Varimixer

AR100

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.

DIGITALER TIMER Die Betriebszeit kann über einen digitalen Timer gesteuert oder überwacht werden. Die Maschine hält bei 00:00 an.

VERSCHIEDENE VOLUMINA IN EIN UND DERSELBEN MASCHINE Für die Produktion stehen 100, 60 und 40 l Kessel mit entsprechenden Rührwerkzeugen zur Verfügung.

ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM Schützt vor Staub und Spritzwasser. Der abnehmbare Schutzschirm besteht aus Edelstahl, lässt sich mühelos abnehmen und ist spülmaschinenfest. Schützt vor Staub und Spritzwasser.

AUTOMATISCHE FIXIERUNG Der Kessel wird zwischen die beiden Kesselarme gefahren.

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 sowie das Heben des Kessels übernimmt. Auf diese Weise wird auch eine gute Ergonomie beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Es stehen mehrere Modelle zur Auswahl.

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

VARIMIXER AR100 OPTIONEN – MODELLE

Weiß, pulverbeschichtet

Edelstahl

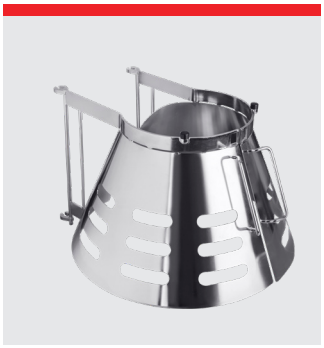
Schiffsausführung, Edelstahl

OPTIONEN – BEDIENFELD

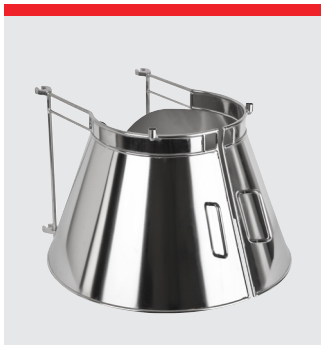
VL-1L – Manuelle Drehzahlregelung und automatische Kesselabsenkung

VL-1S – Automatische Drehzahlregelung und automatische Kesselabsenkung

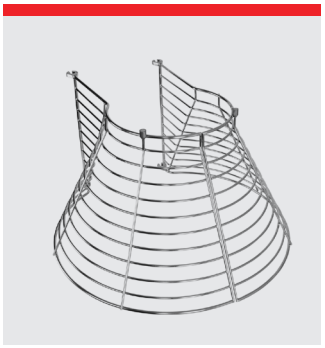
OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert



Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. Nicht CE-zertifiziert

VARIMIXER AR100 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 100 L

Besen und Kneter aus Edelstahl, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 100 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER AR100 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 100/60 L UND C-AUSRÜSTUNG 100/40 L

Besen und Kneter aus Edelstahl, Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität) und 100/**60**l + 100/**40**l -Kessel aus Edelstahl.

OPTION – WERKZEUGE

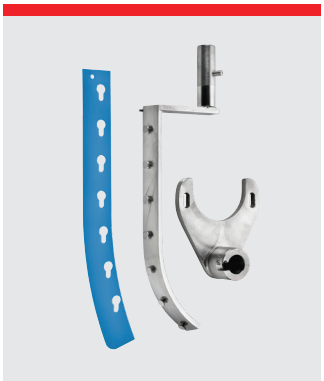
Flügelbesen, Edelstahl

Besen mit 1 mm stärkeren Drähten, Edelstahl

Besen mit dünneren Drähten, Edelstahl

Besen mit Verstärkung

Flachrührer, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. 100 l 100/60 l und 100/40 l.

Pulvermischer, Edelstahl

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

AUSRÜSTUNG

Kesselwagen

EASYLIFT 80-140

MAXILIFT Inox

VARIMIXER AR100 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 100 l
1 Flachrührer aus Aluminium (Lebensmittelqualität)
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrähten
Fest montierter Schutzschirm aus Kunststoff – CE-zertifiziert
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Nullleiter und Erde. 2.900 W

VARIMIXER AR100 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	100	l
Leistung	2.900	W
Standardspannung*	400	V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Leichtindustrie / Privaträume	 PFI typ A HPFI typ A	
Nettogewicht	450	kg
Shipping Bruttogewicht	495	kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	1840 x 860 x 1350	mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1594 x 684 x 1175	mm
HS Code	84381010	
Vol. m³	2.06	m³
Ldm	0.50	
Drehzahlregelung	47 – 257	RPM
Phasen	3	ph
IP-Code	IP32	

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

VARIMIXER AR100 SCHIFFSAUSFÜHRUNG - IP-CODE: IP44

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

Spannung:	4 ph, 440 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 2.900 W 4 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 2.900 W

FASSUNGSVERMÖGEN

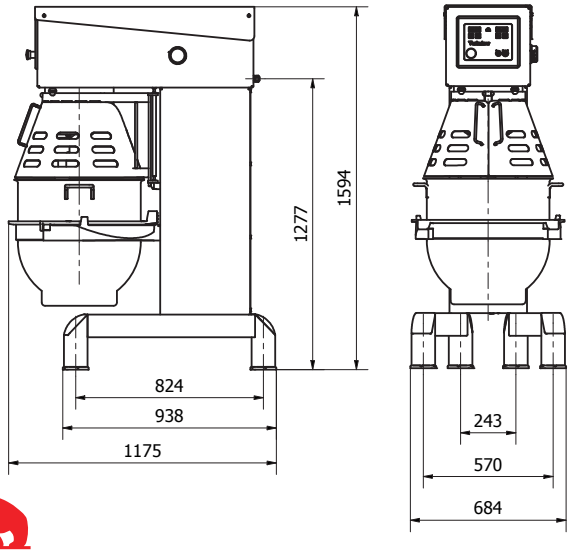
Werkzeug	Produkt			Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	5	l	
	Schlagsahne	25	l	
	Buttercreme Zuckerguss	45	l	✦ ☐
	Schichtkuchen Schwämme	26	kg	
	Mayonnaise	40	l	✦
Flachrührer	Kartoffelpüree	54	kg	✦
	Kuchen	55	kg	
	Zuckerguss, Fondant	40	kg	✦
	Kräuterbutter	35	kg	✦ ☐
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	60	kg	✦
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	45	kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	50	kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	58	kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	65	kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	65	kg	
	Teig, Roggenbrot	80	kg	✦
	Teig, Sauerteigbrot	65	kg	
	Teig, Glutenfrei	47	kg	

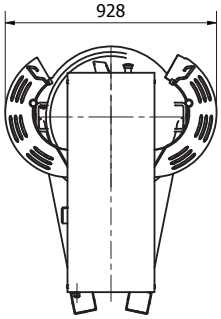
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend 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 überschreiten.
AR = Absorption Ratio (Feuchtigkeit in % der Trockenmasse)

ABMESSUNGEN





ZERTIFIZIERUNGEN

Varimixer

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