

Varimixer

AR100

STÆRK OG EFFEKTIV De kraftige motorer har kapaciteten til at håndtere store mængder af tunge ingredienser.

TRINLØS HASTIGHEDSKONTROL Trinløs styring af hastigheden med et meget robust system med bæltter snarere end gear. Denne løsning betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie, og på denne måde undgås risikoen for at spilde olie i kedlen.

DIGITAL TIMER driftstid kan styres eller overvåges via en digital timer. Maskinen stopper ved 00:00

FLERE KAPACITETER I ÉN MASKINE Kedler og værktøjer kan leveres til produktion af både 100, 60 og 40 liter.

AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM Den aftagelige sikkerhedsskærm er fremstillet af rustfrit stål, er nem at montere og tåler maskinopvask. Beskytter mod støv og stænk.

AUTOMATISK FASTSPÆNDING Kedlen trilles på plads mellem de to kedelarme. Ved hjælp af håndtaget – eller automatisk ved tryk på en knap – kan kedlen hæves, centreret og låses på plads med en enkelt bevægelse.

NEM KEDELHÅNDBETING Vælg mellem kedelvogn til transport eller en elektrisk kedellift, der klarer transport til og fra maskinen og alle kedelloft. Dette sikrer også en god ergonomi ved påfyldning og tømning. Vælg mellem flere modeller.

HVID ELLER RUSTFRIT STÅL Et rengøringsvenligt design. AR serien er som standard pulverlakeret og kan opgraderes til en ramme udelukkende i rustfrit stål.



VARIMIXER AR100 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Hvid, pulverlakeret



Rustfrit stål



Marineversion, rustfrit stål

EKSTRAUDSTYR – KONTROLPANEL

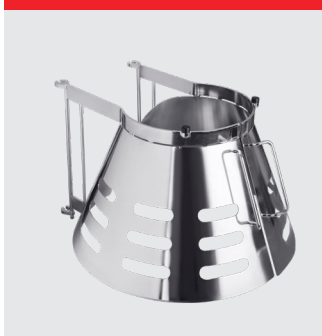


VL-1L – Manuel hastighedsregulering og automatisk kedelsænkning

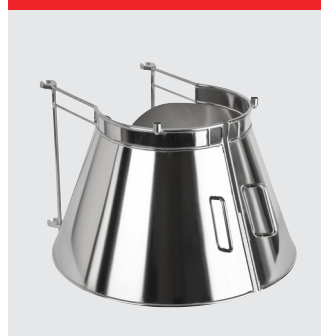


VL-1S – Automatisk hastighedsregulering og automatisk kedelsænkning

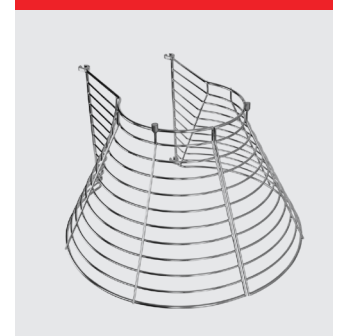
EKSTRAUDSTYR – SIKKERHEDSSKÆRME



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. Ikke CE-certificeret

VARIMIXER AR100 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 100 L



Ris og krog i rustfrit stål, spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) og kedel 100 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER AR100 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 100/60 L OG C-UDSTYR 100/40 L



Ris og krog i rustfrit stål, spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) og kedel 100/60 liter i rustfrit stål og kedel 100/40 liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Røris, rustfrit stål



Ris med 1 mm tykkere tråde, rustfrit stål



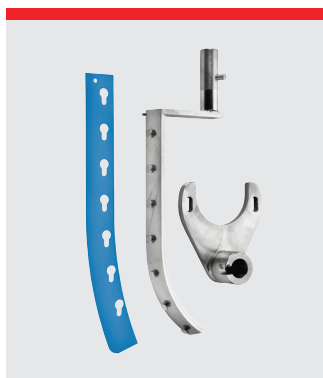
Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Ris med forstærkning



Spartel, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål. 100 l, 100/60 l og 100/40 l.



Pulverblander, rustfrit stål



Ophæng til værktøj, 127 cm

UDSTYR



Kedelvogn



Easylift 80-140



Maxilift Inox

VARIMIXER AR100 STANDARD

Hvid, pulverlakeret

1 kedel 100 liter i rustfrit stål

1 spartel i aluminium (godkendt til fødevarer)

1 krog i rustfrit stål

1 ris med tråde i rustfrit stål

Fast sikkerhedsskærm i plastik – CE-certificeret

Digital timer og nødstop

Spænding: 3 faser, 400 V, 50 Hz med 0 og jord. 2.900 W

VARIMIXER AR100 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen	100 l
Effekt	2.900 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD):	
Industri miljø	PFI type A
Let industri/bolig	HPFI type A
Nettovægt	450 kg
Transport bruttovægt	495 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	1840 x 860 x 1350 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1594 x 684 x 1175 mm
HS Kode	84381010
Vol. m ³	2.06 m ³
Ldm	0.50
Trinløs hastighed	47 – 257 RPM
Faser	3 ph
IP Kode	IP32

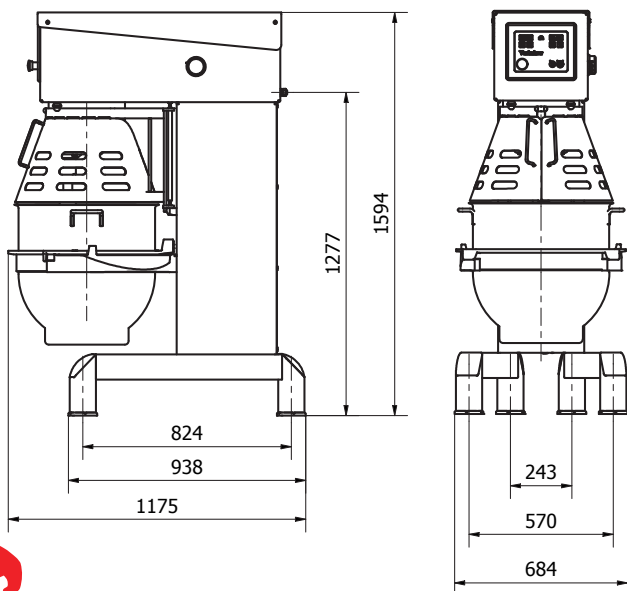
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske. Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER AR100 MARINEVERSION - IP KODE: IP44

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

Spænding: 3 faser, 440 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 2.900 W
3 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 2.900 W

DIMENSIONS



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	5 l	
	Flødeskum	25 l	
	Smørkrem glasur	45 l	+ □
	Lagkagebunde	26 kg	
	Mayonnaise	40 l	+
Spartel	Kartoffelmos	54 kg	+
	Kager	55 kg	
	Glasur, fondant	40 kg	+
	Kryddersmør	35 kg	+ □
Krog	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	60 kg	+
	Pasta, nudler (50%AR)	45 kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	50 kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	58 kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	65 kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	65 kg	
	Dej, rugbrøde	80 kg	+
	Dej, surdejsbrød	65 kg	
	Dej, glutenfri	47 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

