

ハイパワー縦型ミキサー 60L 100L 140L



BEAR Varimixer ベアバリミキサー

ERGO 60, 100, 140 エルゴ

人間工学に基づいた操作性

操作は背筋を伸ばした姿勢で行うことができるようにデザインされています。

ボウルを付けたままでもツールが取り外せます。

ステンレス製コントロールパネル

無駄を省いたコントロールパネルで、手動の速度調整と固定4速度の他に、20通りのオリジナルミキシングプログラムを登録可能です。

防水・防塵性能は標準でIP53を実現。

オプションでIP54タイプもご用意しております。

着脱式安全ガード

樹脂製安全ガードは食洗器に対応。

引掛け式で、簡単に取り付け取り外しが可能です。

自動スクレーパー

自動のスクレーパーモデルでは、掻き落としの手間を省き、作業時間を短縮できます。

電動・自動ボウル下降

ミキシングプロセスが終了すると、自動制御によりボウルが下降します。

自動ボウル位置調整

ボウルを2本のアームにセットすると、上昇動作に連動して、自動的に中心に配置され、定位置に固定されます。

ダウンサイズツール

ERGO60、ERGO100は、オプションでダウンサイズのツールが用意されています。



衛生的なデザイン

粉体静電塗装およびステンレス製の2種類が用意されています。表面にネジが無く、洗浄しやすく、清潔に保つことができます。



From Denmark

DESIGNED FOR YOU

ERGO60



VARIMIXER ERGO 60 テクニカルデータ

ボウル容量	60 L
消費電力	3000 W
電圧	三相200 V
本体重量	330 kg
高さ x 幅 x 奥行	1829 x 757 x 1032 mm
スピード範囲	53 - 288 RPM

本体オプション・標準付属品

本体オプション	粉体静電塗装 (ホワイト) IP53 ステンレスボディ-IP53 防塵・防水アップグレードIP54 船上使用モデル
標準付属品	60リットルボウル ホイッパー (ステンレスワイヤー) フック (ステンレス) ピーター (ステンレス) 着脱式 樹脂製安全ガード

最大生地許容量

ケーキドーナツ(50% AR)	24 kg
ホイップクリーム	18 L
マヨネーズ	48 L
ハーブバター	20 kg
マッシュポテト	30 kg
パン生地 (50% AR)	18 kg
卵白	8 L
シアバター生地 (70% AR)	36 kg
マフィン	30 kg
レイヤーケーキベース	14 kg
ミートボールミックス	36 kg
アイシング	36 kg

※ パン生地のメーカー設定の許容量は最大値です。
粘度の高い生地では70%程度が許容量となります。

ERGO100



VARIMIXER ERGO 100 テクニカルデータ

ボウル容量	100 L
消費電力	4000 W
電圧	三相200 V
本体重量	428 kg
高さ x 幅 x 奥行	2029 x 762 x 1206 mm
スピード範囲	47 - 257 RPM

本体オプション・標準付属品

本体オプション	粉体静電塗装 (ホワイト) IP53 ステンレスボディ-IP53 防塵・防水アップグレードIP54 船上使用モデル
標準付属品	100リットルボウル ホイッパー (ステンレスワイヤー) フック (ステンレス) ピーター (アルミニウム) 着脱式 樹脂製安全ガード

最大生地許容量

ケーキドーナツ(50% AR)	40 kg
ホイップクリーム	30 L
マヨネーズ	80 L
ハーブバター	33 kg
マッシュポテト	50 kg
パン生地 (50% AR)	30 kg
卵白	13 L
シアバター生地 (70% AR)	60 kg
マフィン	50 kg
レイヤーケーキベース	23 kg
ミートボールミックス	60 kg
アイシング	60 kg

※ パン生地のメーカー設定の許容量は最大値です。
粘度の高い生地では70%程度が許容量となります。

ERGO140



VARIMIXER ERGO 140 テクニカルデータ

ボウル容量	140 L
消費電力	5500 W
電圧	三相200 V
本体重量	525 kg
高さ x 幅 x 奥行	1660 x 754 x 1301 mm
スピード範囲	47 - 257 RPM

本体オプション・標準付属品

本体オプション	ステンレスボディ-IP53 防塵・防水アップグレードIP54 船上使用モデル
標準付属品	140リットルボウル センター補強ホイッパー (ステンレスワイヤー) フック (ステンレス) ピーター (アルミニウム) 着脱式 樹脂製安全ガード

最大生地許容量

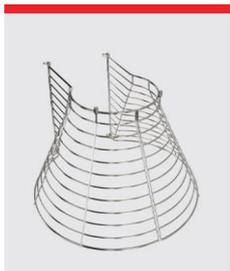
ケーキドーナツ(50% AR)	56 kg
ホイップクリーム	42 L
マヨネーズ	112 L
ハーブバター	47 kg
マッシュポテト	70 kg
パン生地 (50% AR)	42 kg
卵白	19 L
シアバター生地 (70% AR)	84 kg
マフィン	70 kg
レイヤーケーキベース	33 kg
ミートボールミックス	84 kg
アイシング	84 kg

※ パン生地のメーカー設定の許容量は最大値です。
粘度の高い生地では70%程度が許容量となります。

オプション部品



樹脂製安全ガード



ステンレグリルガード



ステンレス飛散防止カバー



スクレーパー
ナイロンブレード又はテフロンブレード



ウイングホイップ



ワイヤー細径ホイッパー



センター補強ホイッパー



ステンレスビーター



アルミニウムビーター



ステンレスフック



パウダーミキサー



ドレン付きボウル



ツールラック



ボウルトラック



ドウリフト



ドウリフト (投入型)



ボウル用キャスター

ダウンサイズツール



ERGO60用 30Lツール



ERGO100用 60Lツール、40Lツール

10L卓上業務用パワーミキサー

KODIAK 10

単相200V、100V 50/60Hz 0.7 kW 4A

- ✓ 衛生的なステンレススチールボディ
- ✓ スクレーパーによる自動掻き落とし
- ✓ 直観操作が可能な操作パネル
- ✓ 見やすいデジタル表示
- ✓ IP44 防水防塵仕様
- ✓ インバーター15段変速 (110~420RPM)



シンプル業務用ミキサー

AR 40,60,80,100

三相200V 50/60Hz

- ✓ 強力なモーター
- ✓ スクレーパーによる自動掻き落とし
- ✓ デジタルタイマー表示
- ✓ ボタン式ボウル電動昇降
- ✓ 防水タイプあり (オプション品)



業務用グッドデザインミキサー

KODIAK 20,30

単相200V (30L)
単相200V または 100V (20L)

- ✓ 衛生的なステンレススチールボディ
- ✓ 人間工学に基づいたパネル設計
- ✓ 使いやすい昇降ハンドル
- ✓ マグネット着脱式の安全ガード
- ✓ 作業高に合わせた使いやすいトロリー
- ✓ IP44 防水防塵仕様



全国レストラン協会 (米国)
2015年 イノベーションアワード受賞製品

革新的なデザイン



KODIAK 20
Table model



KODIAK 20



KODIAK 30



Varimixer



輸入元 株式会社北越
〒187-0045 東京都小平市学園西町1-25-10
TEL.042-313-6606 FAX.042-313-6602
E-MAIL : kit8@kitakoshi.jp