

# MIX-IT...



**Voici la gamme complète des BEAR Varimixers**



**FABRICATION DE MÉLANGEURS  
DE GRANDE QUALITÉ DEPUIS 1915**

# TEDDY 5 L

SANS PRISE ACCESSOIRE



AVEC PRISE ACCESSOIRE



## OUTILS INCLUS - ACIER INOXYDABLE



*Bol et couvercle*



*Protection anti-éclaboussures*



*Plateau de remplissage*



*Fouet*



*Crochet*



*Palette*

## ACCESSOIRES



*Bols empilables avec couvercles*

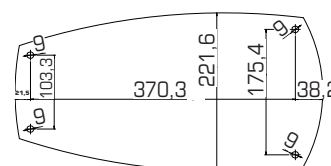
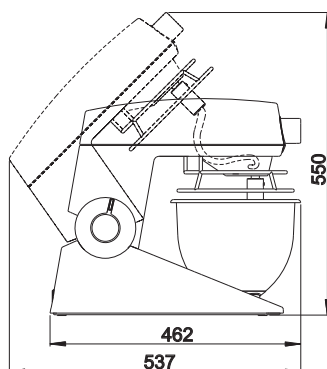
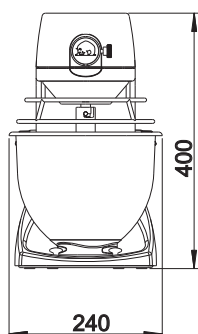


*Couvercles pour cuves*



*Hache-viande, acier inoxydable, diamètre 62 mm. grilles 4 mm et 8 mm incluses*

## DIMENSIONS 5 L



# RN10

MÉLANGEUR 10 LITRES AVEC RACLEUR

# RN20

MÉLANGEUR 20 LITRES



Table



Ecran de sécurité magnétique supporte le lave-vaisselle



Socle

**ACIER INOXYDABLE**



Table



Socle

## OPTIONS RN10



Prise accessoire



Prise accessoire



Racleur automatique



Grille fixe, acier inoxydable



Grille amovible, acier inoxydable



Grille amovible, plastique

## OPTIONS RN20

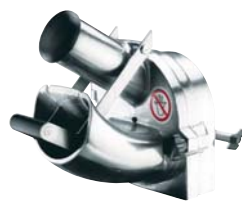
## ACCESSOIRES POUR RN10 ET RN20



Hache-viande 70 mm, Grille 4,5 mm



Hache-viande 82 mm, grille 3 mm, pré-découpe

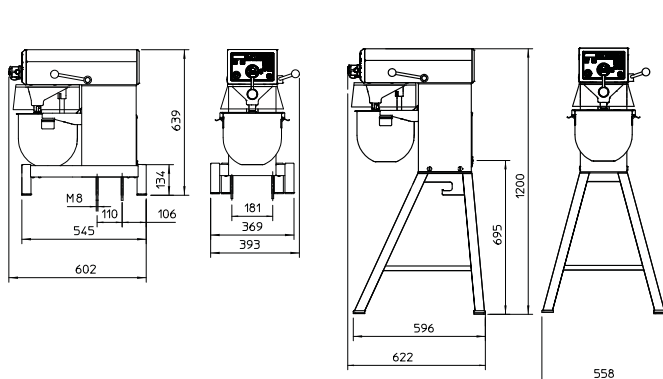


Coupe-légumes, GR10 pour 10 L et GR20 pour 20 L

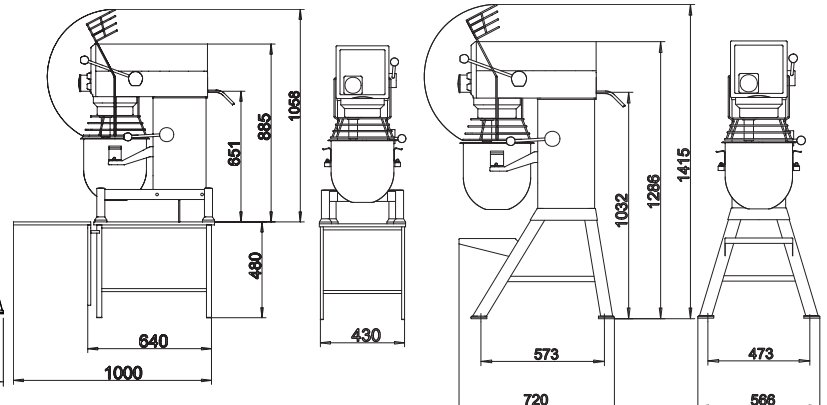


Table acier inoxydable pour modèles de table RN10 + RN20

## DIMENSIONS RN10



## DIMENSIONS RN20



# KODIAK

## MÉLANGEUR 30 LITRES AVEC CHARIOT HAUT

- Design ergonomique
- Aucun levage
- Facile à nettoyer
- Ecran de sécurité magnétique supporte le lave-vaisselle
- Cuve large
- Acier inoxydable
- Fonctionnement intuitif
- Installation facile 230V



**DESIGN  
NOVATEUR**



## OPTIONS



Prise accessoire



Raclette automatique, acier inoxydable



Équipement B, acier inoxydable

## ACCESSOIRES



Porte-outils



Hache-viande 70 mm, Grille 4,5 mm

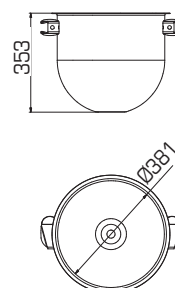
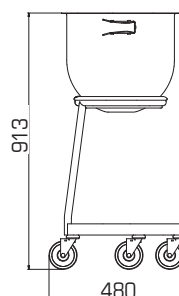
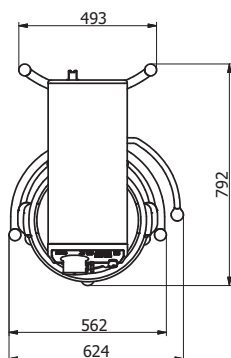
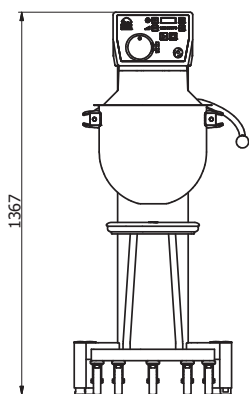


Hache-viande 82 mm, grille 3 mm, pré-découpe



Coupe-légumes GR20

## DIMENSIONS KODIAK



# AR30 - AR40 - AR60 - AR80 - AR100 - AR200

VL-1

VL-1S



Fonctionnement manuel ou



Fonctionnement automatique



30 L



40 L



60 L



80 L



100 L



200 L

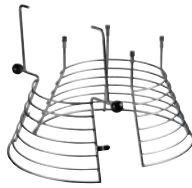
## OPTIONS



Toutes les tailles sont disponibles en acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable



Grille fixe, acier inoxydable



Grille amovible, acier inoxydable



Protection amovible plastique



Prise accessoire 30 - 80 L

## ACCESSOIRES



Porte-outils



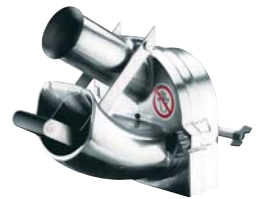
Chariot pour cuve



Hache-viande 70 mm, Grille 4,5 mm



Hache-viande 82 mm, grille 3 mm, pré-découpe



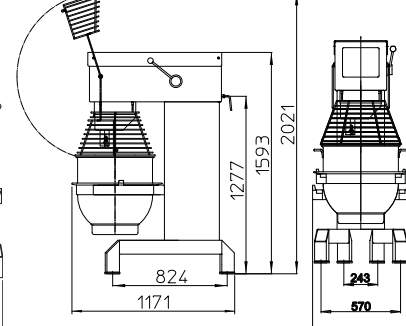
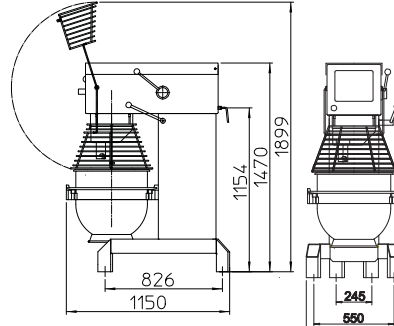
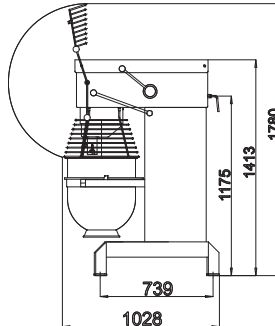
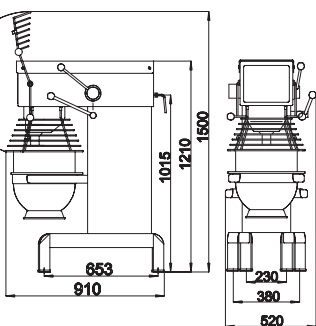
Coupe-légumes GR20

## DIMENSIONS AR30+AR40

## DIMENSIONS AR60

## DIMENSIONS AR80

## DIMENSIONS AR100



# ERGO BEAR

MÉLANGEURS ERGONOMIQUES - IP53



60 L

100 L

60 L

100 L

140 L

**BLANC**

**ACIER INOXYDABLE**

## OPTIONS



Tête planétaire étanche à l'eau, acier inoxydable, IP54



Dessus double, acier inoxydable, IP54



Protection amovible, acier inoxydable



Protection anti-éclaboussures amovible, acier inoxydable



Raclette automatique, acier inoxydable

## ACCESSOIRES



Porte-outils



Chariot pour cuve



Easylift II  
30 - 60 l



Easylift  
80 - 140 l



Flexlift Inox

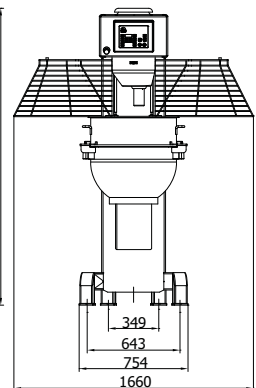
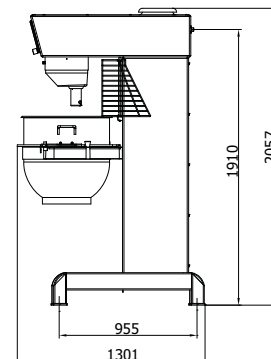
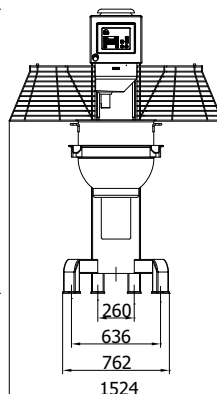
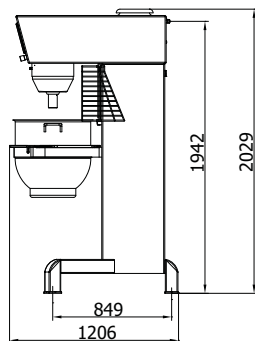
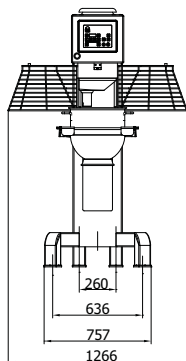
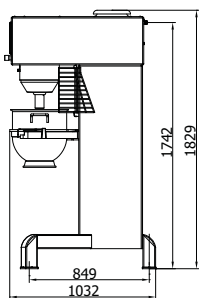


Maxilift Inox

## DIMENSIONS ERGO AE60

## DIMENSIONS ERGO AE100

## DIMENSIONS ERGO AE140



# ACCESSOIRES AR + ERGO

## EQUIPEMENT A



## EQUIPEMENT B - POUR UN VOLUME RÉDUIT



## OUTILS SPÉCIAUX



*Fouet à ailettes, acier inoxydable*



*Fouet renforcé, acier inoxydable*



*Fouet avec fils minces ou épais, acier inoxydable*



*Crochet double pizza versions AR40P et AR60P*



*Passoire avec tamis 1,5, 3 et 6 mm*



*Mélangeur de poudre, acier inoxydable*



*Cuve pour insufflation d'air*









*Entonnoir à saucisse pour hacheviande et plateau de réception*

## CAPACITÉS

Capacité	Outil	5 L	RN10	RN20	KODIAK	AR30	AR40	AR40P PIZZA	AR60+ AE60	AR60P PIZZA	AR80	AR100+ AE100	AE140	AR200
Pâte à pain (50%AR)	Crochet	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	Fouet	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
Purée de pommes de terre	Fouet	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	Batteur	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
Beignets	Crochet	2,5 kg	6 kg	12,5 kg	-	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg	50 kg	60 kg	90 kg	-
Blancs d'œufs	Fouet	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



# FABRIQUÉ AU DANEMARK

FONCTIONNALITE						
Réglage électrique de la vitesse	●	●	-	●	-	●
Réglage manuel de la vitesse	-	-	●	-	●	-
Abaissement électrique de la cuve	-	-	-	●	●	●
Abaissement automatique de la cuve	-	-	-	●	-	●
Abaissement manuel de la cuve	●	●	●	-	-	-
Minuterie digitale avec arrêt automatique	●	●	●	●	●	●
Programmable, Remix	●	-	-	-	-	●
Fonction pause	●	●	-	●	●	●
Arrêt d'urgence	●	●	●	●	●	●
Capacité de mélangeur	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
Tableau de commande	VL-2	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-1L	VL-4
Conception du tableau de commande						

	Volume L	Equipement B L	kW	Tension standard V	Autres tensions	Fréquence	Poids net kg	Vitesse variable Tr/min	Hache-viande	Coupe-légumes
TEDDY 5L	5	-	0,3	230V	D'autres alimentations électriques sont disponibles dans la plage de 100 à 480 V sur demande.	Tous les mélangeurs standard et marine sont disponibles en 50 et 60 Hz.	18	78 - 422	62 mm	-
RN10, table	10	-	0,7	230V			51	110 - 420	62+70 mm	GR10
RN10, socle	10	-	0,7	230V			63	110 - 420	62+70 mm	GR10
RN20, table, VL-2	20	12	1,2	230V			82	98 - 375	70+82 mm	GR20
RN20, socle, VL-2	20	12	1,2	230V			87	98 - 375	70+82 mm	GR20
RN20, table, MK-1	20	12	0,75	400V			82	82 - 400	70+82 mm	GR20
RN20, socle, MK-1	20	12	0,75	400V			87	82 - 400	70+82 mm	GR20
KODIAK	30	15	1,2	230V			115	64 - 353	70-82 mm	GR20
AR30	30	15	1,0	400V			170	57 - 311	70+82 mm	GR20
AR40	40	20	1,1	400V			180	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR40P (PIZZA)	40	20	1,85	400V			180	53 - 294	70+82 mm	GR20
AR60	60	30	1,85	400V			275	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR60P (PIZZA)	60	30	3,0	400V			275	53 - 288	70+82 mm	GR20
AR80	80	40	3,0	400V			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	400V			428	47 - 257	-	-
ERGO BEAR 140	140	-	5,5	400V			525	47 - 257	-	-

Nous n'assurons aucune responsabilité pour les erreurs d'impression et nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques des produits.

TEDDY, KODIAK, ERGO BEAR et BEAR Varimixer sont des marques déposées appartenant à A/S Wodschow & Co.

Fabricant :

Distributeur :



**A/S Wodschow & Co.**  
Kirkebjerg Søpark 6  
DK-2605 Brøndby, Danemark  
Téléphone : +45 43 44 22 88  
E-mail : info@wodschow.dk  
www.bearvarimixer.com

