

Varimixer

AR30

VERSCHIEDENE VOLUMINA IN EIN UND DERSELBEN MASCHINE Für die AR30 stehen Kessel und Rührwerkzeuge für die Produktion von halbierten Volumina zur Verfügung.

DIGITALER TIMER

Die Betriebszeit kann über einen digitalen Timer gesteuert oder überwacht werden. Die Maschine hält bei 00:00 an. Das Ende wird dem Bediener mit einem akustischen Signal angezeigt.

FLEISCHWOLF UND GEMÜSESCHNEIDER

Für die Modelle von AR30 bis AR80 kann zusätzlich ein Anschlussgetriebe bestellt werden, mit dem die Anwendungsmöglichkeiten der Rührmaschine erweitert werden können.

MAGNETISCHER SCHUTZSCHIRM

Vorder- und Rückseite des Schutzschirms können leicht entfernt und in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Hierdurch wird die Reinigung der Maschine wesentlich einfacher, darüber hinaus ist optimale Hygiene gewährleistet.

AUTOMATISCHE FIXIERUNG

Der Kessel wird zwischen die beiden Kesselarme gefahren. Mit dem Griff – oder automatisch per Knopfdruck – kann der Kessel mit einer einzigen Bewegung abgesenkt, angehoben oder arretiert werden.

LEICHTE KESSELHANDHABUNG

Sie haben die Wahl zwischen einem Kesselwagen für den Transport von Hand oder einer elektrischen Hubvorrichtung, die Kesseltransporte zur und von der Maschine übernimmt. Auf diese Weise wird auch eine gute Ergonomie beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Es stehen mehrere Modelle zur Auswahl.

EDELSTAHLBEINE

Als zusätzlicher Rostschutz bestehen die vertikalen Teile der Beine standardmäßig aus Edelstahl.

STARK UND EFFEKTIV

Die leistungsstarken Motoren sind in der Lage, große Mengen von schweren Zutaten zu verarbeiten.

STUFENLOSE GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

Die Geschwindigkeit wird durch ein sehr robustes System, das nicht mit Zahnrädern, sondern mit Riemen ausgestattet ist, stufenlos gesteuert. Durch diese Lösung arbeitet die Maschine ölfrei und es wird verhindert, dass Öl in den Kessel gelangen kann.



WEISS ODER EDELSTAHL

Einfach zu reinigender Aufbau. Die AR-Serie ist standardmäßig pulverbeschichtet oder optional mit einem Maschinengehäuse komplett aus Edelstahl lieferbar.



VARIMIXER AR30 OPTIONEN – MODELLE



Weiß, pulverbeschichtet



Edelstahl



Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – BEDIENFELD



VL-1 – Manuelle Drehzahlregelung und manuelle Kesselabsenkung



VL-1S – Automatische Drehzahlregelung und automatische Kesselabsenkung

OPTION – SCHUTZSCHIRM MIT GITTER

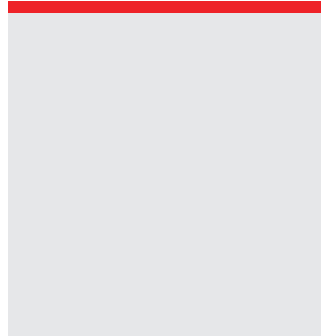


Gitterschutzschirm aus Edelstahl.
Nicht CE-zertifiziert

OPTIONEN – ANSCHLUSSGETRIEBE



Anschlussgetriebe für Fleischwolf
und Gemüseschneider



Fleischwolf, 82 mm



Gemüseschneider GR20

VARIMIXER AR30 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 30 L



Besen, Kneiter, Flachrührer und 30 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER AR30 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 30/15 L

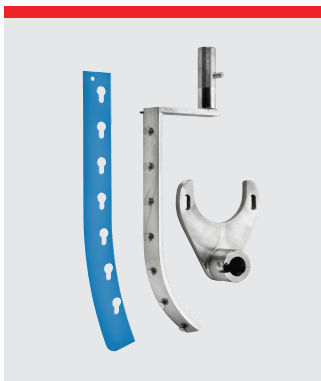


Besen, Kneiter, Flachrührer und 30/15 l-Kessel aus Edelstahl.

OPTION – WERKZEUGE



Flügelbesen, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. 30 l und 30/15 l.



Pulvermischer, Edelstahl



Aufhängung für Rührwerkzeuge

AUSRÜSTUNG



Kesselwagen



EASYLIFT 30-60



Multilift 30-60



FLEXLIFT Inox

VARIMIXER AR30 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 30 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrhten
Magnetischer, abnehmbarer Schutzschirm – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Nulleiter und Erde. 1.000 W

VARIMIXER AR30 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	30 l
Leistung	1.000 W
Standardspannung*	400 V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrienumgebung Leichtindustrie / Privaträume	PFI typ A HPFI typ A
Nettogewicht	167 kg
Shipping Bruttogewicht	195 kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	1430 x 680 x 1120 mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1209 x 541 x 938 mm
HS Code	84381010
Vol. m ³	1.06 m ³
Ldm	0.45
Drehzahlregelung	72 - 451 RPM
Phasen	3 ph
IP-Code	IP32

*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 100 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausfhrungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER AR30 SCHIFFSAUSFHRUNG - IP-CODE: IP44

Edelstahlausführung, Wasserschutz an Entlüftung, schlitzfreie Schrauben, durchgeschweißte Edelstahlfue, Dichtung an der Rückwand, Dichtung an der Vorderwand und oberen Abdeckung. Gemäß den Anforderungen des US-amerikanischen United States Public Health Service (USPHS).

Spannung: Dreiphasig, 440 V, 50-60 Hz mit Nulleiter und Erde. 1.000 W
Dreiphasig, 480 V, 50-60 Hz mit Nulleiter und Erde. 1.000 W

FASSUNGSVERMÖGEN

Werkzeug	Produkt		Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	1.5 l	
	Schlagsahne	5 l	
	Buttercreme Zuckerguss	4.5 l	+ □
	Schichtkuchen Schwämme	8 kg	
Flachrührer	Mayonnaise	12 l	+
	Kartoffelpüree	12 kg	+
	Kuchen	16 kg	
	Zuckerguss, Fondant	15 kg	+ ○
	Kräuterbutter	9 kg	+ □
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	9 kg	+
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	18 kg	○
	Teig, Weizen (50%AR)	10 kg	○
	Teig, Weizen (55%AR)	10 kg	○
	Teig, Weizen (60%AR)	12 kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	16.5 kg	
	Teig, Roggenbrot	18 kg	+
	Teig, Sauerteigbrot	16.5 kg	
	Teig, Glutenfrei	14 kg	

Das Kapazittsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend die Geschwindigkeit unter Berücksichtigung des zu mischenden Produkts.

Symbolerklärung:

- + = Schaber anwenden, für das beste und effizienteste Ergebnis
 - = Achten Sie immer darauf, dass die Zutaten Raumtemperatur haben/weich sind. Andernfalls können die Werkzeuge beschädigt werden.
 - = Empfohlen, um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten.
 - = Es wird empfohlen, die mittlere Geschwindigkeit nicht zu berschreiten.
- AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

ZERTIFIZIERUNGEN



Varimixer

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

ABMESSUNGEN

