

MIX-IT...



Presentamos la gama completa de BEAR Varimixers



Fabricamos batidoras planetarias
de gran calidad desde 1915

TEDDY 5 L

SIN TOMA DE ACCESORIOS

CON TOMA DE ACCESORIOS



HERRAMIENTAS INCLUIDAS - ACERO INOXIDABLE



Perol y tapa



Protector antisalpicaduras



Embudo



Batidor



Gancho



Pala

ACCESORIOS



Peroles apilables con tapa

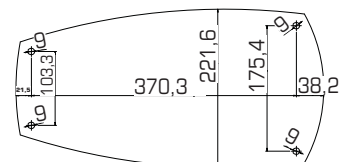
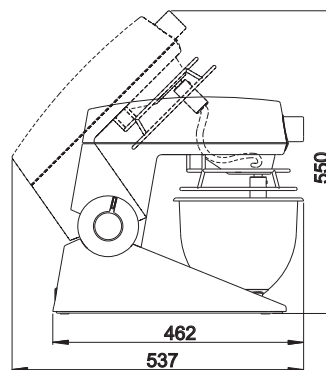
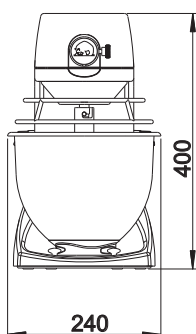


Tapas para perol



Picadora de carne, acero inoxidable, 62 mm de diámetro. Incluye discos de 4 mm y 8 mm

DIMENSIONES 5 L



RN10

BATIDORA DE 10 LITROS CON RASCADOR

RN20

BATIDORA DE 20 LITROS



Mesa



Suelo

ACERO INOXIDABLE



Mesa



Suelo



Protector de seguridad magnético apto para lavavajillas

OPCIONES RN10



Toma de accesorios



Toma de accesorios



Rascador automático



Rejilla de seguridad fija, acero inoxidable



Protector extraíble, acero inoxidable



Protector extraíble, plástico

OPCIONES RN20

ACCESORIOS PARA RN10 Y RN20



Picadora de carne de 70 mm, disco de 4,5 mm



Picadora de carne de 82 mm, disco de 3 mm, precortador

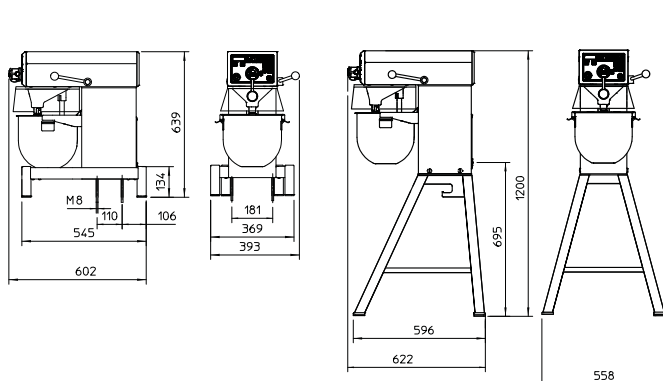


Cortadora de verduras, GR10 para 10 l y GR20 para 20 l

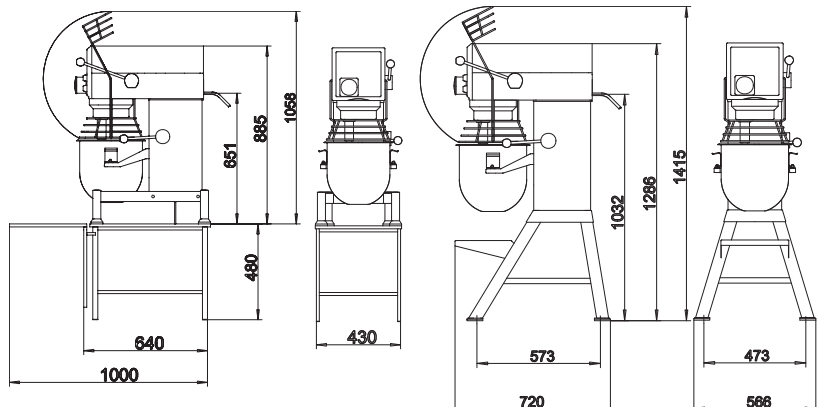


Mesa de acero inoxidable para los modelos de mesa RN10 + RN20

DIMENSIONES RN10



DIMENSIONES RN20



KODIAK

BATIDORA DE 30 LITROS CON CARRITO ALTO

- Diseño ergonómico
- Sin necesidad de elevaciones
- Fácil de limpiar
- Protector de seguridad magnético apto para lavavajillas
- Perol ancho
- Acero inoxidable
- Funcionamiento intuitivo
- Fácil de instalar 230V



DISEÑO INNOVADOR



OPCIONES



Toma de accesorios



Rascador automático, acero inoxidable



Equipo B, acero inoxidable

ACCESORIOS



Barra para herramientas



Picadora de carne de 70 mm, disco de 4,5 mm

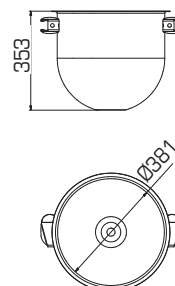
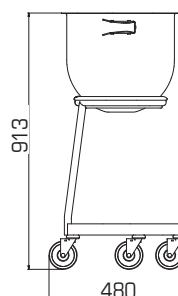
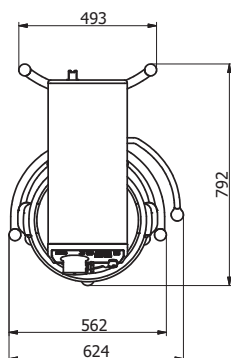
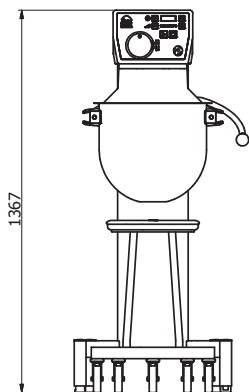


Picadora de carne de 82 mm, disco de 3 mm, precortador



Cortadora de verduras GR20

DIMENSIONES KODIAK



AR30 - AR40 - AR60 - AR80 - AR100 - AR200

VL-1

VL-1S



Funcionamiento manual



Funcionamiento automático



30 L



40 L



60 L



80 L



100 L



200 L

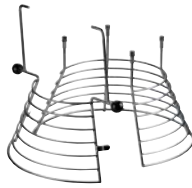
OPCIONES



Todos los tamaños están disponibles en acero inoxidable



Rascador automático, acero inoxidable



Rejilla de seguridad fija, acero inoxidable



Protector extraíble, acero inoxidable



Protector extraíble, plástico



Toma de accesorios 30 - 80 L

ACCESORIOS



Barra para herramientas



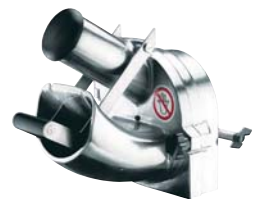
Carrito para perol



Picadora de carne de 70 mm, disco de 4,5 mm



Picadora de carne de 82 mm, disco de 3 mm, precortador



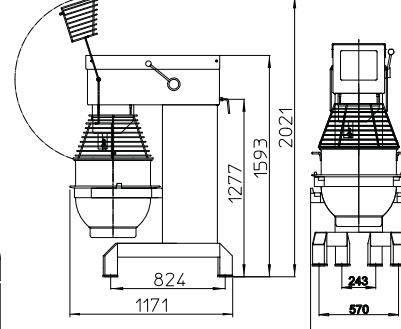
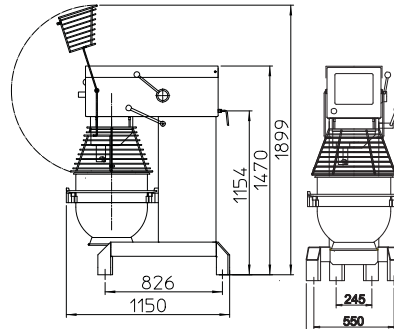
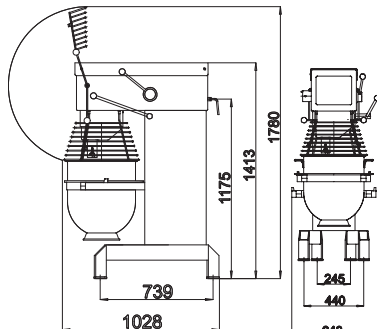
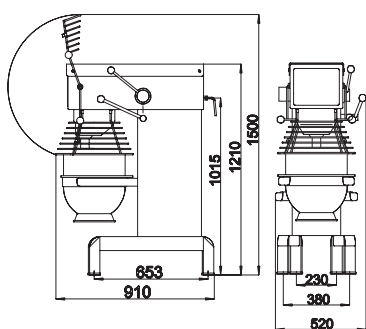
Cortadora de verduras GR20

DIMENSIONES AR30+AR40

DIMENSIONES AR60

DIMENSIONES AR80

DIMENSIONES AR100



ERGO BEAR

BATIDORAS ERGONÓMICAS - IP53



60 L

100 L

60 L

100 L

140 L

BLANCO

ACERO INOXIDABLE

OPCIONES



Cabezal de acero inoxidable estanca, IP54



Doble canal de ventilación de acero inoxidable estanca, IP54



Protector extraíble, acero inoxidable



Protector antisalpicaduras extraíble, acero inoxidable



Rascador automático, acero inoxidable

ACCESORIOS



Barra para herramientas



Carrito para perol



Easylift II
30 - 60 l



Easylift
80 - 140 l



Flexlift Inox

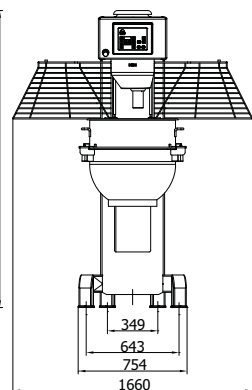
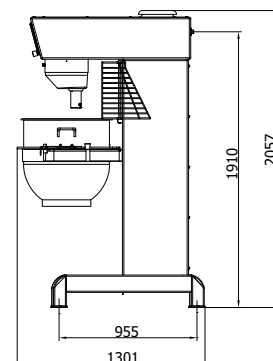
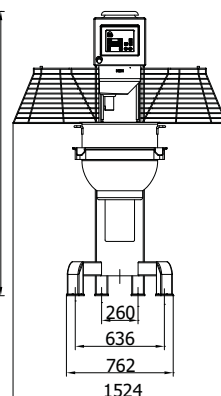
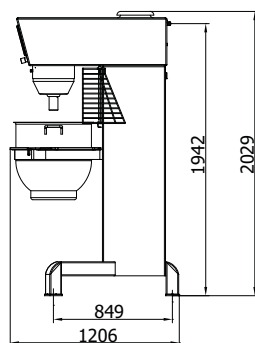
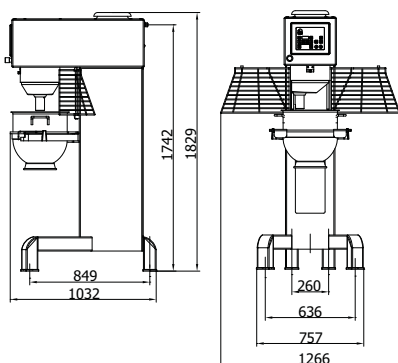


Maxilift Inox

DIMENSIONES ERGO AE60

DIMENSIONES ERGO AE100

DIMENSIONES ERGO AE140



ACCESORIOS AR + ERGO

EQUIPO A



EQUIPO B - PARA VOLUMEN REDUCIDO



HERRAMIENTAS ESPECIALES



Batidor de alas, acero inoxidable



Batidor reforzado, acero inoxidable



Batidor con varillas gruesas o finas, acero inoxidable



Gancho biarticulado para pizza versiones AR40P y AR60P



Colador con filtros de 1,5, 3 y 6 mm



Mezclador de polvos, acero inoxidable



Perol con inyección de aire









Rellenador de salchichas para picadoras de carne y bandeja de entrada

CAPACIDADES

Capacidad	Herramienta	5 L	RN10	RN20	KODIAK	AR30	AR40	AR40P PIZZA	AR60+ AE60	AR60P PIZZA	AR80	AR100+ AE100	AE140	AR200
Masa de pan (50 % AR)	Gancho	2,5 kg	5 kg	10 kg	13 kg	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg	50 kg	58 kg	70 kg	-
Mayonesa	Batidor	4,4 l	8 l	16 l	20 l	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l	64 l	80 l	112 l	160 l
Puré de patatas	Batidor	2,5 kg	3,5 kg	12 kg	-	18 kg	23 kg	23 kg	36 kg	36 kg	50 kg	65 kg	95 kg	140 kg
Magdalenas	Pala	2,5 kg	6,5 kg	14 kg	-	18 kg	24 kg	24 kg	33 kg	33 kg	48 kg	60 kg	85 kg	120 kg
Dónut	Gancho	2,5 kg	6 kg	12,5 kg	-	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg	50 kg	60 kg	90 kg	-
Clara de huevo	Batidor	0,7 l	1 l	2,4 l	3 l	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l	12 l	15 l	21 l	27 l



FABRICADO EN DINAMARCA

FUNCIONALIDAD						
Regulación eléctrica de la velocidad	●	●	-	●	-	●
Regulación manual de la velocidad	-	-	●	-	●	-
Bajada eléctrica del perol	-	-	-	●	●	●
Bajada automática del perol	-	-	-	●	-	●
Bajada manual del perol	●	●	●	-	-	-
Temporizador digital con parada automática	●	●	●	●	●	●
Programable, Remix	●	-	-	-	-	●
Función de pausa	●	●	-	●	●	●
Parada de emergencia	●	●	●	●	●	●
Capacidad de la batidora	10 l 20 l	KODIAK 30 l	30 l - 40 l - 60 l - 80 l	30 l - 40 l - 60 l - 80 l - 100 l	100 l	ERGO 60 l ERGO 100 l ERGO 140 l AR 200 l
Panel de control nombre	VL-2	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-1L	VL-4
Diseño del panel de control						

	Volumen l	equipo B l	kW	Tensión estándar V	Otras tensiones	Frecuencia	Peso neto, kg	Velocidad variable R.P.M.	Picadora de carne	Cortadora de verduras
TEDDY 5L	5	-	0,3	230 V	Están disponibles otras tensiones de alimentación bajo pedido, dentro del intervalo 100-480 V	Todas las batidoras estándar y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.	18	78 - 422	62 mm	-
RN10 mesa	10	-	0,7	230 V			51	110 - 420	62 + 70 mm	GR10
RN10 suelo	10	-	0,7	230 V			63	110 - 420	62 + 70 mm	GR10
RN20 mesa, VL-2	20	12	1,2	230 V			82	98 - 375	70 + 82 mm	GR20
RN20 suelo, VL-2	20	12	1,2	230 V			87	98 - 375	70 + 82 mm	GR20
RN20 mesa, MK-1	20	12	0,75	400 V			82	82 - 400	70 + 82 mm	GR20
RN20 suelo, MK-1	20	12	0,75	400 V			87	82 - 400	70 + 82 mm	GR20
KODIAK	30	15	1,2	230 V			115	64 - 353	70 + 82 mm	GR20
AR30	30	15	1,0	400 V			170	57 - 311	70 + 82 mm	GR20
AR40	40	20	1,1	400 V			180	53 - 294	70 + 82 mm	GR20
AR40P (PIZZA)	40	20	1,85	400 V			180	53 - 294	70 + 82 mm	GR20
AR60	60	30	1,85	400 V			275	53 - 288	70 + 82 mm	GR20
AR60P (PIZZA)	60	30	3,0	400 V			275	53 - 288	70 + 82 mm	GR20
AR80	80	40	3,0	400 V			340	47 - 257	70 + 82 mm	GR20
AR100	100	40 + 60	3,0	400 V			395	47 - 257	-	-
AR200	200	-	5,5	400 V			525	47 - 257	-	-
ERGO BEAR 60	60	30	3,0	400 V			330	53 - 288	-	-
ERGO BEAR 100	100	40 + 60	4,0	400 V			428	47 - 257	-	-
ERGO BEAR 140	140	-	5,5	400 V			525	47 - 257	-	-

Fabricante:



A/S Wodschow & Co.
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby (Dinamarca)
Teléfono: +45 43 44 22 88
Correo electrónico: info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com

Distribuidor:



No nos hacemos responsables de los errores de impresión y nos reservamos el derecho a modificar las especificaciones de los productos.

TEDDY, KODIAK, ERGO BEAR y BEAR Varimixer son marcas registradas propiedad de A/S Wodschow & Co.