



# HASTIGHED SPARER TID. MERE TID BETYDER MERE KAPACITET.

Det er ingen tilfældighed, at vi anvender begrebet Superior Strength om en BJØRN Varimixer. Når der skal investeres i en BJØRN Varimixer, er det både på kort og langt sigt en god investering, der giver en større styrke og en bedre udnyttelse af dine råvarer, hvilket giver et større volumen med en kortere procestid. Du får hvad du betaler for - vælg selv!

## KAPACITETER PR. MIX

	VÆRKTØJ	5 L	RN10	RN20	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P	AR80	AR100	AR140	AR200
ÆGGEHVIDER	RIS	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
FLØDESKUM	RIS	1,5 L	2,5 L	5 L	7,5 L	10 L	10 L	15 L	15 L	30 L	45 L	75 L	120 L
MAYONNAISE *	RIS	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
KRYDDERSMØR	SPARTEL	1,7 kg	5 kg	10 kg	17 kg	25 kg	25 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg	150 kg
KARTOFFELMOS *	RIS	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
GÆRDEJ (50%AR) §	KROG	2,5 kg	5 kg	10 kg	16 kg	22 kg	#32 kg	34 kg	#46 kg	50 kg	58 kg	70 kg	-
GÆRDEJ (60%AR)	KROG	2,5 kg	6 kg	11 kg	22 kg	30 kg	34 kg	44 kg	56 kg	60 kg	70 kg	80 kg	-
CIABATTADEJ * (70%AR) KROG		3 kg	5,5 kg	12 kg	22 kg	30 kg	34 kg	40 kg	50 kg	60 kg	75 kg	105 kg	-
MUFFINS *	SPARTEL	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
LAGKAGEBUND	RIS	1 kg	2,5 kg	5 kg	7 kg	10 kg	10 kg	15 kg	15 kg	20 kg	25 kg	35 kg	50 kg
FRIKADELLEFARS *	SPARTEL	3 kg	7 kg	15 kg	25 kg	30 kg	30 kg	45 kg	45 kg	60 kg	75 kg	105 kg	150 kg
GLASUR	SPARTEL	2,9 kg	5,8 kg	14 kg	20 kg	29 kg	29 kg	40 kg	40 kg	60 kg	70 kg	100 kg	140 kg
DOUGHNUT (50%AR)	KROG	2,5 kg	6 kg	12,5 kg	18 kg	25 kg	#36 kg	36 kg	#54 kg	50 kg	60 kg	90 kg	-

\* - Skraber anbefales  
 %AR = Absorption Ratio (%AR) (væske i % af tørstof)  
 § - Kørsel i lav hastighed anbefales  
 # - Kørsel i lav hastighed, kortvarig kørsel i mellemhastighed

Gærdej: Fugtindhold i mel: 14,8% og glutenindhold: 12 g protein/100 g.  
 Ved anvendelse af mel med et højere indhold af gluten, reduceres batch størrelserne med 10%.  
 Lokale variationer i råvarenes beskaffenhed kan influere på vandoptagelse, volumen og bageegenskaber mv.

## PROCESTID PR. MIX

	5 L	RN10	RN20	AR30	AR40	AR40P	AR60	AR60P	AR80	AR100	AR140	AR200
ÆGGEHVIDER	1½ min.	1½ min.	4 min.	6 min.	15½ min.	15½ min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
FLØDESKUM **	6 min.	2½ min.	3½ min.	5 min.	7 min.	7 min.	10½ min.	10½ min.	9½ min.	15 min.	15 min.	15 min.
MAYONNAISE *	13 min.	10 min.	20 min.	31 min.	40 min.	40 min.	60 min.	60 min.	77 min.	99 min.	140 min.	200 min.
KRYDDERSMØR	3 min.	3 min.	2 min.	2 min.	2 min.	2 min.	5 min.	5 min.	5 min.	6 min.	6 min.	6 min.
KARTOFFELMOS */**	10 min.	10 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
GÆRDEJ (50%AR)	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.
GÆRDEJ (60%AR)	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.
CIABATTADEJ (70%AR) *	20 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.	11 min.
MUFFINS *	20 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	14 min.	14 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
LAGKAGEBUND **	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
FRIKADELLEFARS *	10 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
GLASUR	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.	½ min.
DOUGHNUT (50%AR)	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.	7 min.

Alle tal angiver råvaremængde for at opnå fuld kedel.  
 \* med skraber  
 \*\* med luftindblæsning

SKRABER: Anvendes til produkter der skal emulgere.  
 LUFTINDBLÆSNING: Når luftindblæsning anvendes til kartoffelmos, opnår man et meget let og luftigt slutprodukt.

# DET ER IKKE KUN RÅSTYRKE DER GØR EN FORSKEL. DET ER VORT UNIKKE UDSTYR!

## KROG

En dejkrog til en BJØRN Varimixer er fremstillet i rustfrit stål, hvilket gør den utrolig stærk, og den beholder den fremstillede geometriske krumning (bukning) under fremstilling af enhver dej type **A**. Selve krumningen er ingen tilfældighed. Den er udformet således, at dejen i æltningen holdes nede i kedlen **B**, hvor selve dejen tillige "vendes" **C**, og som endeligt medfører, at den færdige dej kommer så tæt på en håndæltet dej som muligt - maskinelt fremstillet. Dejkrogens specielle udformning, kombineret med rørehovedets planetariske bevægelsesmønster, sikrer fuldstændig ensartet blanding, og giver samtidig en så skånsom æltning, at selv de mest temperaturfølsomme gærdeje bliver æltet hurtigt og effektivt.

## RIS

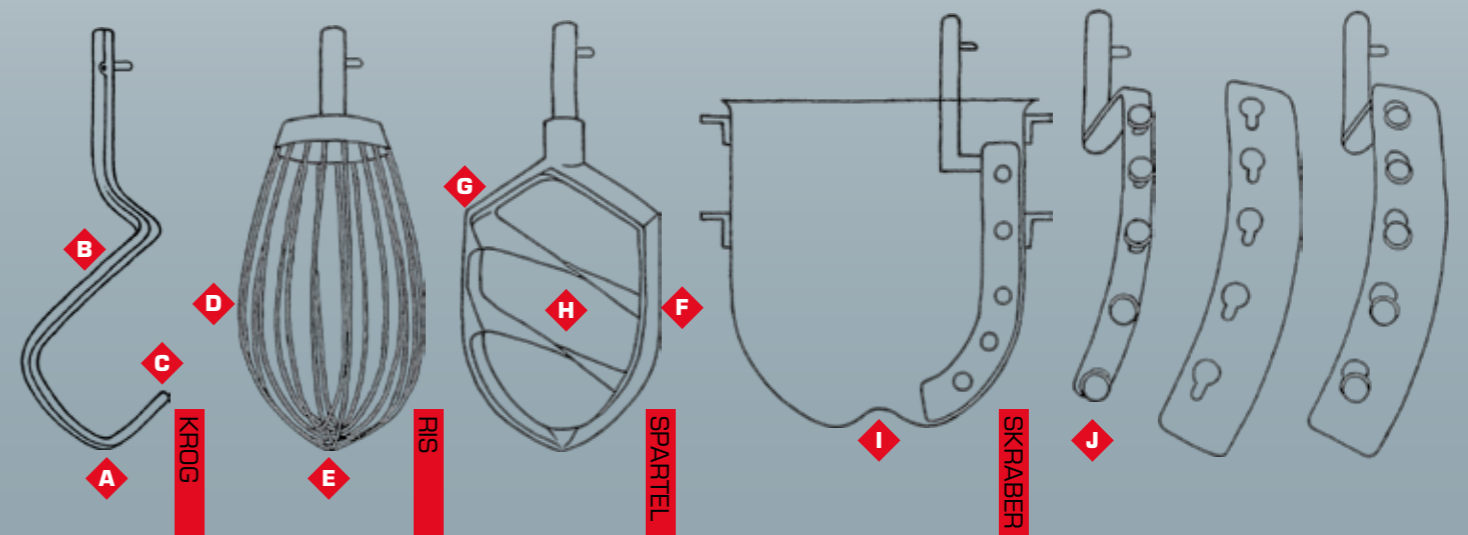
Standard riset er udformet og dimensioneret således, at risets diameter nøjagtigt passer med kedlens max diameter **D** - og følger kedlens geometri fra det punkt ned til kedlens bund **E**. Risets størrelse og trådtykkelse er tilpasset den enkelte maskinstørrelse, hvilket giver den bedste piskekvalitet. Det giver en meget effektiv indpiskning af luft - stort volumen - med minimum af pisketid. Med den rette afpassede hastighed opnås det bedst mulige resultat i det færdige produkt og med bedst mulig udnyttelse af råvaren. Rengøring og høj hygiejne opnås hurtigt og enkelt. Ved produktionen af riset, er der ikke anvendt mekaniske samlinger, (skrue/møtrikker), hvor rester af fødevarer kan sætte sig og ikke kan fjernes.

## SPARTEL

Spartlen er ligeledes som riset udformet og dimensioneret således, at spartlens diameter passer med kedlens diameter **F**, samt at spartlen arbejder med samme afstand fra kedlens bund til spartlens øverste rørene **G**. Endvidere er de lodrette og tværstillede ribber skrånede **H**, hvorved der skabes turbulens i råvarer, og skabes en større effektivisering i selve blandingsprocessen.

## SKRABER

Det mest geniale er ofte det mest simple. Ved anvendelse af skraber i forbindelse med ris eller spartel, afskrabes kedlen fra top til bund automatisk **I**. Derved opsamles alle råvarer, som sidder på kedelkanten, og presses ind i selve piske- eller blandingsprocessen. Resultatet er en større og mere ensartet homogen masse, og ikke mindst - der spares der tid for manuel afskrabning. Skraberens top er hygiejnisk, nem at rengøre, da skraberbladet kan klikkes af **J** det rustfrie stål værktøj.



## BJØRN VARIMIXER ER ET BEVISELIGT BEDRE STYKKE PROFESSIONELT VÆRKTØJ

En BJØRN Varimixer er rigtigt dimensioneret. Den har en størrelse og styrke i alle komponenter og er gennemtestet og kræver et minimum af vedligeholdelse. Uanset hvilken BJØRN Varimixer, du køber, får du et produkt, der bygger på høj kvalitet, stor alsidighed, brugervenlighed, gedigen holdbarhed og top hygiejne. Vore maskiner testes jævnligt af professionelle eksperter på nyeste udvikling i råvarer i forhold til anvendelse og bedste udnyttelse af råvaren.