BEAR VARIMIXER

SKANDYNAWSKA WIEDZA – NA CAŁYM ŚWIECIE

Grupa Sveba Dahlen

Sveba Dahlen Group AB to prywatny holding oferujący szeroką gamę wysokiej jakości urządzeń dla profesjonalistów z sektora piekarnictwa i gastronomii poprzez sieć firm partnerskich.

W skład grupy wchodzą znane marki, takie jak piece Sveba-Dahlen, linie piekarnicze Glimek i miksery planetarne VARIMIXER BEAR.

Dodatkowo w skład grupy wchodzą firmy handlowe: Sveba Dahlen España S/A - Hiszpania, Sveba Dahlen Baltic A/S - Estonia, Sveba Dahlen China Ltd. i produkcyjna : Sveba Dahlen OÜ - Estonia.

Obrót grupy w roku 2010 – około 55 MLN EURO

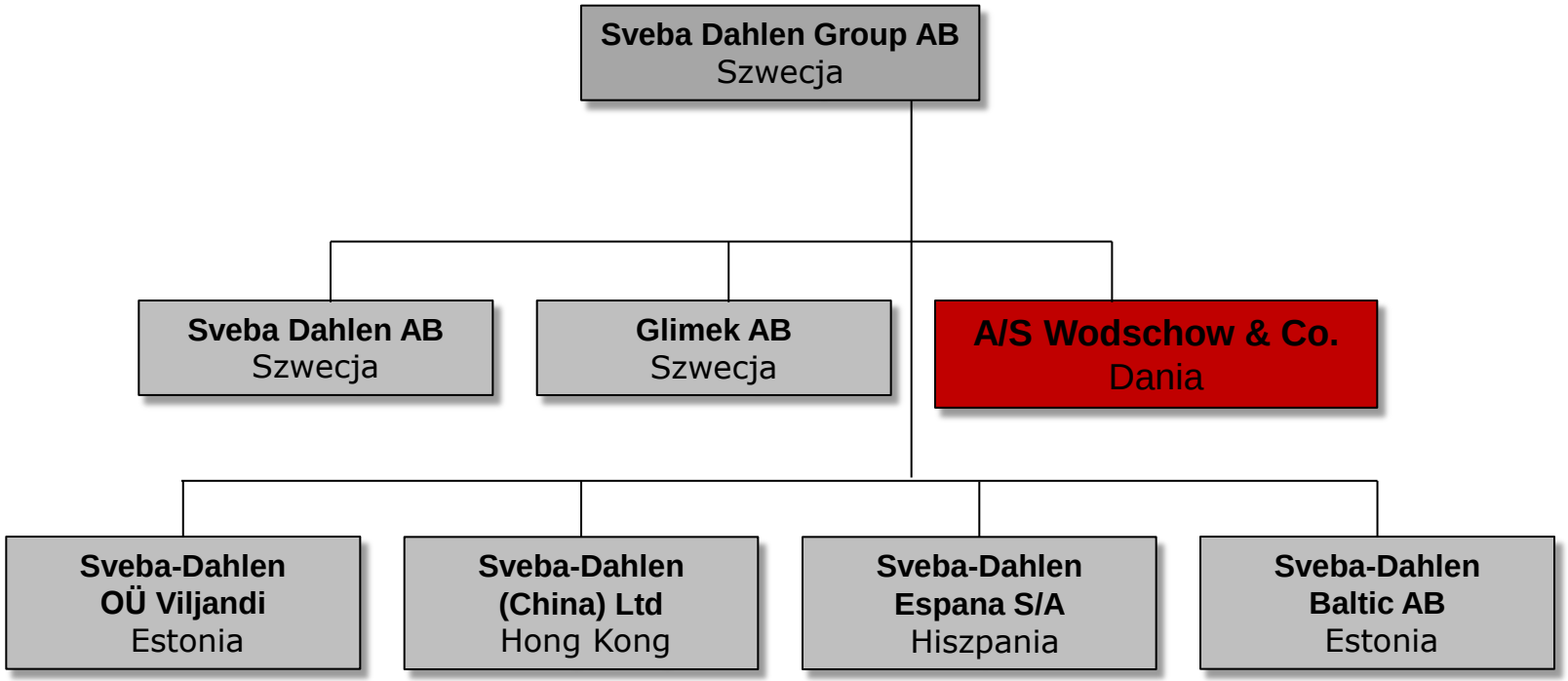
Udział eksportu - około 80%

Liczba pracowników: 305

SDG Sveba Dahlen Group

Scandinavian know-how – worldwide

Sveba Dahlen Group – schemat strukturalny



SDG Sveba Dahlen Group

Varimixer BEAR

95 letnia historia rozwoju VARIMIXER BEAR

2011 — Premiera mikserów AR30, AR40 i AR60 w nowych obudowach

2010 — Premiera nowych mikserów przemysłowych 60 i 100 litrów ERGO BEAR

2009 — Premiera nowego 140 litrowego miksera przemysłowego ERGO BEAR

2005/6 — Premiera modeli RN10 i RN20

2003 — Premiera nowego 5 litrowego miksera TEDDY

2000 — Sveba-Dahlen Group zostaje nowym właścicielem firmy i logo

1995 — Electrolux zostaje nowym właścicielem firmy

1993/4 — Uhonorowanie firmy nagrodą eksportową roku Export Prize

1990s — Premiera linii ERGO BEAR i panelu MK-III

1984/5 — Premiera pierwszych osłon bezpieczeństwa

1969 — Premiera mikserów w obudowie ze stali powlekanej

1966 — Model R został nagrodzony medalem i nagrodą za projekt

1960 — Premiera dużego 150 litrowego miksera

1953/4 — Premiera płynnej regulacji prędkości

1948 — Jens i Peter Wodschow dołączają do zespołu

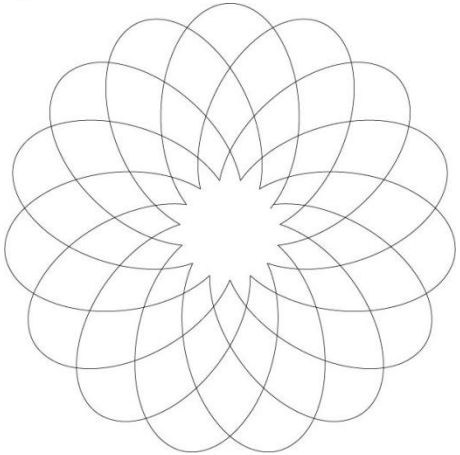
1925 — Uhonorowanie firmy dwoma złotymi medalami na wystawie piekarniczej w Kopenhadze

1920 — Rozpoczęcie produkcji pierwszych 3 i 4 biegowych modeli

1915 — Założenie firmy przez Palle Wodschow'a

Varimixer BEAR

Co to jest mikser planetarny ?



Zastosowanie wymiennych mieszadeł (hakowego, płaskiego i rózgi) zapewnia wielofunkcyjność i możliwość użycia do różnych celów.

Narzędzie obracając się wokół własnej osi, jednocześnie obraca się wokół osi wału głównego. Jak ziemia, która obraca się wokół własnej osi i wokół słońca.

Ten ruch, zwany planetarnym, gwarantuje dokładne i optymalne wymieszanie składników w całej przestrzeni roboczej dzieży.

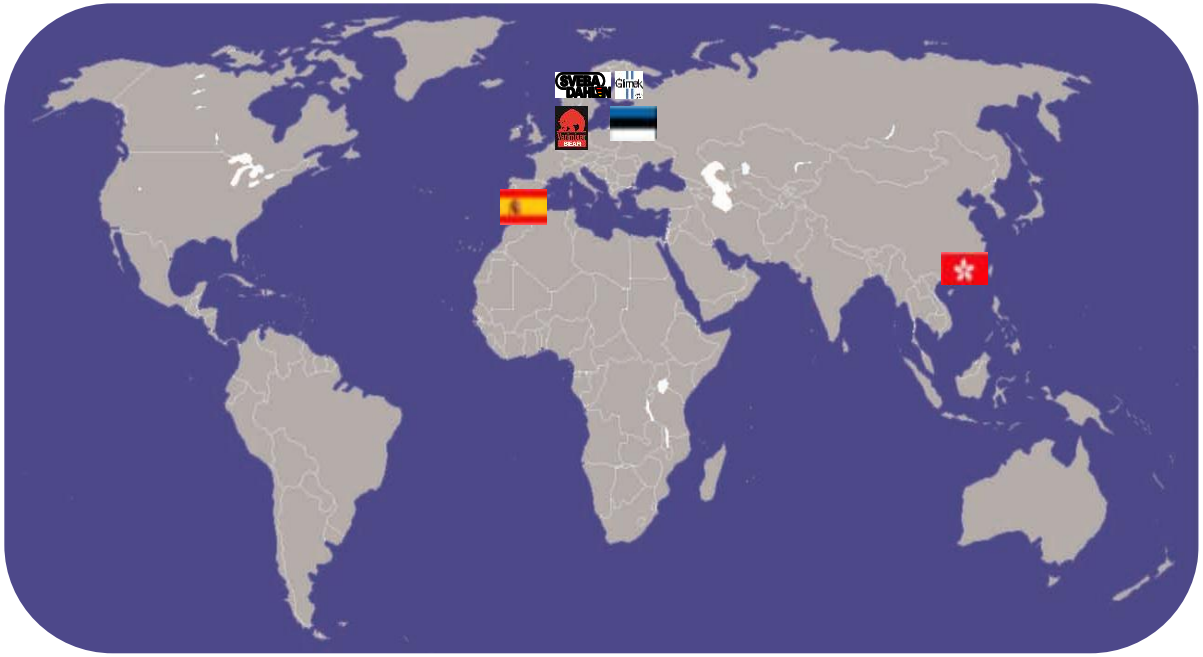
Mocny jak NIEDŹWIEDŹ …

Logo BEAR pojawiło się w latach 20-tych XX wieku.

Logo BEAR w latach 50-tych XX wieku.

Logo BEAR dzisiaj.

BEAR VARIMIXER
DZIŚ



Około 250 dealerów na całym świecie

Obrót w 2010 roku około Dkk 114 MLN / Euro 15,4 MLN

Udział eksportu około 85%

Liczba pracowników: 60

DZIAŁ HANDLOWY I MARKETINGOWY FIRMY BEAR VARIMIXER

Jan Zimmermann
Dyrektor
Zarządzający

Odpowiedzialny za:
Chiny,
Ameryka Północna

Peter M. Frederiksen
Dyrektor Sprzedaży

Odpowiedzialny za:
Skandynawia,
Wielka Brytania,
Irlandia

Michael S. Nielsen
Regionalny Dyrektor
Sprzedaży

Odpowiedzialny za:
Francja, Hiszpania,
Portugalia, Włochy,
Grecja, Środkowy i
Daleki Wschód, Azja,
Australia, Nowa
Zelandia, Afryka

Søren Wiborg
Regionalny Dyrektor
Sprzedaży

Odpowiedzialny za:
Niemcy, Holandia,
Belgia, Szwajcaria,
Austria

Claus Hedegaard
Drøjsbjerg
Regionalny Dyrektor
Sprzedaży
Odpowiedzialny za:
Rosja, Ukraina,
Białoruś, Kazachstan,
Kraje Bałtyckie,
Europa Wschodnia

Lone Gotfredsen
Koordynator
Marketingu

Paw Søe
Dyrektor Finansowy

Jens T. Borg
Dyrektor Sprzedaży ds.
Technicznych

Lisbeth Kaas
Koordynator Serwisu

Ole Clausen
Koordynator Sprzedaży i
Serwisu

Helle Hahn
Koordynator Dostaw

TEDDY™ - mikser o pojemności 5 litrów

Varimixer
BEAR

TEDDY™ - mikser o pojemności 5 litrów

- Super higieniczne narzędzia
- Cichy jak wiatr
- Zagniata ciasto profesjonalnie !

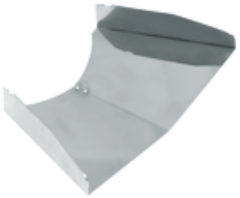
Varimixer BEAR

TEDDY™ KONTRA KONKURENCJA

TEDDY	KONKURENCJA
Narzędzia ze stali nierdzewnej	Powlekane/aluminiowe/plastikowe narzędzia
Możliwość mycia narzędzi w zmywarce	Brak możliwości mycia w zmywarce
Osłona bezpieczeństwa	Niedostępna w żadnym mikserze 5L
Sterowanie z prawej i lewej strony korpusu	Sterowanie prędkością z jednej strony
Możliwość ustawiania dzieży jednej na drugiej	Brak takiej możliwości z powodu uchwytu
Mieszadło hakowe wymuszające kierunek zagniatanego ciasta do dołu	Ciasto podchodzi do góry. Stosuje się dysk blokujący.
Efekt końcowy – homogeniczne ciasto, zagniecione profesionalnie	Nierówno zagniecione ciasto

TEDDY™ KONTRA KONKURENCJA

TEDDY	KONKURENCJA
Rynienka zasypowa ze stali nierdzewnej	Zazwyczaj brak, jeżeli jest, to z plastiku !
Pokrywa dzieży w standardzie	Brak w standardzie
Napęd przystawek jako opcja	Brak takiej opcji
Wilk do mięsa i szatkownica ze stali nierdzewnej	Plastik lub aluminium
Cichy silnik trójfazowy sterowany konwerterem częstotliwości	Głośny jednofazowy silnik o niskiej mocy i dużym poborze energii elektr.
Przełożenie moc/moment obrotowy – patrz następny slajd	Jak dużo mogą zagnieść ONI ????!!!!!



Varimixer BEAR

TEDDY™ Przewaga mocy

Moc u konkurencji (Kitchen Aid, Kenwood, Bosch i in.)

rozgrzewanie, dodatkowe
zużycie mocy, hałas

1400W

Regulator obr.
Triac

30-50%

Silnik
uniwersalny

15-30%

10-25%

Na wyjściu 140-350W

Moc TEDDY™

500W

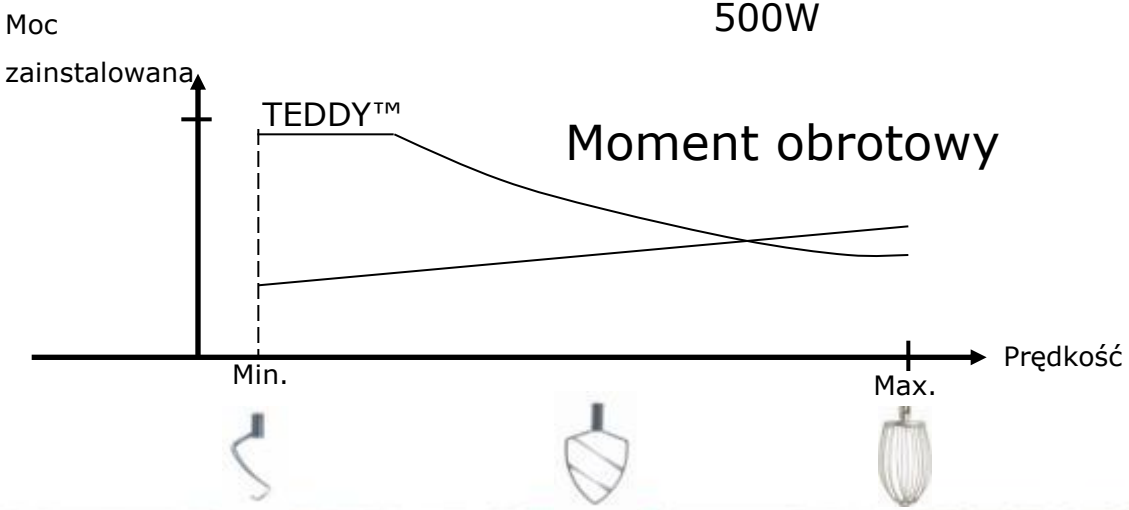
Konwerter
częstotliwości

Silnik
3 fazowy

500W

95%

Na wyjściu 475W



WYDAJNOŚCI TEDDY™ - *NIEPRZECIĘTNA MOC*

WYDAJNOŚĆ I CZAS W PROCESIE MIKSOWANIA

	NARZĘDZIE	WSAD NA 5 L	CZAS TRWANIA	WYDAJNOŚĆ NA GODZINĘ
CIASTO CHLEBOWE (50% AR)	HAK	2,5 KG	7 MIN.	15 KG
CIASTO CHLEBOWE (60% AR)	HAK	2,5 KG	7 MIN.	15 KG
CIASTO CIABATTA* (70% AR)	HAK	3 KG	20 MIN.	7,8 KG
CIASTO PĄCZKOWE (50% AR)	HAK	2,5 KG	7 MIN.	15 KG
MASŁO ROŚLINNE	PŁASKIE	1,7 KG	3 MIN.	17 KG
MUFFINKI*	PŁASKIE	2,5 KG	20 MIN.	6,5 KG
MIKS MIĘSNY*	PŁASKIE	3 KG	10 MIN.	13,8 KG
MASA LODOWA	PŁASKIE	2,9 KG	½ MIN.	49,7 KG
BIAŁKO	RÓZGA	0,7 L	1½ MIN.	9,3 L
BITA ŚMIETANA	RÓZGA	1,5 L	6 MIN.	10 L
MAJONEZ*	RÓZGA	4,4 L	13 MIN.	16,5 L
PUREE ZIEMNIACZANE*	RÓZGA	2,5 KG	10 MIN.	11,5 KG
CIASTO TORTOWE	RÓZGA	1 KG	10 MIN.	4,6 KG

Mikser 10 litrowy RN10 VL-2
Mikser 20 litrowy RN20 VL-2

Varimixer BEAR

Mikser 10 litrowy RN10 VL-2
Mikser 20 litrowy RN20 VL-2

- **Długi czas użytkowania**
- **Super higieniczny**
- **Wielofunkcyjny panel sterowania**

RN10 – RN20 KONTRA KONKURENCJA

RN10 – RN20	KONKURENCJA
Model stołowy lub podłogowy	10 L modele podłogowe niedostępne
Geometryczna konstrukcja i powierzchnie płaskie = łatwość czyszczenia	Wiele zakamarków i nierówne powierzchnie = czyszczenie utrudnione
Obudowa ze stali nierdzewnej jako standard	Nie występuje u żadnego innego producenta !
Hak, mieszadło płaskie i rózga ze stali nierdzewnej	Powlekane / aluminiowe / plastikowe narzędzia
Możliwość mycia narzędzi w zmywarce	Brak tej możliwości
Zgarniak w standardzie w RN10 i jako opcja w RN20	Zgarniak nie jest dostępny w żadnym innym mikserze 10 lub 20 litrowym !

Varimixer BEAR

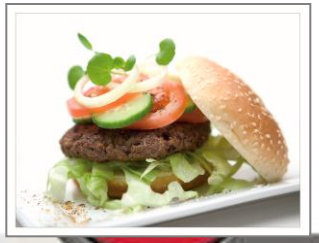
RN10 – RN20 KONTRA KONKURENCJA

RN10 – RN20	KONKURENCJA
Łatwy w obsłudze, wielofunkcyjny panel sterujący VL-2	Brak wskazań czasu lub prędkości
Płynnie regulowana prędkość narzędzia	3 stałe prędkości obrotowe. Zatrzymanie pomiędzy zmianami prędkości.
Cyfrowy timer	Brak timera
4 programy Remix	Brak możliwości programowania
Zabezpieczenie przed przeciążeniem	Brak zabezpieczenia – częste uszkodzenia
Możliwe wersje morskie	Żadne inne wersje nie są dostępne
Możliwy standard IP	Brak takiej możliwości
Możliwy każdy rodzaj zasilania i częstotliwości	Ograniczone możliwości modyfikacji zasilania
Napęd przystawek jako opcja	Brak takiej opcji

WYDAJNOŚCI RN10/20 – *NIEPRZECIĘTNA MOC*

WYDAJNOŚĆ I CZAS W PROCESIE MIKSOWANIA

	NARZĘDZIE	WSAD NA 10 L	CZAS TRWANIA 10 L	WYDAJNOŚĆ NA GODZINĘ	WSAD NA 20 L	CZAS TRWANIA 20 L	WYDAJNOŚĆ NA GODZINĘ
CIASTO CHLEBOWE (60% AR)	HAK	6 KG	7 MIN.	36 KG	11 KG	7 MIN.	66 KG
CIASTO PĄCZKOWE (50% AR)	HAK	6 KG	7 MIN.	36 KG	12,5 KG	7 MIN.	75 KG
MUFFINKI	PŁASKIE	6,5 KG	10 MIN.	39 KG	14 KG	10 MIN.	64,5 KG
MIKS MIĘSNY	PŁASKIE	7 KG	5 MIN.	52,5 KG	15 KG	5 MIN.	112,5 KG
MASA LODOWA	PŁASKIE	5,8 KG	½ MIN.	99,5 KG	14 KG	½ MIN.	230 KG
BIAŁKO	RÓZGA	1 L	1½ MIN.	13,5 L	2,4 L	4 MIN.	20,5 L
BITA ŚMIETANA	RÓZGA	2,5 L	2½ MIN.	27 L	5 L	3½ MIN.	46 L
MAJONEZ	RÓZGA	8 L	10 MIN.	48 L	16 L	20 MIN.	42 L
PUREE ZIEMNIACZANE	RÓZGA	3,5 KG	10 MIN.	21 KG	12 KG	6 MIN.	80 KG
CIASTO TORTOWE	RÓZGA	2,5 KG	10 MIN.	15 KG	5 KG	10 MIN.	23 KG



Varimixer BEAR

RN10 – RN20

- **Długi czas użytkowania**
- **Super higieniczny**
- **Wielofunkcyjny panel sterowania**

Varimixer BEAR

AR30 – AR40 – AR60 – AR80 – AR100 – AR200

AR30 + AR40

AR60

AR80

AR100

AR200

Varimixer BEAR

Seria “AR”

- **Sprawdzona jakość**
- **Doskonałe wykonanie**
- **Lider na rynku**

Varimixer BEAR

Seria AR KONTRA KONKURENCJA

Seria AR	KONKURENCJA
System zmiennej prędkości z przekłądnią pasową typu V	Skrzynie przekładniowe stałych prędkości
Automatyczne mocowanie i centrowanie dzieży	Ręczne mocowanie i centrowanie
Narzędzia ze stali nierdzewnej (hak, płaskie i druty rózgi) – możliwość mycia w zmywarce	Aluminium – brak możliwości mycia w zmywarce
Wybór sterowania ręcznego lub elektronicznego	Mniej opcji
Cyfrowy timer	Dostępność ograniczona
Gładki panel sterujący – łatwość czyszczenia	Wystające przyciski, trudne czyszczenie
Łagodne opuszczanie dzieży – amortyzator	Opuszczanie dzieży bez asekuracji
Czarna lub biała obudowa malowana proszkowo	Malowanie natryskowe w jednym kolorze
Dostępność wersji wzmocnionych do ciężkich ciast (np. do pizzy)	Brak takich wersji
Rózga z drutami o 4 grubościach, do wyboru	Dostępne tylko wersje standardowe
Zwarta budowa, mała powierzchnia instalacji	Duża powierzchnia instalacji

WYDAJNOŚĆ „AR” – *NIEPRZECIĘTNA MOC*

WYDAJNOŚCI NA CYKL / GODZINĘ

	CIASTO CHLEBOWE (60%) HAK	MUFFINKI MIESZADŁO PŁASKIE	MIKS MIĘSNY MIESZADŁO PŁASKIE	BITA ŚMIETANA RÓZGA	PUREE ZIEMNIACZANE RÓZGA
AR30					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	22 KG	18 KG	25 KG	7,5 L	18 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	132 KG	83 KG	188 KG	56 L	120 KG
AR40					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	30 KG	24 KG	30 KG	10 L	23 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	180 KG	111 KG	225 KG	60 L	153 KG
AR40P					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	34 KG	24 KG	30 KG	10 L	23 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	180 KG	111 KG	225 KG	60 L	153 KG
AR60					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	44 KG	33 KG	45 KG	15 L	36 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	264 KG	141 KG	338 KG	86 L	240 KG
AR60P					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	56 KG	33 KG	45 KG	15 L	36 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	336 KG	141 KG	338 KG	86 L	240 KG
AR80					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	60 KG	48 KG	60 KG	30 L	50 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	360 KG	222 KG	450 KG	144 L	333 KG
AR100					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	70 KG	60 KG	75 KG	45 L	65 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	420 KG	277 KG	563 KG	150 L	433 KG
AR200					
WYDAJNOŚĆ NA CYKL	-	120 KG	150 KG	120 L	140 KG
WYDAJNOŚĆ NA GODZ.		554 KG	1125 KG	400 L	933 KG

Seria ERGO BEAR – 60 – 100 – 140 L

ERGO BEAR 60

ERGO BEAR 140

ERGO BEAR 100

Varimixer BEAR

Seria ERGO BEAR – 60 – 100 – 140 L

- **Łatwa obsługa**
- **Zaprojektowane do ciężkich zastosowań przemysłowych**
- **Ergonomia pracy**

Seria ERGO BEAR KONTRA KONKURENCJA

Seria ERGO BEAR	KONKURENCJA
Możliwość demontażu dzieży bez potrzeby uprzedniego demontażu mieszadła	Mieszadło musi być zdemontowane przed demontażem dzieży
Efektywny system podnoszenia dzieży, szybkie automatyczne mocowanie	Powolne i skomplikowane mocowanie dzieży
Automatyczne opuszczanie dzieży po zakończeniu cyklu	Automatyczne opuszczanie niedostępne
Większa pojemność i wydajność	Niskie wydajności produkcyjne
Logiczna i łatwa obsługa intuicyjnego panelu sterującego	Brak precyzyjnej informacji nt prędkości i czasu operacji
Pamięć o pojemności 20 programów	Brak możliwości programowania
Ręczny demontaż mieszadła bez konieczności wcześniejszego demontażu dzieży	Mieszadło nie może być zdemontowane przed demontażem dzieży
Funkcja zgarniaka	Mikser musi być zatrzymany żeby oczyścić ścianki dzieży
Demontowalna, otwierana poziomo osłona bezpieczeństwa ze stali nierdzewnej	Utrudnione czyszczenie osłony i dostęp do dzieży
Zaprojektowane do pracy ciągłej	Częste przestoje z powodu awarii
Zaprojektowane zgodnie z przemysłowymi standardami zachowania higieny - IP 54	Czasochłonny proces czyszczenia

Seria ERGO BEAR KONTRA KONKURENCJA

Seria ERGO BEAR	KONKURENCJA
Mało łatwo zużywalnych części i prosta konserwacja	Skomplikowana konserwacja i duże zapotrzebowanie na części zamienne
Obudowa i narzędzia ze stali nierdzewnej	Ryzyko odprysków lakieru i korozji
Łatwy w czyszczeniu panel sterujący działający w technologii Piezo	Trudne do wyczyszczenia zakamarki w okolicach przycisków
Wodoszczelna głowica planetarna jako opcja	Zauważalne wycieki oleju po myciu
System podnoszenia dzieży w zależności od potrzeb klienta	Brak takich możliwości
Ergonomiczna, wyprostowana pozycja pracy obsługującego	Pochylona, obciążająca plecy i nogi pozycja pracy obsługującego
Brak konieczności używania dużej siły przy obsłudze	Obsługa wyczerpująca dla operatora
Większa wydajność pracy i satysfakcja obsługującego	Większy wysiłek przy obsłudze i niższa satysfakcja z pracy

ERGO BEAR mikser przemysłowy

Panel sterujący
VL-4

- **Łatwa obsługa**
- **Zaprojektowane do ciężkich zastosowań przemysłowych**
- **Ergonomia pracy**

Otwierana poziomo osłona bezpieczeństwa

WYDAJNOŚCI ERGO BEAR – *NIEPRZECIĘTNA MOC*

WYDAJNOŚCI NA CYKL / GODZINĘ

		CIASTO CHLEBOWE (60%) HAK	MUFFINKI PŁASKIE	MIKS MIĘSNY PŁASKIE	BITA ŚMIETANA RÓZGA	PUREE ZIEMNIACZANE RÓZGA
AE60	WZDAJNOŚĆ NA CYKL WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	44 KG 264 KG	33 KG 141 KG	45 KG 338 KG	15 L 86 L	36 KG 240 KG
AE100	WZDAJNOŚĆ NA CYKL WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	70 KG 420 KG	60 KG 277 KG	75 KG 563 KG	45 L 150 L	65 KG 433 KG
AE140	WZDAJNOŚĆ NA CYKL WYDAJNOŚĆ NA GODZ.	80 KG 480 KG	85 KG 392 KG	105 KG 788 KG	75 L 250 L	95 KG 633 KG

ERGO BEAR mikser przemysłowy

- **Łatwa obsługa**
- **Zaprojektowane do ciężkich zastosowań przemysłowych**
- **Ergonomia pracy**

Varimixer BEAR

BEAR Varimixer KONTRA KONKURENCJA

BEAR Varimixer	KONKURENCJA
Ukierunkowany wyłącznie na jeden produkt - MIKSERY, od 1915 roku	Wiele różnych sektorów / produktów
Własny dział badawczo rozwojowy	Częste kopiowanie istniejących rozwiązań
Minimum 10 letnia gwarancja dostępności części zamiennych	Wielu konkurentów nie prowadzi żadnej polityki dostępności części zamiennych
Pełna, ilustrowana dokumentacja techniczna w językach lokalnych, również na www	Różna jakość dostępnych materiałów
Logicznie zaprojektowana i mocna konstrukcja – łatwa w utrzymaniu	Delikatna i skomplikowana konstrukcja – trudna do naprawy i w utrzymaniu
Trwałość i niezawodność wykonania – brak przerw w działaniu	Delikatna konstrukcja – wysokie ryzyko uszkodzeń
Płaskie powierzchnie – łatwość utrzymania w czystości	Nieregularne powierzchnie, wiele szczelin i załamań

BEAR Varimixer KONTRA KONKURENCJA

BEAR Varimixer	KONKURENCJA
Części mające kontakt z żywnością – stal nierdzewna	Części mające kontakt z żywnością – malowanie natryskowe
Opcja wykonania w całości ze stali nierdz.	Niedostępna
Pokrywa ze stali nierdzewnej	Pokrywa plastikowa lub malowana
Zestaw narzędzi A + B (+C) – 2 miksery w 1	Ograniczona dostępność drugiego zestawu
Opcja automatycznego zgarniaka	Brak takiej opcji
Różne wersje sterowania (VL-1 & VL-1S)	Brak takiej opcji
Łagodne opuszczanie dzieży – amortyzator	Opuszczanie dzieży bez asekuracji
Środowisko wolne od olejów	Ryzyko wycieku oleju z przekładni do dzieży
Opcja bocznej instalacji napędu przystawek	Brak takiej opcji
Wąski prześwit pomiędzy dzieżą a narzędziem i optymalny stosunek wysokości do szerokości dzieży – ciasto homogeniczne	Duży prześwit pomiędzy narzędziem a ścianką dzieży – niejednolite wyniki zagniatania i dłuższy czas cyklu
Optymalna kombinacja silnika, przekładni i konstrukcji głowicy = duża moc i wydajność	Nieoptymalna konstrukcja – większe zużycie energii – niższa wydajność
Zabezpieczenie przed przeciążeniem	Awarie z powodu przeciążenia
Opcja wersji do użytku na statkach	Dostępna wyłącznie wersja standardowa
Możliwa modernizacja do standardu IP	Brak takiej możliwości
Możliwe wszystkie wersje zasilania	Jedynie ograniczone modyfikacje zasilania

OSŁONY BEZPIECZEŃSTWA

Osłona niedemontowalna stal nierdzewna

Osłona demontowalna stal nierdzewna

Osłona antyrozpryskowa stal nierdzewna

Osłona niedemontowalna plastik

Osłona demontowalna plastik

AUTOMATYCZNY ZGARNIAK I JEGO ZALETY

- **Składniki są w sposób ciągły zgarniane ze ścianki dzieży w trakcie miksowania**
- **Wszystkie składniki są równomiernie zmiksowane**
- **Zgarniak pracuje jako dodatkowe narzędzie miksujące**
- **Redukcja czasu miksowania**
- **Brak konieczności ręcznego zgarniania składników (brak przerw w pracy)**
- **Pełne użycie wszystkich składników**
- **Mniejsze straty poszczególnych składników**
- **Większa efektywność produkcji**
- **Oszczędność pieniędzy**

Varimixer BEAR

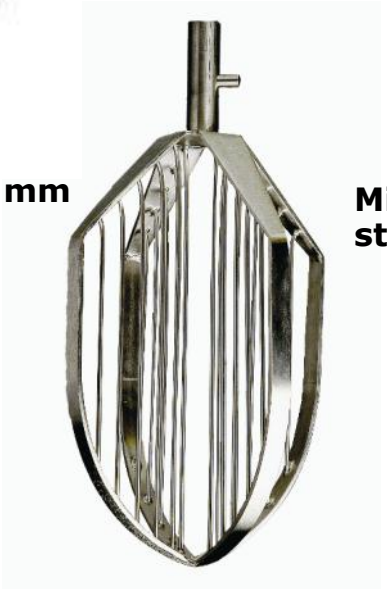
RÓZGI I MIESZADŁO DO PROSZKÓW

Rózga wzmocniona 44b

Druty cieńsze od 1 mm

Mieszadło do proszków
stal nierdzewna

Druty grubsze od 1 mm



Rózga skrzydełkowa

Varimixer BEAR

MIESZADŁO HAKOWE I PŁASKIE

Mieszadło hakowe, stal nierdzewna

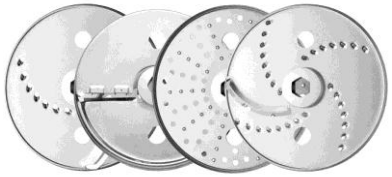
Mieszadło płaskie, aluminium

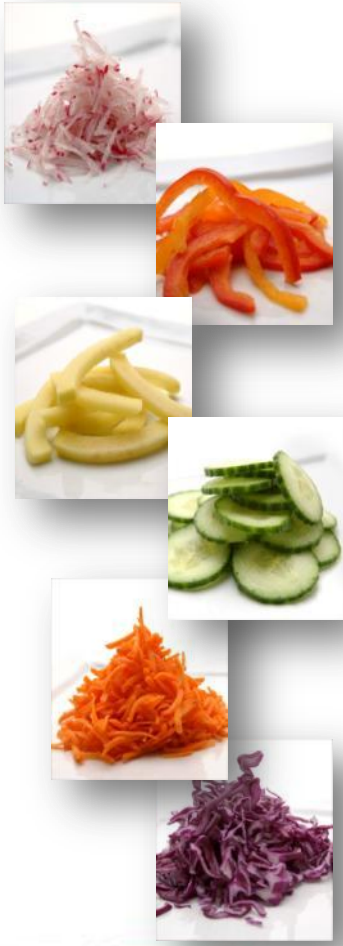
Mieszadło płaskie, stal nierdzewna

SZATKOWNICE DO WARZYW

- **Zmień swój mikser w urządzenie wielofunkcyjne**

3VC / 5-10L





GR10 - GR20 / 10-80L

WILKI DO MIĘSA

Wilk do mięsa 70 mm
10-80L

Wilk do mięsa 62 mm
5-10L

Tuba do kiełbas
70-82mm

Wilk do mięsa 82 mm
20-80L

Taca odbiorcza

Varimixer BEAR

INNE AKCESORIA

Wieszak na narzędzia

Wózek do transportu dzieży

System napowie-trzania

Pierścieniowy palnik gazowy

Stół do RN10 + RN20

Varimixer BEAR

Podnośniki BEAR

- **Zaprojektowane dla mikserów BEAR Varimixer**
- **Kompletne rozwiązanie – brakujące ogniwo**
- **Ergonomiczna i efektywna produkcja – znaczna redukcja wydatkowanej siły mięśni**

PODNOŚNIKI BEAR

	EASYLIFT	FLEXLIFT	MAXILIFT	MEGALIFT
Pojemność dzieży	30 – 60 L 80 – 140 L	30 – 80 L	100 L	140 – 200 L
Udźwig maksymalny	80 kg	80 kg	110 kg	200 kg
Rotacja: ręczna lub elektryczna	Nie	Tak	Tak	Tak
Wykonanie aluminium lub stal nierdzewna	Nie	Tak	Tak	Tak
Wysokość: 1,95 lub 2,3 m	Nie	Tak	Tak	Tak

FLEXLIFT

MAXILIFT i MEGALIFT

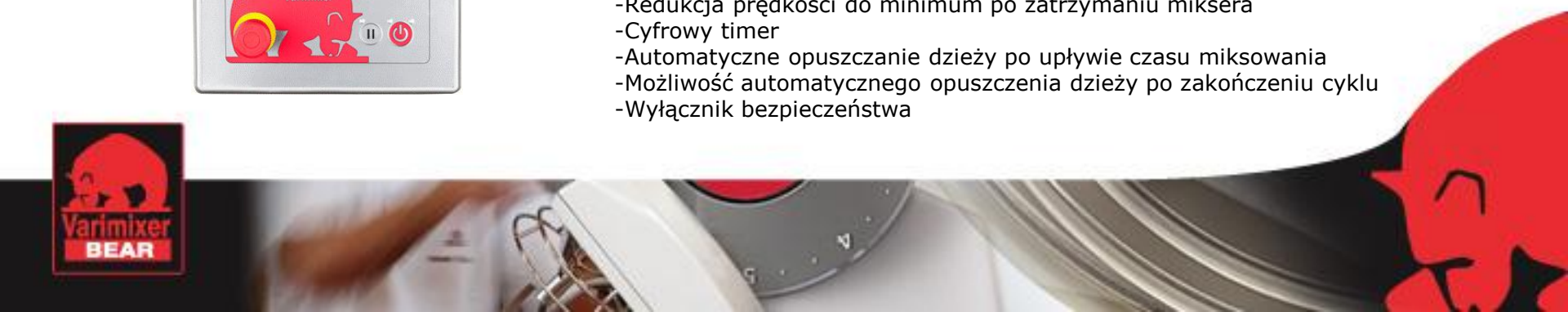
EASYLIFT

PANELE STERUJĄCE

VL-2 (Vari-Logic) – Panel standardowy do RN10 i RN20
-Dwa sposoby regulacji prędkości:
    -Regulacja płynna
    -4 stałe prędkości
-Cyfrowy timer (60 minut / 60 sekund)
-Funkcja pauzy
-Funkcja Remix (pozwala na zapamiętanie do 4 programów)
-Wyświetlacz pokazujący aktualną prędkość i wskazówki dla użytkownika
-Wyłącznik bezpieczeństwa

VL-1 – Panel standardowy do AR30 – AR40 – AR60
- Jeden przycisk start / stop
-Miękkie opuszczanie dzieży
-Cyfrowy timer
-Prędkość i podnoszenie dzieży sterowane ręcznie po prawej stronie miksera
-Wyłącznik bezpieczeństwa

VL-1S – Panel do AR30 – AR40 – AR60
-Jeden przycisk start / stop
-Przyciski pełniące dwie funkcje:
    -Elektroniczne podnoszenie dzieży
    -Elektroniczna regulacja prędkości
-Redukcja prędkości do minimum po zatrzymaniu miksera
-Cyfrowy timer
-Automatyczne opuszczanie dzieży po upływie czasu miksowania
-Możliwość automatycznego opuszczenia dzieży po zakończeniu cyklu
-Wyłącznik bezpieczeństwa



PANELE STERUJĄCE

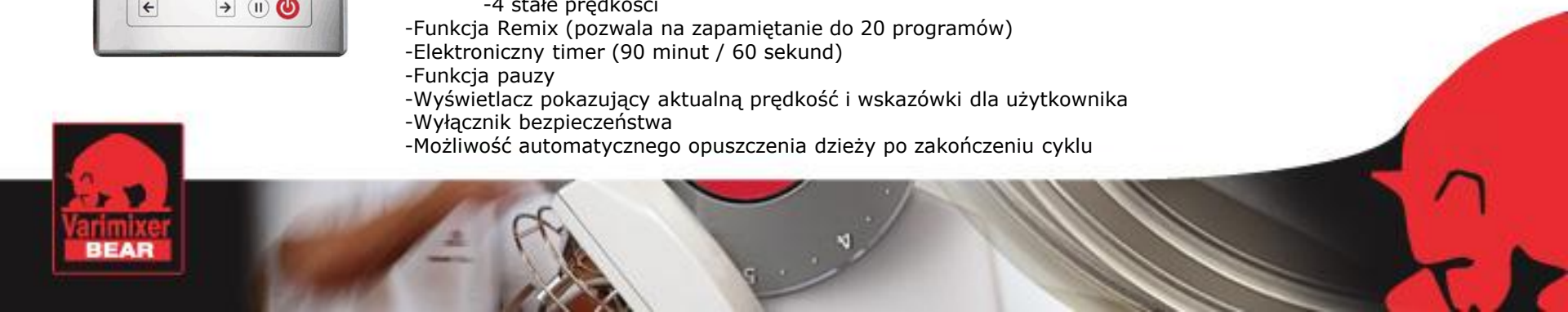
MK-I – Panel standardowy do AR80
-Dwa przyciski:
-Zielony „start”
-Czerwony „stop”
-Opcjonalnie timer
-Prędkość i podnoszenie dzieży sterowane ręcznie po prawej stronie miksera
-Wyłącznik bezpieczeństwa

MK-IL – Panel standardowy do AR100 – AR200
- Te same funkcje co MK-I + standardowe elektroniczne unoszenie dzieży

---

MK-IS – Panel opcjonalny do AR80 – AR200
-Dwa przyciski o podwójnym zastosowaniu:
-Automatyczne unoszenie dzieży
-Płynna regulacja prędkości
-Redukcja prędkości do minimum po zatrzymaniu miksera
-Elektryczny timer
-Prędkość i podnoszenie dzieży sterowane elektronicznie na panelu
-Wyłącznik bezpieczeństwa

VL-4 (Vari-Logic) – Panel standardowy do ERGO 60 – 100 - 140
-Panel przemysłowy dla wymagającego środowiska pracy. Wodoodporny (IP54), przyciski Piezo na płycie ze stali nierdzewnej
-Automatyczne unoszenie dzieży
-Funkcja Jog – obrót narzędzia w ostatniej fazie unoszenia dzieży - zabezpieczenie przed przeciążeniem narzędzia
-Redukcja prędkości do minimum po zatrzymaniu miksera
-Dwa sposoby regulacji prędkości:
-Regulacja płynna
-4 stałe prędkości
-Funkcja Remix (pozwala na zapamiętanie do 20 programów)
-Elektroniczny timer (90 minut / 60 sekund)
-Funkcja pauzy
-Wyświetlacz pokazujący aktualną prędkość i wskazówki dla użytkownika
-Wyłącznik bezpieczeństwa
-Możliwość automatycznego opuszczenia dzieży po zakończeniu cyklu



SEGMENTY RYNKU

CATERING

PIEKARNICTWO

PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

ŻEGLUGA

BEAR VARIMIXER – TWÓJ PARTNER

Varimixer BEAR

Dziękujemy za uwagę