

MIX-IT...



Das Komplette BEAR Varimixer Programm



**Hochwertige Planeten-
Rührmaschinen seit 1915**

TEDDY 5 L

OHNE ANSCHLUSSGETRIEBE

MIT ANSCHLUSSGETRIEBE



STANDARD-AUSSTATTUNG, EDELSTAHL



Kessel und Deckel



Spritzabschirmung



Einfüllschütte



Besen



Kneter



Flachrührer

ZUBEHÖR



Stapelbare Kessel mit Deckeln

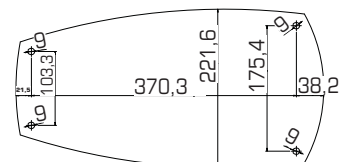
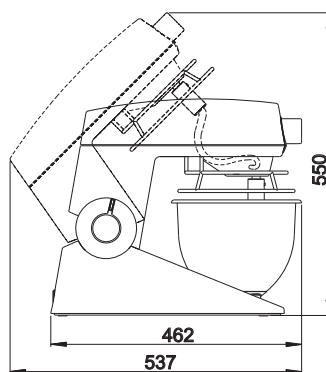
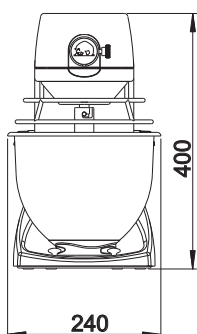


Kesseldeckel



Fleischwolf, Edelstahl, 62 mm Durchmesser
inkl. 4-mm- und 8-mm-Scheiben mitgeliefert

MAßE 5 L



RN10

10-L-RÜHRMASCHINE MIT ABSTREIFER

RN20

20-L-RÜHRMASCHINE



Magnetischer, spülmaschinenfester Schutzschirm



OPTIONEN RN10

OPTIONEN RN20



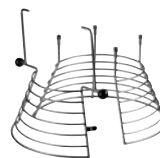
Anschlussgetriebe



Anschlussgetriebe



Automatischer Abstreifer



Fester Schutzschirm, Edelstahl



Abnehmbarer Schutzschirm, Edelstahl



Abnehmbarer Schutzschirm, Kunststoff

ZUBEHÖR FÜR RN10 UND RN20



70-mm-Fleischwolf, 4,5-mm-Scheibe



82-mm-Fleischwolf, 3-mm-Scheibe, Vorschneider



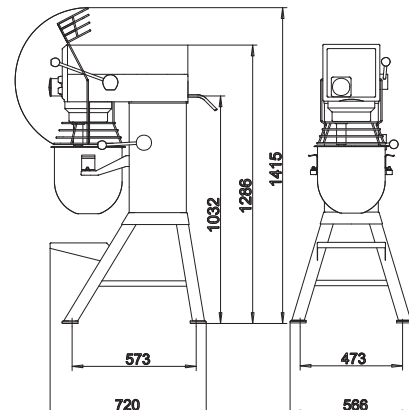
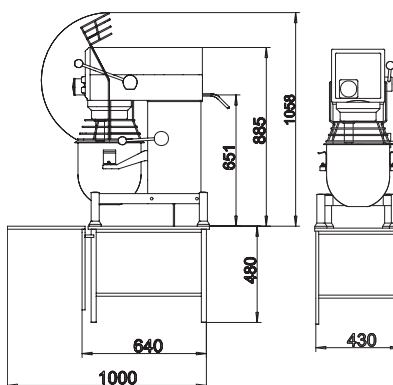
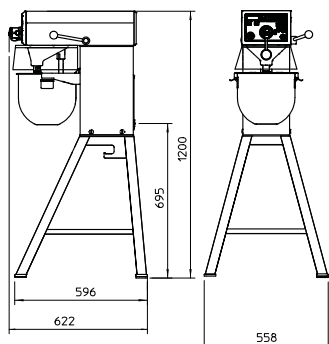
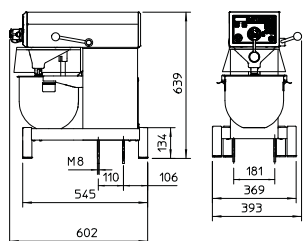
Gemüseschneider, GR10 für 10 L und GR20 für 20 L



Edelstahl-tisch für RN10 + RN20 Tischmodelle

MAßE RN10

MAßE RN20



KODIAK

30-L-RÜHRMASCHINE MIT HOHEM KESSELWAGEN

- Ergonomische Konstruktion
- Kein Anheben
- Einfach zu reinigen
- Magnetischer, spülmaschinenfester Schutzschirm
- Breiter Kessel
- Edelstahl
- Intuitive Bedienung
- Einfache 230 V Installation



INNOVATIVES DESIGN



OPTIONEN



Anschlussgetriebe



Automatischer Abstreifer, Edelstahl



B-Ausrüstung 15 L, Edelstahl

ZUBEHÖR



Aufhängung für Rührwerkzeuge



70-mm-Fleischwolf, 4,5-mm-Scheibe

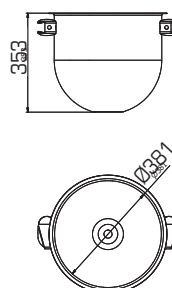
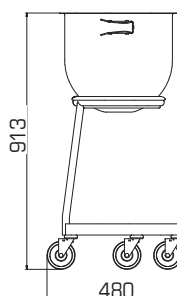
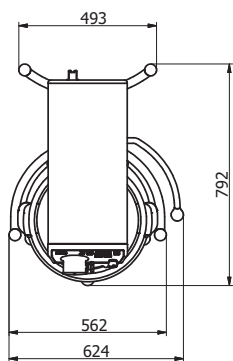
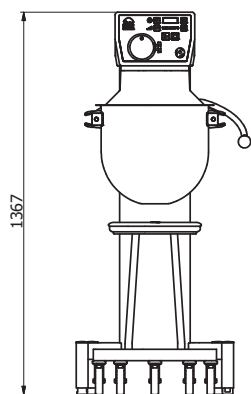


82-mm-Fleischwolf, 3-mm-Scheibe, Vorschneider



Gemüseschneider GR20

MAßE KODIAK



AR30 - AR40 - AR60 - AR80 - AR100 - AR200

VL-1

VL-1S



Manueller Betrieb



oder Automatischer Betrieb



30 L



40 L



60 L



80 L



100 L



200 L

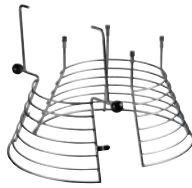
OPTIONEN



Alle Größen in
Edelstahl lieferbar



Automatischer Abstreifer,
Edelstahl



Fester Schutzschirm,
Edelstahl



Abnehmbarer Schutz-
schirm, Edelstahl



Abnehmbarer Schutz-
schirm, Kunststoff



Anschlussgetriebe
30 - 80 L

ZUBEHÖR



Aufhängung für Rührwerkzeuge



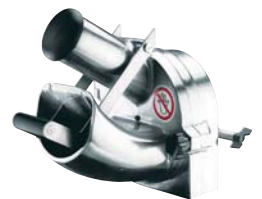
Kesselwagen



70-mm-Fleischwolf,
4,5-mm-Scheibe



82-mm-Fleischwolf,
3-mm-Scheibe, Vorschneider



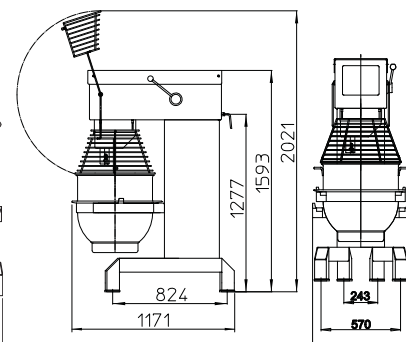
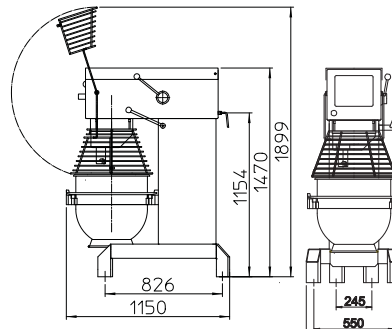
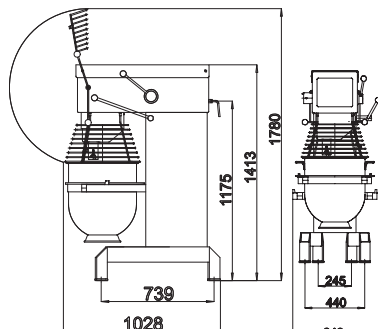
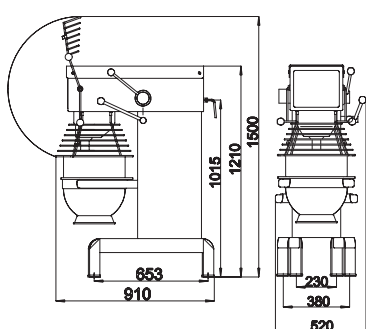
Gemüseschneider GR20

MAßE AR30+AR40

MAßE AR60

MAßE AR80

MAßE AR100



ERGO BEAR

ERGONOMISCHE RÜHRMASCHINEN - IP53



60 L

100 L

60 L

100 L

140 L

WEIß

EDELSTAHL

OPTIONEN



Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54



Doppelkamin, Edelstahl, IP54



Abnehmbarer Schutzschirm, Edelstahl



Abnehmbarer Spritzschutzschirm, Edelstahl



Automatischer Abstreifer, Edelstahl

ZUBEHÖR



Aufhängung für Rührwerkzeuge



Kesselwagen



Easylift II
30 - 60 L



Easylift
80 - 140 L



Flexlift Inox

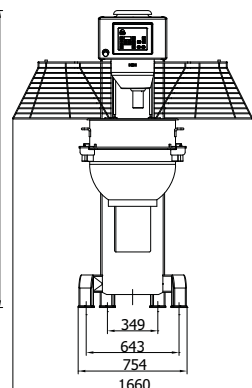
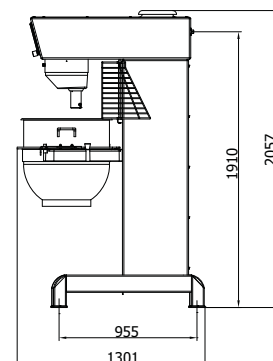
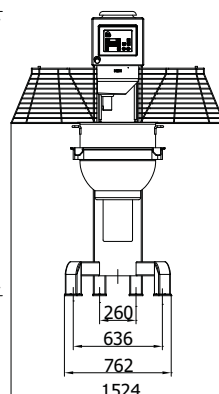
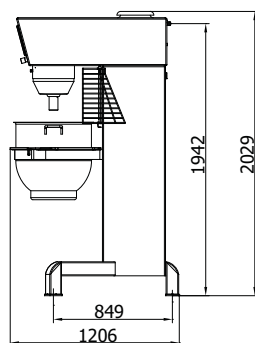
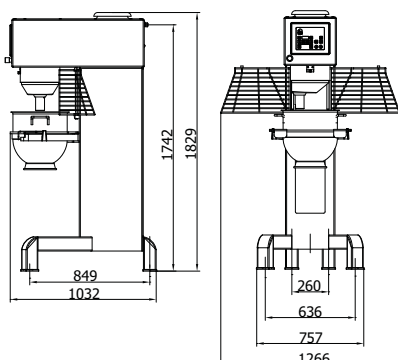


Maxilift Inox

MAßE ERGO AE60

MAßE ERGO AE100

MAßE ERGO AE140



ZUBEHÖR AR + ERGO

A-AUSRÜSTUNG



B-AUSRÜSTUNG - FÜR GERINGERES VOLUMEN



SPEZIALWERKZEUG



Flügelbesen,
Edelstahl



Verstärkter Besen,
Drähte und Besenwelle
aus Edelstahl



Besen mit dünneren oder
stärkeren Drähten. Drähte und
Besenwelle aus Edelstahl



Kneiter mit Doppelstift für
Pizzaversion AR40P und AR60P



Passiergerät mit 1,5-, 3- und
6mm Siebplatten



Pulvermischer,
Edelstahl



Ringgasbrenner



Wurststopfer und Aufnahmeblech
für Fleischwolf

KAPAZITÄTEN

Kapazität	Werkzeug	5 L	RN10	RN20	KODIAK	AR30	AR40	AR40P PIZZA	AR60+ AE60	AR60P PIZZA	AR80	AR100+ AE100	AE140	AR200
Brotteig (50% AR)	Kneiter	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	Besen	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
Kartoffelpüree	Besen	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	Flachrührer	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	Kneiter	2,5 kg	6 kg	12,5 kg	-	18 kg	25 kg	36 kg	36 kg	54 kg	50 kg	60 kg	90 kg	-
Eiweiß	Besen	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



HERGESTELLT IN DÄNEMARK

FUNKTIONALITÄT						
Elektrische Drehzahlregelung	•	•	-	•	-	•
Manuelle Drehzahlregelung	-	-	•	-	•	-
Elektrische Kesselabsenkung	-	-	-	•	•	•
Automatische Kesselabsenkung	-	-	-	•	-	•
Manuelle Kesselabsenkung	•	•	•	-	-	-
Digitaler Timer mit autom. Stopp	•	•	•	•	•	•
Programmierbar, Remix	•	-	-	-	-	•
Pausenfunktion	•	•	-	•	•	•
Notstopp	•	•	•	•	•	•
Maschinenkapazität	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 200 L
Bedienungspaneel Name	VL-2	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-1L	VL-4
Bedienungspaneel-Design						

	Volumen L	B-Ausrüstung L	kW	Standardspannung V	Andere Spannungen	Frequenz	Nettogewicht kg	Drehzahlregelung UPM	Fleischwolf	Gemüse-schneider
TEDDY 5L	5	-	0,3	230 V	Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.	Alle Standard- und maritimen Rührmaschinen sind für 50 und 60 Hz lieferbar.	18	78 - 422	62 mm	-
RN10 Tisch	10	-	0,7	230 V			51	110 - 420	62+70 mm	GR10
RN10 Boden	10	-	0,7	230 V			63	110 - 420	62+70 mm	GR10
RN20 Tisch, VL-2	20	12	1,2	230 V			82	98 - 375	70+82 mm	GR20
RN20 Boden, VL-2	20	12	1,2	230 V			87	98 - 375	70+82 mm	GR20
RN20 Tisch, MK-1	20	12	0,75	400V			82	82 - 400	70+82 mm	GR20
RN20 Boden, MK-1	20	12	0,75	400V			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	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	-	-

Keine Haftung für Druckfehler. Änderung der Produktspezifikationen vorbehalten.

TEDDY, KODIAK, ERGO BEAR und BEAR Varimixer sind eingetragene Warenzeichen der A/S Wodschow & Co.

Hersteller:



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

Vertrieb:

