

# MIX-IT...

VOICI LA GAMME COMPLÈTE DES BEAR VARIMIXERS



# TEDDY 5 L

SANS PRISE ACCESSOIRES



AVEC PRISE ACCESSOIRES



Blanc

Argent

Rouge

Noir



Blanc avec prise accessoires

OUTILS INCLUS - ACIER INOXYDABLE



Bol et couvercle



Protection anti-éclaboussures



Plateau de remplissage



Fouet



Crochet



Palette

ACCESSOIRES



Bols empilables avec couvercles



Couvercles pour cuves, couleurs alimentaires

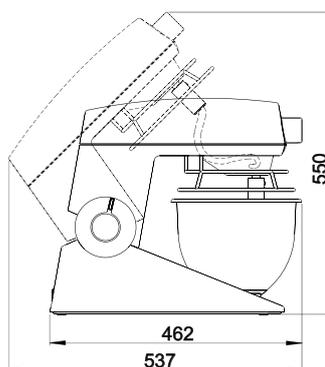
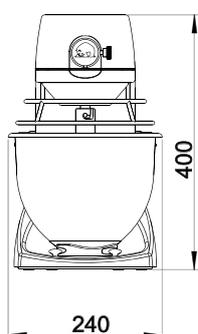


Hache-viande, acier inoxydable, diamètre 62 mm, grilles 4 mm et 8 mm incluses



Coupe-légumes, acier inoxydable. 4 disques avec 6 fonctions inclus

DIMENSIONS 5 L



# RN10

TABLE OU SOCLE

# RN20

TABLE OU SOCLE



ACIER INOXYDABLE

## OPTIONS RN10



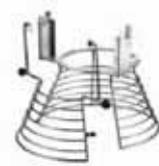
Prise accessoires



Prise accessoires



Racleur automatique



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

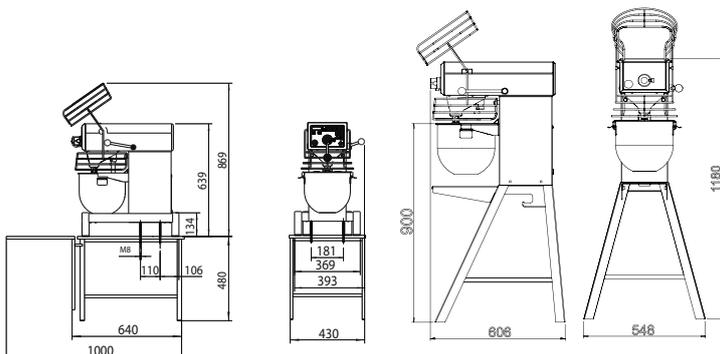


Coupe-légumes, GR10 pour 10 L et GR20 pour 20 L

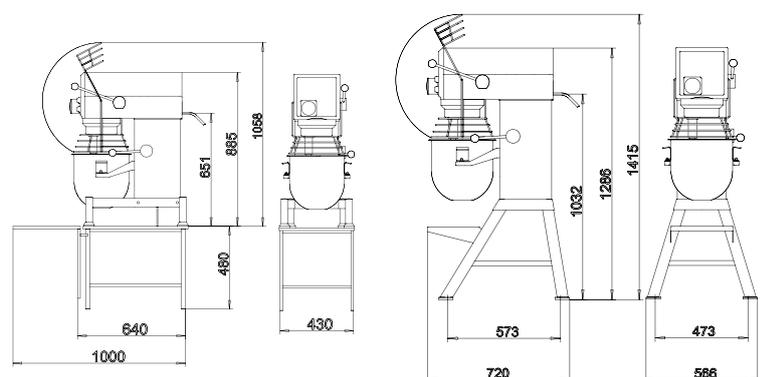


Table acier inoxydable pour modèles de table RN10 + RN20

## DIMENSIONS RN10



## DIMENSIONS RN20



# AR30 - AR40 - AR60

NOUVEAU MODÈLE

VL-1

VL-1S



Fonctionnement manuel VL-1



Fonctionnement automatique VL-1S



BLANC



NOIR



ACIER INOXYDABLE

## OPTIONS AR30 - AR40 - AR60



Raclette automatique, acier inoxydable



Grille amovible, acier inoxydable



Grille amovible, plastique



Prise accessoires

## ACCESSOIRES



Porte-outils



Chariot pour cuve



Hache-viande 70 mm, Grille 4,5 mm

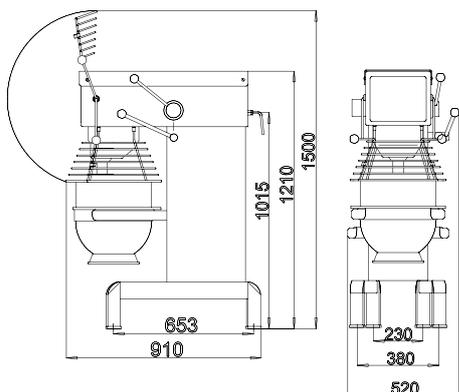


Hache-viande 82 mm, grille 3 mm, pré-découpe

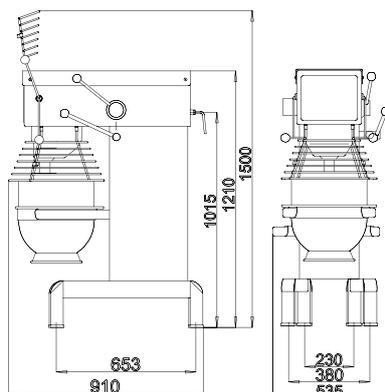


Coupe-légumes GR20

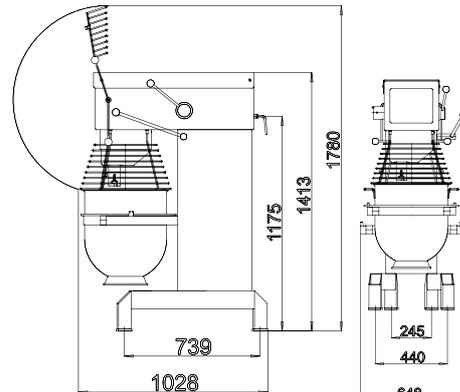
## DIMENSIONS AR30



## DIMENSIONS AR40



## DIMENSIONS AR60



# ERGO AE60 - AE100 - AE140

MÉLANGEURS ERGONOMIQUES - IP53



**BLANC**

**ACIER INOXYDABLE**

OPTIONS AE60 - AE100 - AE140



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



*Dessus double, acier inoxydable, IP54*



*Protection anti-éclaboussures amovible, acier inoxydable*



*Raclette automatique, acier inoxydable*

**ACCESSOIRES**



*Porte-outils*



*Chariot pour cuve*



*Easylift*



*Flexlift*

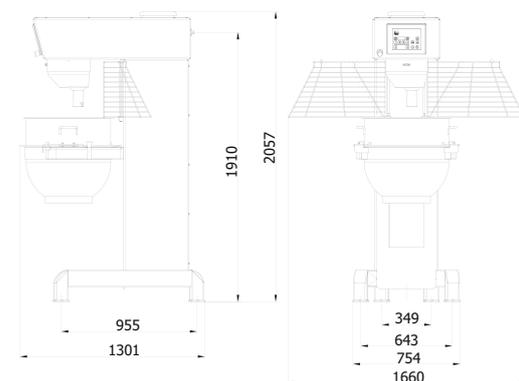
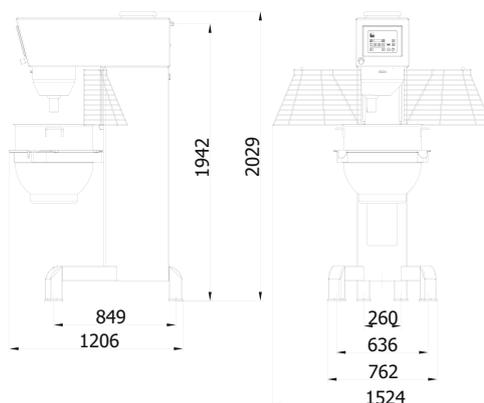
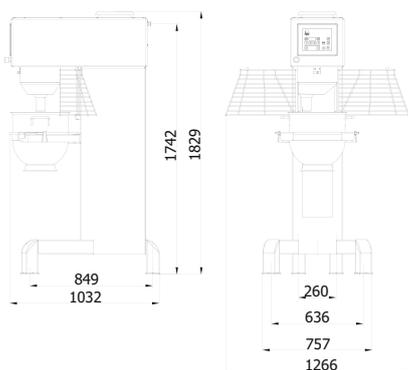


*Maxilift et Megalift*

**DIMENSIONS ERGO AE60**

**DIMENSIONS ERGO AE100**

**DIMENSIONS ERGO AE140**



# AR80 - AR100 - AR200

## GRANDS MÉLANGEURS MK-1



Fonctionnement manuel MK-1

## MK-1L



Fonctionnement semi-automatique MK-1L

## MK-1S



Fonctionnement automatique MK-1S



80 L

100 L

200 L

**BLANC**



80 L

100 L

200 L

**ACIER INOXYDABLE**

## OPTIONS



Prise accessoires pour AR80



Grille amovible, acier inoxydable



Grille amovible, plastique



Raclette automatique, acier inoxydable

## ACCESSOIRES



Chariot pour cuve



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

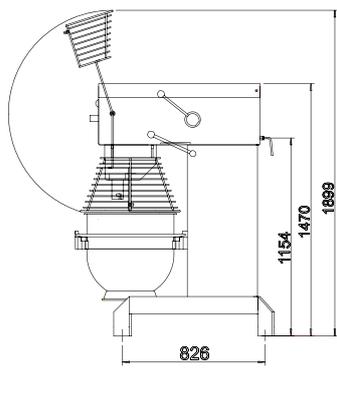


Coupe-légumes

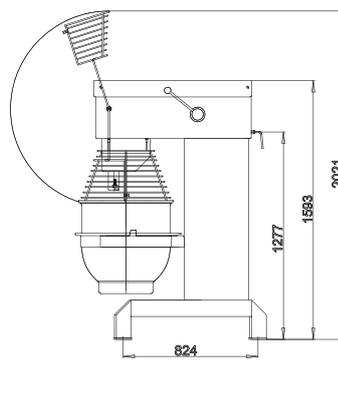


Porte-outils

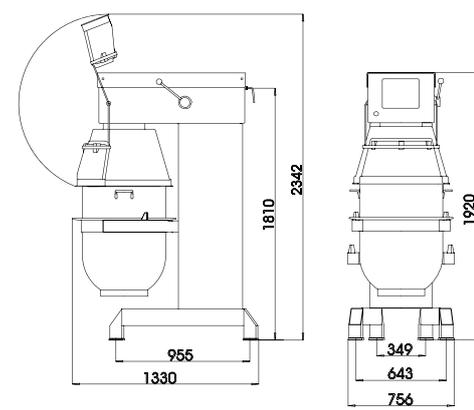
## DIMENSIONS AR80



## DIMENSIONS AR100



## DIMENSIONS AR200



# ACCESSOIRES

## EQUIPEMENT A



## EQUIPEMENT B



## OUTILS SPÉCIAUX



*Fouet à ailettes, acier inoxydable*



*Fouet renforcé, acier inoxydable*



*Fouet avec fils minces ou épais, acier inoxydable*



*Mélangeur de poudre, acier inoxydable*



*Crochet double pizza versions AR40P et AR60P*



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



*Bec de gaz en anneau*



*Cuve pour insufflation d'air*

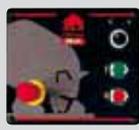


*Entonnoir à saucisse pour hache-viande et plateau de réception*

## CAPACITÉS

Capacité	5 L	RN10	RN20	AR30	AR40	AR40P	AR60+ AE60	AR60P	AR80	AR100+ AE100	AE140	AR200
Pâte à pain (50%AR)	2,5 kg	5 kg	10 kg	16 kg	22 kg	32 kg	34 kg	46 kg	50 kg	58 kg	70 kg	-
Mayonnaise	4,4 l	8 l	16 l	24 l	32 l	32 l	48 l	48 l	64 l	80 l	112 l	160 l
Purée de pommes de terre	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	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	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'oeufs	0,7 l	1 l	2,4 l	3,5 l	6 l	6 l	9 l	9 l	12 l	15 l	21 l	27 l

# TABLEAUX DE COMMANDE

TAILLE DE MELANGEUR	10 L 20 L	30 L 40 L 60 L	30 L 40 L 60 L	ERGO 60 L ERGO 100 L ERGO 140 L	80 L	100 L 200 L	80 L 100 L 200 L
TABLEAU DE COMMANDE	VL-2	VL-1	VL-1S	VL-4	MK-1	MK-1L	MK-1S
IMAGE							
Réglage manuel de la vitesse	-	√	-	-	√	√	-
Réglage électrique de la vitesse	√	-	√	√	-	-	√
Abaissement manuel de la cuve	√	√	-	-	√	-	-
Abaissement électrique de la cuve	-	-	√	√	-	√	√
Abaissement automatique de la cuve	-	-	√	√	-	-	-
Minuterie avec arrêt automatique	√	√	√	√	En option	En option	√
Programmable, Remix	√	-	-	√	-	-	-
Fonction pause	√	-	√	√	-	-	-
Arrêt d'urgence	√	√	√	√	√	√	√

	Volume L	Equipe- ment B L	kW	Tension standard V	Autres tensions	Fréquence	Poids net kg	Vitesse variable Tr/min	Hache- viande	Coupe- légumes
TEDDY 5L	5	-	0.5	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	3VC
RN10, table	10	-	0.7	230V			51	110 - 420	62+70 mm	3VC+GR10
RN10, socle	10	-	0.7	230V			63	110 - 420	62+70 mm	3VC+GR10
RN20, table	20	12	1.2	230V			82	98 - 375	70+82 mm	GR20
RN20, socle	20	12	1.2	230V			87	98 - 375	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	-	4.0	400V			560	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	-	-

Fabricant :



A/S Wodschow & Co.  
 Industrisvinget 6  
 DK-2605 Brøndby, Danemark  
 Téléphone : +45 43 44 22 88  
 Fax : +45 43 43 12 80  
 E-mail : info@wodschow.dk  
 www.bearvarimixer.com

Distributeur :



Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide