

# MIX-IT...



PRZEDSTAWIAMY PEŁNĄ GAMĘ MIKSERÓW BEAR VARIMIXER



TRADYCJA PRODUKCJI WYSOKIEJ JAKOŚCI  
MIKSERÓW PLANETARNYCH OD 1915 ROKU

# TEDDY 5 I

BEZ NAPĘDU DO PRZYSTAWEK

Z NAPĘDEM DO PRZYSTAWEK



## DOŁĄCZONE NARZĘDZIA — STAL NIERDZEWNA



Dzieża z pokrywką



Osłona przeciwrozpryskowa



Tacka napełniająca



Różga



Hak



Mieszadło

## AKCESORIA



Dzieża z pokrywkami nadająca się do układania w stos

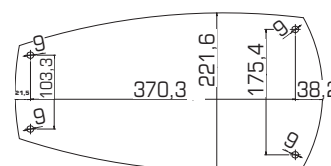
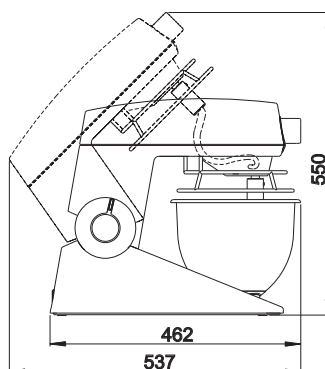
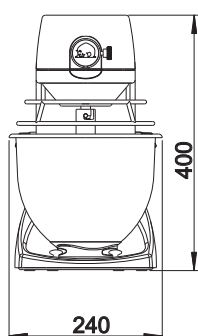


Pokrywy do dzież



Maszyna do mięsa, stal nierdzewna, średnica 62 mm.  
W zestawie dyski 4 mm i 8 mm

## WYMIARY 5 L



# RN10

# RN20

UBIJACZKA PLANETARNA 10-LITROWA ZE ZGARNIAKIEM

UBIJACZKA PLANETARNA 20-LITROWA



Model stołowy



Magnetyczna osłona zabezpieczająca umożliwiającą mycie w zmywarce



Model wolnostojący

**STAL  
NIERDZEWNA**



Model stołowy



Model wolnostojący

**RN10 — WYPOSAŻENIE OPCJONALNE**

**RN20 — WYPOSAŻENIE OPCJONALNE**



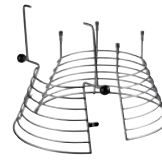
Napęd do przystawki



Napęd do przystawki



Automatyczny zgarniak



Kratka ochrona zamontowana na stałe



Zdemontowana osłona stal nierdzwenna



Zdemontowana osłona plastik

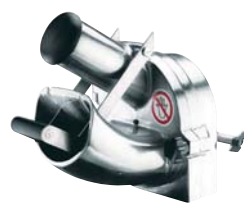
**AKCESORIA DO UBIJACZKA PLANETARNAÓW RN10 I RN20**



Maszyna do mięsa 70 mm, Dysk 4,5 mm



Maszyna do mięsa 82 mm, Dysk do cięcia wstępnego 3 mm



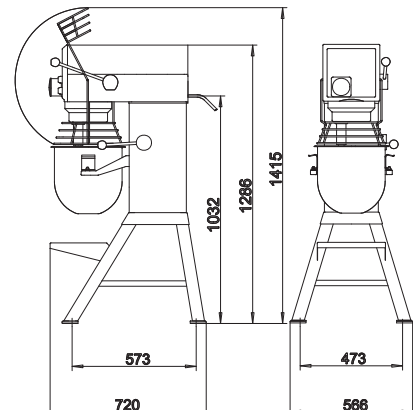
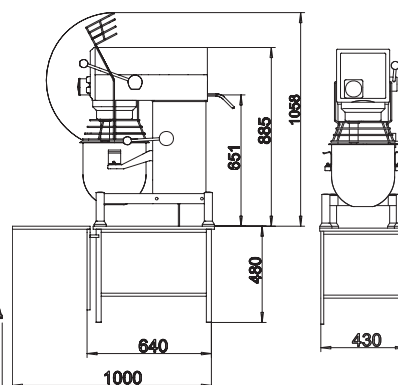
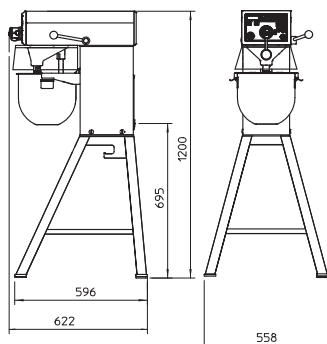
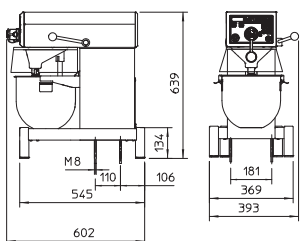
Szatkwonica do warzyw, GR10 do modelu o pojemności 10 l i GR20 do modelu o pojemności 20 l



Stół ze stali nierdzwennej do ubijaczek stołowych RN 10 i RN20

**RN10 — WYMIARY**

**RN20 — WYMIARY**



# KODIAK

## UBIJACZKA PLANETARNA 30-LITROWA Z WYSOKIM WÓZKIEM

- Ergonomiczna konstrukcja
- Bez konieczności podniesienia
- Łatwość czyszczenia
- Magnetyczna osłona zabezpieczająca umożliwiającą mycie w zmywarce
- Szeroka dzuża
- Stal nierdzewna
- Intuicyjna obsługa
- Łatwa instalacja 230 V



**INNOWACYJNA  
KONSTRUKCJA**



## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE



Napęd przystawki



Automatyczny zgarniak,  
stal nierdzewna



Wyposażenie, wersja „B” — redukcyjne, stal nierdzewna

## AKCESORIA



Wieszak na narzędzia



Maszyna do mięsa  
70 mm, Dysk 4,5 mm

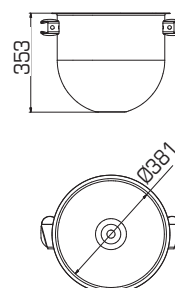
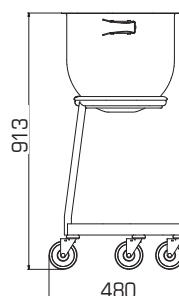
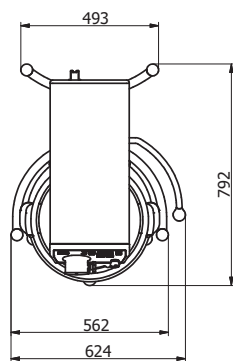
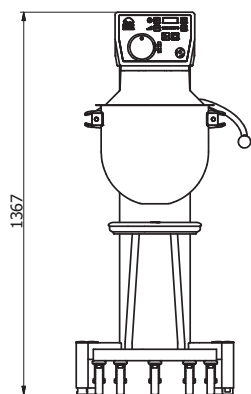


Maszyna do mięsa 82 mm,  
Dysk do cięcia wstępnego 3 mm



Szatkownica do warzyw GR20

## KODIAK — WYMIARY



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

VL-1

VL-1S



Wersja ręczna



lub

wersja automatyczna



30 L



40 L



60 L



80 L



100 L



200 L

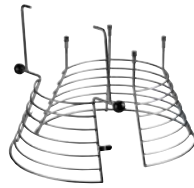
## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE



Dostępne we wszystkich rozmiarach, stal nierdzewna



Automatyczny zgarniak, stal nierdzewna



Kratka ochrona zamontowana na stałe



Zdemontowana osłona, stal nierdzewna



Zdemontowana osłona, plastik



Napęd do przystawki 30 - 80 L

## AKCESORIA



Wieszak na narzędzia



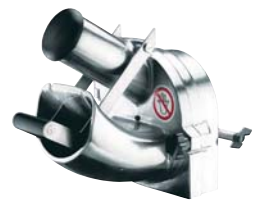
Wózek do dzieży



Maszyna do mięsa 70 mm, Dysk 4,5 mm



Maszyna do mięsa 82 mm, Dysk do cięcia wstępnego 3 mm



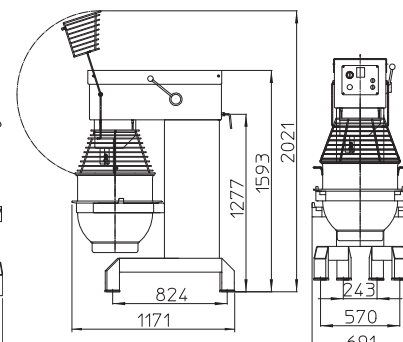
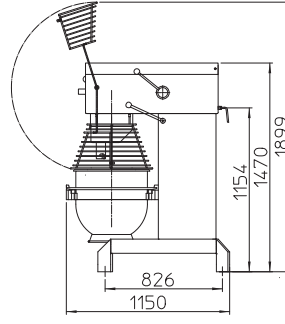
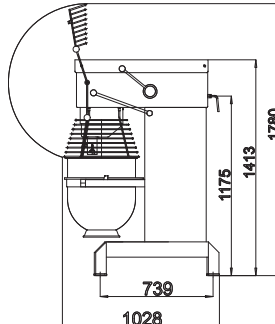
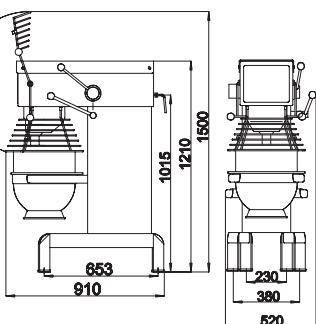
Szatkownica do warzyw GR20

## AR30+AR40 — WYMIARY

## AR60 — WYMIARY

## AR80 — WYMIARY

## AR100 — WYMIARY



# ERGO BEAR

## ERGONOMICZNE MIKSERY - IP53



60 L

100 L

60 L

100 L

140 L

**BIAŁY**

**STAL NIERDZEWNA**

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE



Wodoodporna głowica planarna, stal nierdzewna, IP54



Podwójny komin, stal nierdzewna, IP54



Zdemowana osłona, stal nierdzewna



Zdemowana osłona zapobiegająca rozchłapywaniu, stal nierdzewna



Automatyczny zgarniak, stal nierdzewna

## AKCESORIA



Wieszak na narzędzia



wózek transportowy do dzieży



Easylift II 30-60 l



Easylift 80-140 l



Flexlift Inox

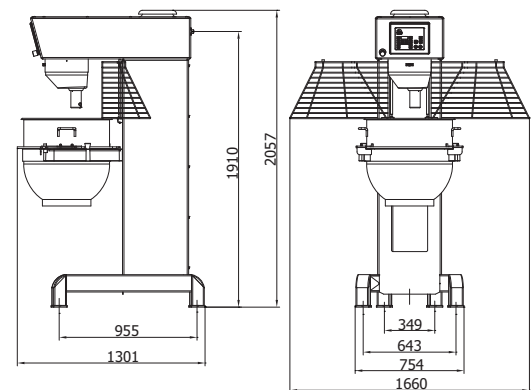
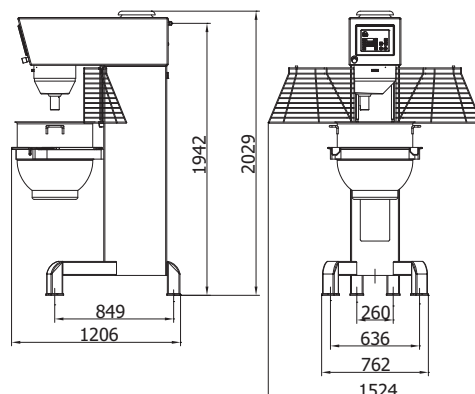
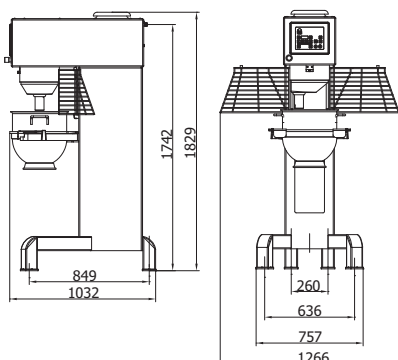


Maxilift Inox

## ERGO AE60 - WYMIARY

## ERGO AE100 - WYMIARY

## ERGO AE140 - WYMIARY



# AKCESORIA AR + ERGO

## WYPOSAŻENIE, WERSJA „A” – STANDARDOWE



## WYPOSAŻENIE, WERSJA „B” — REDUKCYJNE - Z MYŚLĄ O ZMNIĘSZONEJ OBJĘTOŚCI



## WYPOSAŻENIE SPECJALNE



Różga skrzydłowa,  
stal nierdzewna



Różga wzmocniona,  
stal nierdzewna



Różga z cienkim lub grubym  
drutem, stal nierdzewna



Dwubolcowy hak do pizzy  
wersja AR40P i AR60P



Przystawka z tarczami  
1,5, 3 lub 6 mm



Spulchniacz mąki,  
stal nierdzewna



Dzieża z napowietrzaniem







Przystawka do kielbas do maszynki  
do mięsa i tacka odbiorcza

## POJEMNOŚCI

Pojemność	Narz Dzie	5 l	RN10	RN20	KODIAK	AR30	AR40	AR40P PIZZA	AR60+ AE60	AR60P PIZZA	AR80	AR100+ AE100	AE140	AR200
Ciasto na chleb (50% AR)	Hak	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	-
Majonez	Różga	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
Tłuczone ziemniaki	Różga	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
Muffiny/babeczki	Mieszadło	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
Pączki	Hak	2,5 kg	6 kg	12,5 kg	-	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg	50 kg	60 kg	90 kg	-
Białka jaj	Różga	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

# WYPRODUKOWANO W DANII

FUNKCJE						
Elektryczna regulacja prędkości	•	•	-	•	-	•
Ręczna regulacja prędkości	-	-	•	-	•	-
Elektryczne opuszczanie dzieży	-	-	-	•	•	•
Automatyczne opuszczanie dzieży	-	-	-	•	-	•
Ręczne opuszczanie dzieży	•	•	•	-	-	-
Funkcja timera z automatycznym zatrzymywaniem	•	•	•	•	•	•
Możliwość programowania i funkcja Remix	•	-	-	-	-	•
Funkcja pauzy	•	•	-	•	•	•
Wyłącznik awaryjny	•	•	•	•	•	•
Rozmiar miksera	10 l 20 l	KODIAK 30 l	30 – 40 l 60 – 80 l	30 – 40 l 60 – 80 l 100 l	100 l	ERGO 60 l ERGO 100 l ERGO 140 l AR 200 l
Panel sterowania	VL-2	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-1L	VL-4
Konstrukcja panelu sterowania						

	Objętość (w litrach)	Wersja B wyposażenia I	kW	Standardowe napięcie V	Inne Napięcie	Częstotliwość	Waga netto (w kg)	Regulowana prędkość obr./min	Maszyna do mięsa	Szatkownica do warzyw
TEDDY 5L	5	-	0,3	230 V	W ofercie dostępne są również zasilacze współpracujące z innymi napięciami - od 100 do 480 V.	Wszystkie modele mikserów są dostępne w wersjach współpracujących z częstotliwościami 50 i 60 Hz.	18	78–422	62 mm	-
RN10, Model stołowy	10	-	0,7	230 V			51	110–420	62+70 mm	GR10
RN10, model wolnostojący	10	-	0,7	230 V			63	110–420	62+70 mm	GR10
RN20, Model stołowy, VL-2	20	12	1,2	230 V			82	98–375	70+82 mm	GR20
RN20, model wolnostojący, VL-2	20	12	1,2	230 V			87	98–375	70+82 mm	GR20
RN20, Model stołowy, MK-1	20	12	0,75	400 V			82	82-400	70+82 mm	GR20
RN20, model wolnostojący, 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	-	-

Producent:

Dystrybutor:



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

Firma nie odpowiada za błędy drukarskie i zastrzega prawo do modyfikowania danych technicznych produktów.

TEDDY, KODIAK, BEAR i Varimixer BEAR są zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy A/S Wodschow & Co.