

Varimixer

ERGO 60

KONTROLPANEL Vælg mellem variabel hastigheds-kontrol, faste hastigheder eller op til 24 programmer med egne processer. Alle handlinger styres fra det intuitive, vinklede berøringspanel kontrolpanel. Panelet er let at rengøre og er støv- og vandtæt.

AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM Den aftagelige sikkerhedsskærm er fremstillet af rustfrit stål, er nem at fjerne og tåler maskinopvask.

ERGONOMISK ARBEJDSHØJDE Alt arbejde ved Varimixer ERGO udføres med ret ryg. Der er uhindret adgang til skift af værktøjer ved den korrekte ergonomiske arbejds højde.

ÉN MASKINE – FLERE KAPACITETER ERGO60 kan også leveres med en kedel og værktøjer til 30-liters produktion. Muligheden for at producere mindre mængder gør de store maskiner mere alsidige.

AUTOMATISK KEDELSÆNKNING Det er ikke nødvendigt at holde øje med omrøringen. Når tiden er gået, sænker styresystemet kedlen, så værktøjerne kan dryppe af direkte i kedlen.

LIFT TIL NEM HÅNDTERING Selv de største kedler kan nemt og ergonomisk løftes ved hjælp af en elektronisk kedellift, der også sikrer korrekt arbejds højde ved påfyldning og tømning. Vælg blandt flere modeller – eller vælg en manuel kedelvogn kun til transport.

HYGIEJNISK OG RENGØRINGSVENLIG ERGO 60 kan leveres i hvid eller rustfrit stål. Alt tilbehør er fremstillet i rustfrit stål, og designet sikrer den bedst mulige hygiejne og meget nem rengøring. Varimixer ERGO kan vaskes i henhold til IP53-standarden og kan opgraderes til IP54 med et vandtæt rørehoved i rustfrit stål.

ERGONOMISK HÅNDTERING Separat fjernelse af kedel og værktøjer. Med den højere ramme kan du sænke kedlen under værktøjet, så hvert enkelt kan fjernes separat og dermed forøge effektiviteten.



INGEN TUNGE LØFT Kedlen trilles på plads mellem de to kedelarme. Kedlen centrerer automatisk og låses på plads, når den hæves.



VARIMIXER ERGO 60 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Hvid, pulverlakeret



Rustfrit stål



Marineversion

EKSTRAUDSTYR – IP54

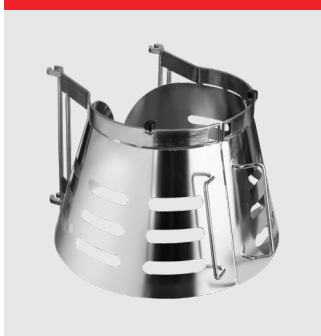


Vandtæt rørehoved, rustfrit stål, IP54

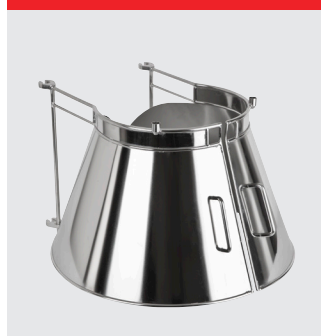


Dobbelt skorsten, rustfrit stål, IP54

EKSTRAUDSTYR – SIKKERHEDSSKÆRME



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig stænkskærm i rustfrit stål. CE-certificeret

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 60 L



Ris, krog, spartel og kedel 60 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 60/30 L



Ris, krog, spartel og kedel 60/30 liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Røreris, rustfrit stål



Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Ris med forstærkning



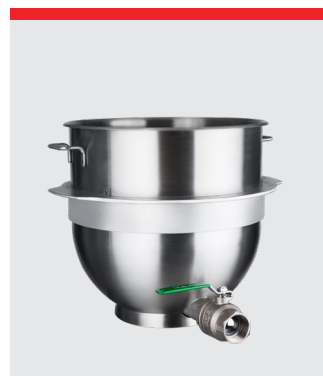
Pulverblander, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål.
60 l og 60/30 l.



Ophæng til værktøj, 127 cm



Kedel med afløbsrør i bund,
rustfrit stål

UDSTYR – TRANSPORT



Kedelvogn



Easylift 30-60



Flexlift Inox



Hjul til kedel

VARIMIXER ERGO 60 STANDARD

Hvid, pulverlakeret

1 kedel 60 liter i rustfrit stål

1 spartel i rustfrit stål

1 krog i rustfrit stål

1 ris med tråde i rustfrit stål

Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål – CE-certificeret

Separat fjernelse af kedel og værktøj

Digital timer og nødstop

Spænding: 3 faser, 400 V, 50 Hz med jord. 3.000 W

VARIMIXER ERGO60 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen	60 l
Effekt	3.000 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	HPFI type A-SI or PFI type B HPFI type A-SI
Nettovægt	330 kg
Transport bruttovægt	380 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1848 x 761 x 1105 mm
HS Kode	84381010
Vol. m ³	2.55 m ³
Ldm	0.50
Trinløs hastighed	53 – 292 RPM
Faser	3 ph
IP Kode	IP53
IP Kode opdatering	IP54

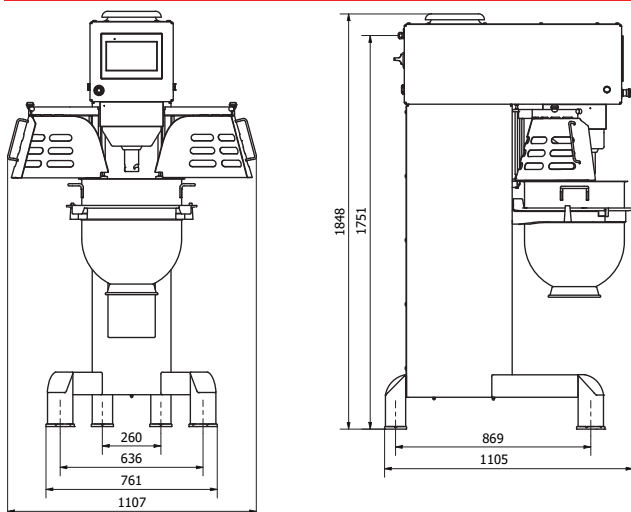
*Strømforsyning til anden spænding i området 200 til 480 V kan leveres efter ønske.
Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER ERGO 60 MARINEVERSION - IP KODE: IP54

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Overholder USPHS.

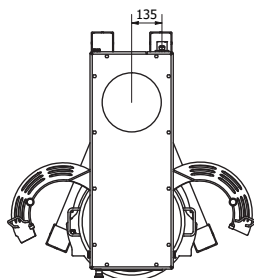
Spænding: 3 faser, 440 V, 50 Hz med jord. 3.000 W
3 faser, 480 V, 50 Hz med jord. 3.000 W

DIMENSIONER



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com



KAPACITETER

Værktøj	Produkt		Bemærk
Ris	Æggehvider	3 l	
	Flødeskum	12 l	
	Smørkrem glasur	24 l	+ □
	Lagkagebunde	16 kg	
	Mayonnaise	24 l	+
Spartel	Kartoffelmos	32 kg	+
	Kager	30 kg	
	Glasur, fondant	24 kg	+
	Kryddersmør	18 kg	+ □
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	36 kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	24 kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	34 kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	35 kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	40 kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	36 kg	
	Dej, rugbrøde	42 kg	+
	Dej, surdejsbrød	36 kg	
	Dej, glutenfri	28 kg	

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resulterer i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

Symbolforklaring:

- + = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
- = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur / bløde.
Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
- = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
- = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
- AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

CERTIFICERINGER

