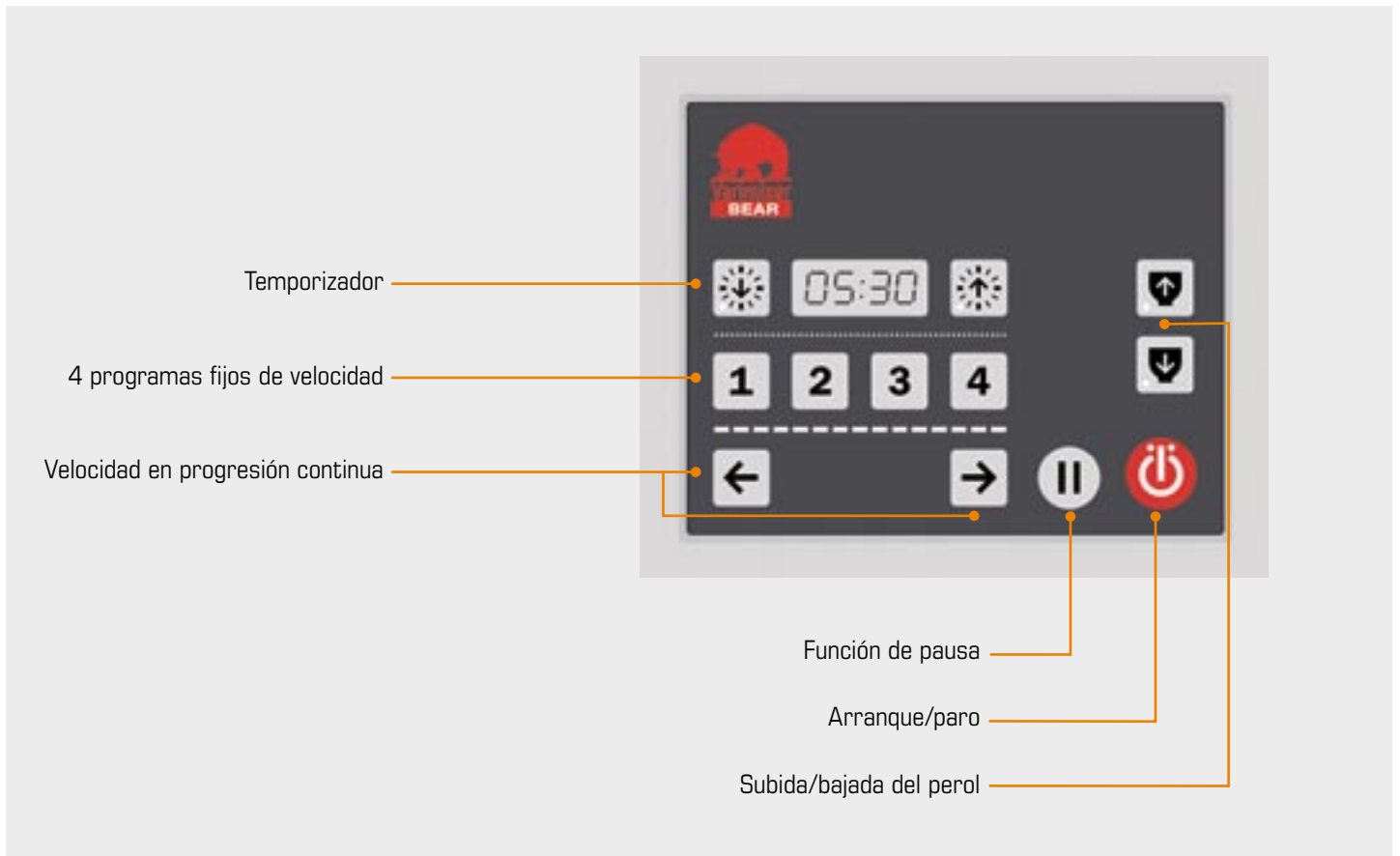
Ergonomía, Economía e Higiene



Perol con producto acabado se saca, y un nuevo proceso de mezclar puede iniciarse en seguida.

...suavemente, rápidamente y eficazmente

Panel frontal Vari-Logic



Como standard la ERGO BEAR está provista de un panel de control Vari-Logic. Un panel de control recién diseñado de una gran flexibilidad, montado en un cuadro de acero inoxidable, hermético al polvo y al agua. El panel de control está fabricado con vidrio endurecido, y todas las funciones se realizan con una pulsación del dedo.

El panel Vari-Logic ofrece dos posibilidades de regulación de la velocidad:

1. Regulación de velocidad en progresión continua, la que es la regulación conocida de BEAR Varimixer. Electrónicamente manejado y operado, para obtener exactamente la velocidad deseada para cada tarea.
2. Programas de velocidades fijas, pasos 1, 2, 3 y 4. Dentro de cada velocidad hay también la posibilidad de ajustar la velocidad precisa a cada tarea.

- Temporizador electrónico para introducción de duración de mezcla de hasta 60 minutos por teclado.
- Función electrónica de subida/bajada del perol con función "Jog".
- La bajada automática del perol después del proceso de mezcla es posible.
- Función de pausa para inspección de los ingredientes. Memoria integrada.
- Función de arranque/paro en la misma tecla.

ERGO BEAR

Equipo extra

BEAR Varilift - fácil y confortable elevación del perol



E



M

BEAR Varilift E es un elevador-volcador para los peroles de 30, 40 y 60 litros. El perol se coloca fácilmente en su posición entre los brazos del elevador. Arranque y paro más subida y bajada se ajustan por sólo un botón en la barra de guía. Eso hace la maniobra manual muy simple y fácil de guiar. El mecanismo de inclinar hace más fácil para el usuario el vaciado del perol. El perol puede ser elevado a la altura de trabajo individual y fácilmente puede ser inclinado por medio de la palanca de volcado.

BEAR Varilift M es un elevador-volcador de mando manual, diseñado para los peroles de 80, 100, 140 y 200 litros. BEAR Varilift M puede transportar el perol con ingredientes y herramientas a la batidora, se puede efectuar el proceso de mezclar, sacar el perol y transportarlo al próximo proceso, elevar el perol a una altura de trabajo confortable, y después inclinar y vaciar el perol.

... más satisfacción en el trabajo

Peroles pequeños

Además de los peroles standard (A) hay también peroles más pequeños de los siguientes tamaños:

40/20 L – Perol B
60/30 L – Perol B
80/40 L – Perol B
100/40 L – Perol B
100/60 L – Perol C

Para los peroles B y C se suministran también herramientas correspondientes, gancho, batidor y pala.



Cuerpo de acero inoxidable

Además la máquina ERGO está disponible enteramente en acero inoxidable en los tamaños 40, 60, 80 y 100 litros bajo demanda como opción.

Pala en acero inoxidable

Pala en acero inox. está disponible para los peroles standard (A) de 40, 60, 80 y 100 litros más para los peroles B y C.



Carrito portaperol

Carrito portaperol está disponible para los peroles standard (A) más para los peroles B y C.



Equipo extra



MK III

Panel de control computerizado

Puede contener hasta 25 programas, y cada programa tiene la posibilidad de 9 velocidades y tiempos variables.

Subida y bajada automática del perol programada en el panel. Posibilidad de conexión a PC.



Rejilla de protección extraíble en acero inoxidable.



Protección de plástico extraíble.



Rejilla de protección fija en acero inoxidable.



Protección de plástico fija.



Protección anti-salpicadora cerrada en acero inoxidable.



Batidor con refuerzo no. 44.



Batidor de 4 alas no. 14, enteramente en acero inoxidable (para los ingredientes densos).



Mezclador de polvos no. 39 en acero inoxidable.



Perol doble pared no. 18 para agua/vapor (max. 1/2 atm.) para calentamiento o enfriamiento del contenido del perol.

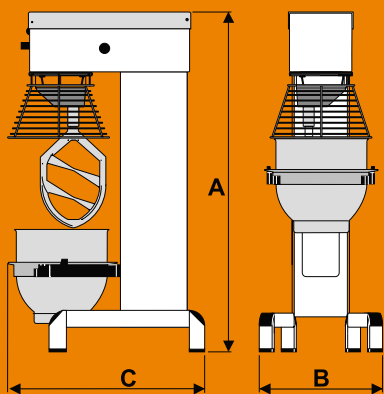


Perol doble pared no. 12 con calentamiento eléctrico para agua o aceite. Ajuste separado de la temperatura de calentamiento.



Soporte para colgar los utensilios no. 48. Disponible en 2 tamaños para 10 - 40 litros y 60 - 200 litros.

Especificaciones



Dimensiones en mm

	40 L	60 L	80 L	100 L
A	1612	1803	1845	1920
B	582	694	723	723
C	930	1035	1165	1165

Datos técnicos

Motor kW	1,1	2,8	3,0	3,0
Velocidad de las herramientas rpm min.	53	42	47	47
rpm max.	294	257	257	257
Peso bruto kg	255	320	464	555
Peso neto kg	212	300	414	497

Capacidades (aprox.)

Claras 1 L = 30 huevos	6 L	9 L	12 L	14 L
Nata batida	9 L	19 L	24 L	38 L
Mayonesa (L de aceite)	12 L	19 L	24 L	38 L
Puré de patatas	24 kg	36 kg	48 kg	60 kg
Fondo de galletas	16-20 L	25-30 L	30-40 L	38-50 L
Masa para pan (50%)	18 kg	27 kg	40 kg	45 kg
Masa para bizcochos	6 L	36 kg	48 kg	60 kg

Fabricante:



A/S Wodschow & Co.

Industrisinget 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

Distribuidor

