

MIX-IT...



Det komplette sortiment fra BJØRN Varimixer



Dansk kvalitet siden 1915



TEDDY 5 L

UDEN HJÆLPETRÆK

MED HJÆLPETRÆK



VÆRKTØJ INKLUDERET - RUSTFRIT STÅL



Kedel og låg



Stænkskærm



Ifyldningstragt



Ris



Krog



Spartel

TILBEHØR



Stabelbare kedler med låg

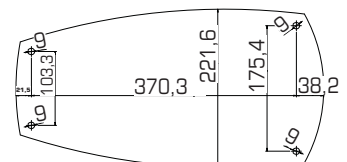
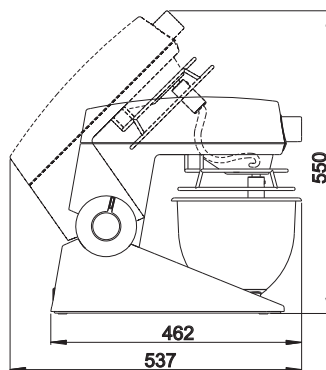
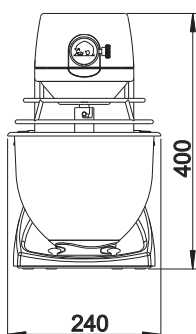


Låg til kedler



*Kødhakker, rustfrit stål, 62 mm i diameter.
4 mm og 8 mm skiver inkluderet*

DIMENSIONER 5 L



RN10

10 L RØREMASKINE MED SKRABER

RN20

20 L RØREMASKINE



Bord



Magnetisk sikkerhedsskærm der tåler maskinopvask



Gulv

RUSTFRIT STÅL



Bord



Gulv

EKSTRAUDSTYR RN10



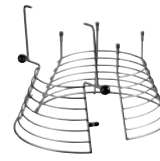
Hjælpetræk



Hjælpetræk



Automatisk skraber



Fast skærm, rustfrit stål



Aftagelig skærm, rustfrit stål



Aftagelig skærm, plast

TILBEHØR TIL RN10 OG RN20



70 mm kødhakker, 4,5 mm skive



82 mm kødhakker, 3 mm skive, forskærer

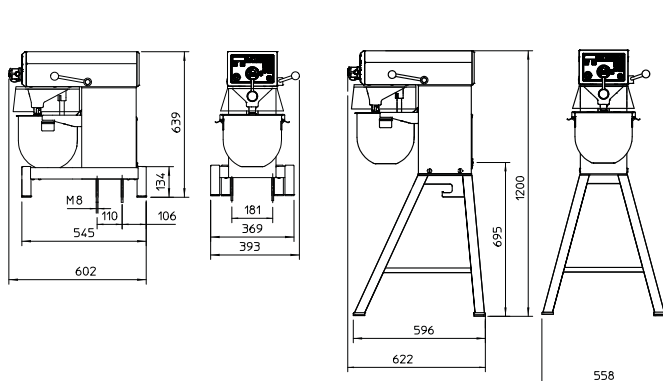


Grønsagsskærer, GR10 til 10 L og GR20 til 20 L

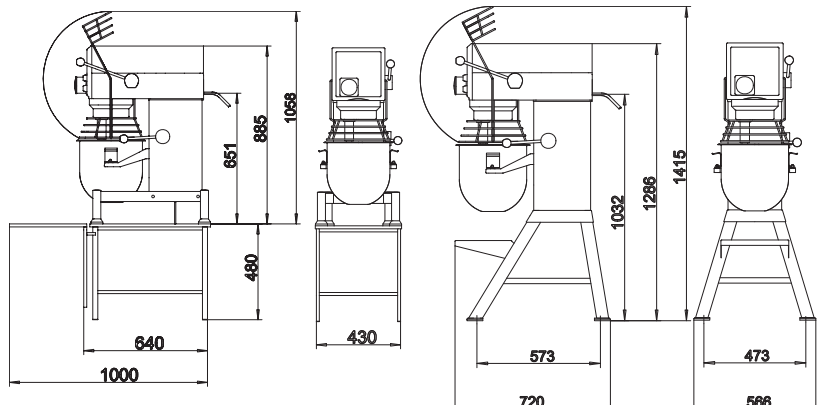


Rustfrit stålbord til RN10 + RN20 bordmodeller

DIMENSIONER RN10



DIMENSIONER RN20



KODIAK

30 L RØREMASKINE MED HØJ VOGN

- Ergonomisk design
- Ingen tunge løft
- Nem rengøring
- Magnetisk sikkerhedsskærm der tåler maskinopvask
- Bred kedel
- Rustfrit stål
- Intuitiv betjening
- Nem 230 V installation



**INNOVATIVT
DESIGN**



EKSTRAUDSTYR



Hjælpetræk



Automatisk skraber,
rustfrit stål



B-udstyr, rustfrit stål

TILBEHØR



Ophæng til værktøj



70 mm kødhakker,
4,5 mm skive

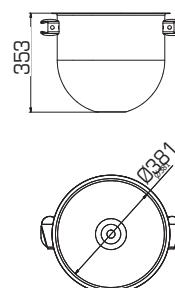
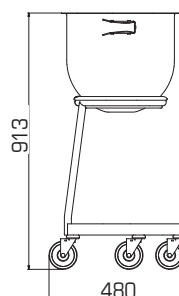
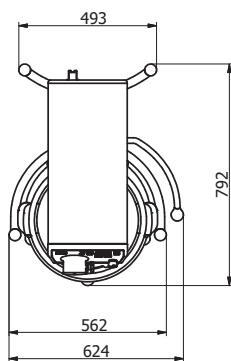
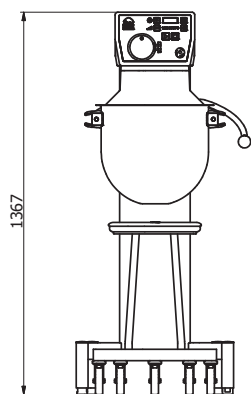


82 mm kødhakker,
3 mm skive, forskærer



Grønsagsskærer GR20

DIMENSIONER KODIAK



AR30 - AR40 - AR60 - AR80 - AR100 - AR200

VL-1

VL-1S



Manuel betjening



Automatisk betjening

eller



30 L



40 L



60 L



80 L



100 L



200 L

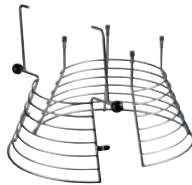
EKSTRAUDSTYR



Alle størrelser kan fås i rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål



Fast skærm, rustfrit stål



Aftagelig skærm, rustfrit stål



Aftagelig skærm, plast



Hjælpetræk 30 - 80 L

TILBEHØR



Ophæng til værktøj



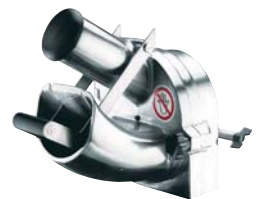
Kedelvogn



70 mm kødhakker, 4,5 mm skive



82 mm kødhakker, 3 mm skive, forskærer



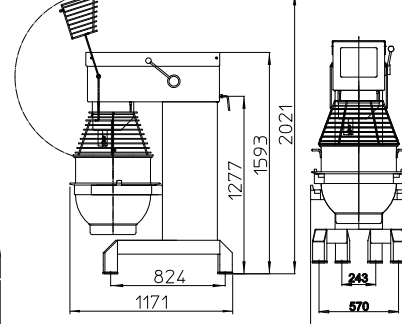
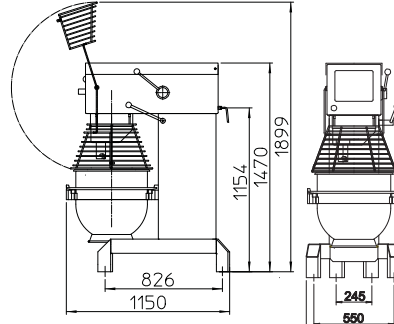
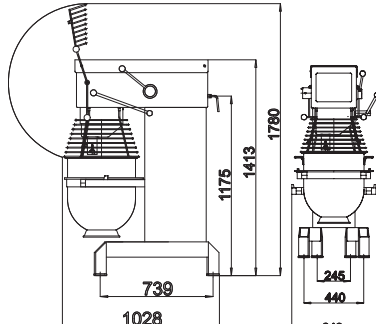
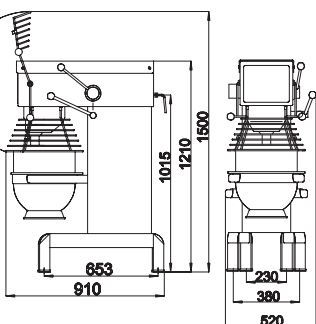
Grønsagsskærer GR20

DIMENSIONER AR30+AR40

DIMENSIONER AR60

DIMENSIONER AR80

DIMENSIONER AR100



ERGO BEAR

ERGONOMISKE RØREMASKINER - IP53



60 L

100 L

60 L

100 L

140 L

HVID

RUSTFRIT STÅL

EKSTRAUDSTYR



Vandtæt rørehoved,
rustfrit stål, IP54



Dobbelt skorsten,
rustfrit stål, IP54



Aftagelig skærm,
rustfrit stål



Aftagelig stænkskærm,
rustfrit stål



Automatisk skraber,
rustfrit stål

TILBEHØR



Ophæng til værktøj



Kedelvogn



Easylift
30 - 60 l



Easylift
80 - 140 l



Flexlift Inox

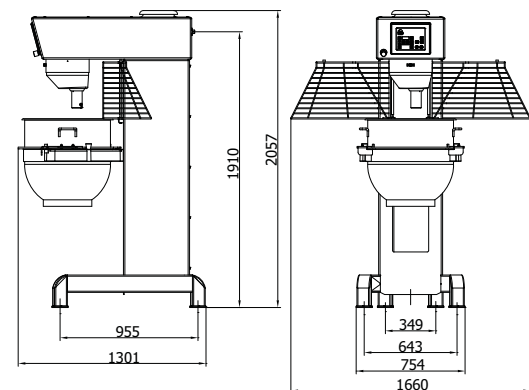
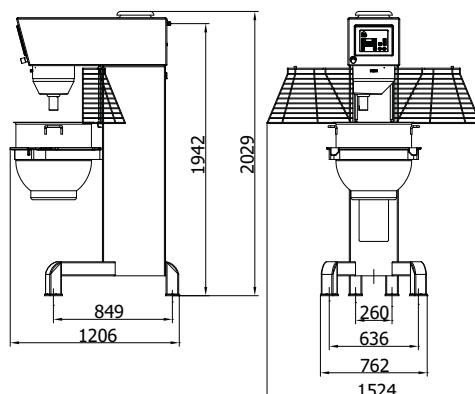
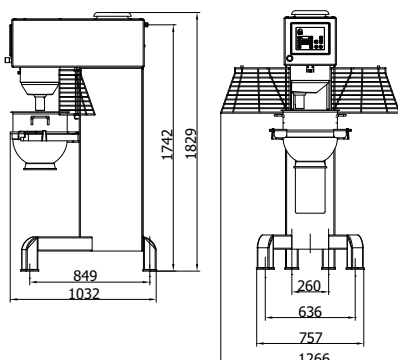


Maxilift Inox

DIMENSIONER ERGO AE60

DIMENSIONER ERGO AE100

DIMENSIONER ERGO AE140



TILBEHØR AR + ERGO

A-UDSTYR



B-UDSTYR - TIL REDUCERET MÆNGDE



SPECIALVÆRKTØJ



4-vinget røreris,
rustfrit stål



Forstærket ris,
rustfrit stål



Ris med tyndere tråde,
rustfrit stål



Krog med to stifter til pizza
version AR40P og AR60P



Passéapparat med
1,5, 3 og 6 mm siplader



Pulverblender,
rustfrit stål



Kedel med luftindblæsning




Pølsehorn til kødhakker
og modtagebakke

KAPACITET

| Kapacitet | Værktøj | 5 L | RN10 | RN20 | KODIAK | AR30 | AR40 | AR40P PIZZA | AR60+ AE60 | AR60P PIZZA | AR80 | AR100+ AE100 | AE140 | AR200 |
|----------------------|---------|--------|--------|---------|--------|-------|-------|----------------|---------------|----------------|-------|-----------------|-------|--------|
| Brøddøj (50 % AR) | Krog | 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 | - |
| Mayonnaise | Ris | 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 |
| Kartoffelmos | Ris | 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 |
| Muffins | Spartel | 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 |
| Doughnut | Krog | 2,5 kg | 6 kg | 12,5 kg | - | 18 kg | 25 kg | 36 kg | 36 kg | 54 kg | 50 kg | 60 kg | 90 kg | - |
| Æggehvide | Ris | 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 |



MADE IN DENMARK

| FUNKTIONALITET | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|--|---|---|
| Elektronisk hastighedsregulering | ● | ● | - | ● | - | ● |
| Manuel hastighedsregulering | - | - | ● | - | ● | - |
| Elektronisk kedelsækning | - | - | - | ● | ● | ● |
| Automatisk kedelsækning | - | - | - | ● | - | ● |
| Manuel kedelsækning | ● | ● | ● | - | - | - |
| Digital timer med auto-stop | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Programmerbar, Remix | ● | - | - | - | - | ● |
| Pausefunktion | ● | ● | - | ● | ● | ● |
| Nødstop | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Røremaskine, størrelse | 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 |
| Kontrolpanel navn | VL-2 | KODIAK | VL-1 | VL-1S | VL-1L | VL-4 |
| Kontrolpaneldesign |  |  |  |  |  |  |

Vi er ikke ansvarlige for trykfejl og forbeholder os ret til at ændre produktspecifikationerne.

| | Volumen L | B-udstyr L | kW | Standardspænding V | Anden Spænding | Frekvens | Nettovægt kg | Trinløs hastighed Omdr./min. | Kødhakker | Grønsagsskærer |
|-----------------|--------------|---------------|------|-----------------------|--|--|-----------------|------------------------------------|-----------|----------------|
| TEDDY 5L | 5 | - | 0,3 | 230 V | Anden spændingsstrømforsyning kan fås fra 100 til 480 V på forespørgsel. | Alle standard- og marinrøremaskiner fås i 50 og 60 Hz. | 18 | 78 - 422 | 62 mm | - |
| RN10 bord | 10 | - | 0,7 | 230 V | | | 51 | 110 - 420 | 62+70 mm | GR10 |
| RN10 gulv | 10 | - | 0,7 | 230V | | | 63 | 110 - 420 | 62+70 mm | GR10 |
| RN20 bord, VL-2 | 20 | 12 | 1,2 | 230 V | | | 82 | 98 - 375 | 70+82 mm | GR20 |
| RN20 gulv, VL-2 | 20 | 12 | 1,2 | 230 V | | | 87 | 98 - 375 | 70+82 mm | GR20 |
| RN20 bord, MK-1 | 20 | 12 | 0,75 | 400 V | | | 82 | 82 - 400 | 70+82 mm | GR20 |
| RN20 gulv, 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 | 400V | | | 395 | 47 - 257 | - | - |
| AR200 | 200 | - | 5,5 | 400V | | | 525 | 47 - 257 | - | - |
| ERGO BEAR 60 | 60 | 30 | 3,0 | 400V | | | 330 | 53 - 288 | - | - |
| ERGO BEAR 100 | 100 | 40+60 | 4,0 | 400 V | | | 428 | 47 - 257 | - | - |
| ERGO BEAR 140 | 140 | - | 5,5 | 400V | | | 525 | 47 - 257 | - | - |

TEDDY, KODIAK, ERGO BEAR og BEAR Varimixer er registrerede varemærker, der tilhører A/S Wodschow & Co.

Producent



A/S Wodschow & Co.
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Telefon: 43 44 22 88
E-mail: info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com

Forhandler:

