

Varimixer

# AR60

## FLERA FUNKTIONER I EN ENDA MASKIN

Bunkar och redskap för produktion med halva volymen finns att tillgå för AR60.

## DIGITAL TIMER

Blandningstiden kan justeras och övervakas på den digitala timern. Blandaren stannar vid 00:00 och avger en signal för att varsko operatören.

## KÖTTKVARN OCH GRÖNSAKSSKÄRARE

Modellerna från AR30 till AR80 kan beställas med hjälputtag för fler potentiella användningsområden.

## MAGNETISKT SÄKERHETSSKYDD

Fram- och baksidan på skyddet är lätta att avlägsna och kan tvättas i diskmaskin. Detta underlättar rengöring av maskinen och säkerställer bästa möjliga hygien.

## AUTOMATISK FIXERING

Kitteln rullas på plats mellan de två armarna. Kitteln höjs, centreras och låses fast med handtaget eller automatiskt med en knapptryckning, i en enda rörelse.

## ENKEL HANTERING AV KITTELN

Välj mellan en transportvagn eller en elektrisk lyftanordning som transporterar kitteln till och från maskinen. Detta säkerställer även bra ergonomi vid påfyllning och tömning. Välj mellan flera olika modeller.

## I VITT ELLER ROSTFRITT STÅL

Utformad för enkel rengöring. AR-serien har pulverbeläggning som standard och kan uppgraderas till rostfritt stål.

## BEN AV ROSTFRITT STÅL

Som extra skydd mot rost är den vertikala delen av benen alltid gjord av rostfritt stål.

## KRAFTFULL OCH EFFEKTIV

De kraftfulla motorerna klarar stora mängder tunga ingredienser.

## VARIABEL HASTIGHETSREGLERING

Hastigheten regleras variabelt av ett mycket robust remsystem i stället för växlar. Denna lösning innebär att mixern inte innehåller olja. Därmed finns det ingen risk att olja hamnar i kitteln.



## SÄRSKILT FÖR PIZZA

AR40 och AR60 finns i en särskild pizzaversion med en extra kraftfull motor som utan problem klarar pizzadegar på 32 resp. 46 kg med 50 procent torra ingredienser.



## VARIMIXER AR60 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Pizzaversion, vit, pulverbelagd



Marinversion, rostfritt stål

## ALTERNATIV – KONTROLLPANEL



VL-1 – Manuell hastighetsreglering och manuell sänkning av kitteln



VL-1S – Automatisk hastighetsreglering och automatisk sänkning av kitteln

## ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD MED GALLER



Gallerskydd i rostfritt stål.  
Ej CE-certifierat

## ALTERNATIV – HJÄLPUTTAG



Hjälputtag för köttkvarn och grönsaksskärare

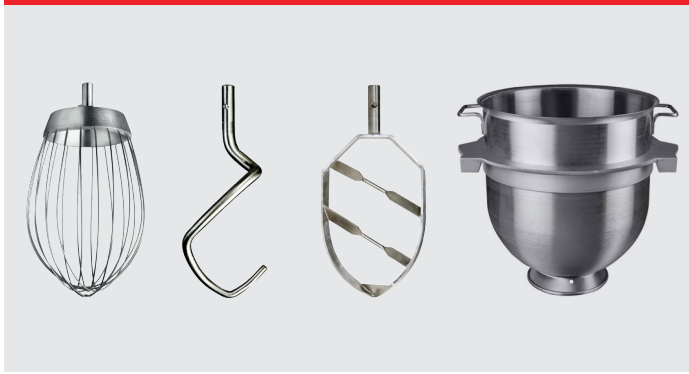


Köttkvarn, 82 mm



Grönsaksskärare GR20

**VARIMIXER AR60 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 60 L**



Visp, krok, blandningsspade och 60-liters kittel i rostfritt stål.

**VARIMIXER AR60 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 60/30 L**



Visp, krok, blandningsspade och kittel 60/30 liter i rostfritt stål.

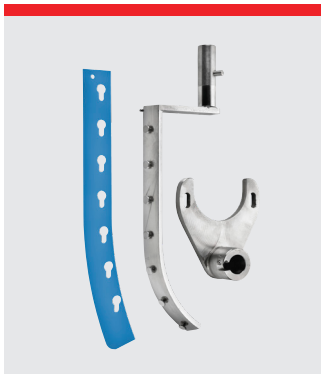
**ALTERNATIV – REDSKAP**



Vingvisp, rostfritt stål



Visp med tunnare trådar, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål.  
60 L och 60/30 L.



Pulverblandare, rostfritt stål



Förstärkt visp



Redskapshängare, 127 cm

**UTRUSTNING**



Bunkvagn



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

## VARIMIXER AR60 STANDARD

|   |
|---|
| Vit, pulverbelagd                                     |
| 1 kittel 60 liter i rostfritt stål                    |
| 1 blandningsspade i rostfritt stål                    |
| 1 krok i rostfritt stål                               |
| 1 visp med trådar i rostfritt stål                    |
| Magnetiskt löstagbart säkerhetsskydd – CE-certifierat |
| Digital timer och nödstopp                            |
| Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med 0 och jord. 1 850 W |

## VARIMIXER AR60 STANDARD TEKNISKA DATA

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| Volym                         | 60 l                 |
| Effekt                        | 1.850 W              |
| Standardspänning*             | 400 V                |
| Jordfelsbrytare::             |                      |
| Industriell omgivning         | PFI typ A            |
| Bostad, kontor, lätt industri | HPFI typ A           |
| Net weight                    | 257 kg               |
| Shipping gross weight         | 290 kg               |
| H x W x L (Shipping mått)     | 1593 x 680 x 1120 mm |
| H x W x L (Produkt mått)      | 1394 x 627 x 1064 mm |
| HS Kod                        | 84381010             |
| Vol. m <sup>3</sup>           | 1.18 m <sup>3</sup>  |
| Ldm                           | 0.40                 |
| Variabel hastighet            | 53 - 288 RPM         |
| Faser                         | 3 ph                 |
| IP-kod                        | IP32                 |

\*Andra spänningar mellan 100 och 480 V finns tillgängliga på begäran.  
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

## VARIMIXER AR60 SJÖFARTSVERSION - IP KOD: IP44

Utförande i rostfritt stål, vattenskydd vid luftventilation, spårfria skruvar, helsvetsade knästycken i rostfritt stål, tätning på bakplåt, tätning på frontpanel och kåpa. Uppfyller USPHS.

Spänning: 3-fas, 440 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 1.850 W  
3-fas, 480 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 1.850 W

## CERTIFIERINGAR



# Varimixer

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

## KAPACITET

AR60 AR60P

| Verktyg          | Produkt                          |    |       | Notera |
|------------------|----------------------------------|----|-------|--------|
| Visp             | Äggvitor                         | 3  | 3 l   |        |
|                  | Vispad grädde                    | 12 | 12 l  |        |
|                  | Buttercream glasyr               | 24 | 24 l  | + □    |
|                  | Sockerkaksbotten                 | 16 | - kg  |        |
|                  | Majonnäs                         | 24 | - l   |        |
| Blandnings-spade | Potatismos                       | 32 | 32 kg | +      |
|                  | Kakor                            | 30 | 30 kg |        |
|                  | Glasyr, Fondant                  | 24 | 24 kg | +      |
|                  | Örtsmör                          | 18 | 18 kg | + □    |
|                  | Köttbulle / Vegansk köttbullemix | 36 | 36 kg | +      |
| Krok             | Pasta, nudlar (50%AR)            | 24 | 28 kg | ●      |
|                  | Deg, vete (50% AR)               | 34 | 34 kg | ●      |
|                  | Deg, vete (55%AR)                | 35 | 35 kg | ●      |
|                  | Deg, vete (60% AR)               | 40 | 40 kg | ●      |
|                  | Deg, fullkornsvete (70% AR)      | 36 | 36 kg |        |
|                  | Deg, rågröd                      | 42 | 42 kg | +      |
|                  | Deg, surdegsbröd                 | 36 | 36 kg |        |
|                  | Deg, glutenfri                   | 28 | 28 kg |        |

Kapacitetsdiagrammet visar den maximala kapaciteten för den specifika maskinen. Testet utförs med standardutrustning. Att använda specialverktyg kan därför resultera i ett annat resultat. Starta alltid maskinen med lägsta hastighet. Öka sedan hastigheten i förhållande till produkten som blandas.

Symbolförklaring:

- + = Applicera skrapa, för bästa och mest effektiva resultat
- = Se alltid till att ingredienserna är rumstempererade/mjuka.  
Om inte kan detta skada verktygen.
- = Rekommenderas för arbete på låg hastighet.
- = Rekommenderas att inte gå över medelhastighet.
- AR = Absorption Ratio (fukt i % av torrs substans)

## MÅTT

