Varimixer

ERGO60

ERGONOMISCHE HANDHABUNG Separates Wechseln von Kessel und Rührwerkzeugen. Durch den höheren Maschinenkörper kann der Kessel bis unter das Rührwerkzeug abgesenkt werden. So lassen sich Kessel und Rührwerkzeuge jeweils einzeln entfernen. Das erhöht die Effizienz.

BEDIENFELD Wählen Sie zwischen variabler Geschwindigkeitsregelung, festen Geschwindigkeiten oder bis zu 24 Programmen mit eigenen Abläufen. Alle Vorgänge werden über das intuitive, abgewinkelte Touchpanel-Bedienfeld gesteuert. Das Panel lässt sich leicht reinigen und ist staub- und wasserdicht.

ABNEHMBARER SCHUTZSCHIRM Der abnehmbare Schutzschirm besteht aus Edelstahl, lässt sich mühelos entfernen und ist spülmaschinenfest.

ERGONOMISCHE ARBEITSHÖHE Alle Arbeiten an der Rührmaschine Varimixer ERGO können mit geradem Rücken ausgeführt werden. Die Rührwerkzeuge sind frei zugänglich und lassen sich in ergonomischer Arbeitshöhe wechseln.

EINE MASCHINE - MEHRERE VOLUMINA Optional wird für die ERGO 60 auch ein 30 l Kessel mit den entsprechenden Werkzeugen angeboten. Dieses erhöht die Einsatzmöglichkeiten der großen Maschinen auch für kleinere Massen.

AUTOMATISCHE KESSELABSENKUNG Nach Ablauf des Rührprogrammes senkt sich der Kessel automatisch und flüssigere Massen können vom Rührwerkzeug in den Kessel abtropfen.

HUBVORRICHTUNG FÜR LEICHTE HANDHABUNG Mit elektronischen Hebekippern lassen sich selbst die größten Kessel leicht und ergonomisch korrekt anheben. Hierdurch wird auch die korrekte Arbeitshöhe beim Befüllen und Entleeren sichergestellt. Sie können zwischen mehreren Modellen wählen oder sich für einen manuellen Kesselwagen nur für den Transport entscheiden.

HYGIENISCH UND LEICHT ZU REINIGEN ERGO 60 ist in Weiß und Edelstahl lieferbar. Alle Zubehörteile ist aus Edelstahl gefertigt. Das Design sorgt für optimale Hygiene und eine sehr leichte Reinigung. Die Rührmaschine Varimixer ERGO kann gemäß der Schutzart IP53 gereinigt und mit einem wasserdichten Edelstahl-Rührkopf zur Schutzart IP54 aufgerüstet werden.

KEIN SCHWERES HEBEN Der Kessel wird zwischen die beiden Arme gefahren und beim Anheben automatisch zentriert und arretiert.

VARIMIXER ERGO 60 OPTIONEN – MODELLE

Weiß, pulverbeschichtet

Edelstahl

Schiffsausführung

OPTION – IP54

Wasserdichter Rührkopf, Edelstahl, IP54

Doppelt abgedichtete Abdeckung, Edelstahl, IP54

OPTIONEN – SCHUTZSCHIRME

Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl. CE-zertifiziert

Abnehmbare Edelstahl-Spritzabschirmung. CE-zertifiziert

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDWERKZEUGE – A-AUSRÜSTUNG 60 L

Besen, Kneter, Flachrührer und 60 l-Kessel aus Edelstahl.

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDWERKZEUGE – B-AUSRÜSTUNG 60/30 L

Besen, Kneter, Flachrührer und 60/**30** l-Kessel aus Edelstahl.

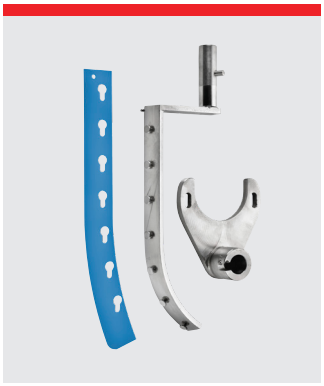
OPTION – WERKZEUGE

Flügelbesen, Edelstahl

Besen mit dünneren Drähten, Edelstahl

Besen mit Verstärkung

Pulvermischer, Edelstahl



Automatischer Abstreifer aus Edelstahl. 60 l und 60/30 l.

Aufhängung für Rührwerkzeuge, 127 cm

Kessel mit unterem Ablaufrohr, Edelstahl

AUSRÜSTUNG– TRANSPORT

Kesselwagen

EASYLIFT 30-60

FLEXLIFT Inox

Kessel auf Rädern

VARIMIXER ERGO60 STANDARD

Weiß, pulverbeschichtet
1 Kessel aus Edelstahl, 60 l
1 Flachrührer aus Edelstahl
1 Kneter aus Edelstahl
1 Besen mit Edelstahldrähten
Abnehmbarer Schutzschirm aus Edelstahl - CE-zertifiziert
Separate Abnahme von Kessel und Werkzeug
Digitaler Timer und Notstopp
Spannung: Dreiphasig, 400 V, 50 Hz mit Erde. 3.000 W

VARIMIXER ERGO60 STANDARD TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen	60	l
Leistung	3.000	W
Standardspannung*	400	V
Fehlerstromschutzschalter (RCD): Industrieumgebung Leichtindustrie / Privaträume	 HPFI type A-SI / PFI type B HPFI type A-SI	
Nettogewicht	330	kg
Shipping Bruttogewicht	380	kg
H x W x L (Shipping Abmessungen)	2270 x 850 x 1320	mm
H x W x L (Product Abmessungen)	1848 x 761 x 1105	mm
HS Code	84381010	
Vol. m³	2.55	m³
Ldm	0.50	
Drehzahlregelung	53 – 292	RPM
Phasen	3	ph
IP-Code	IP53	
IP-Code Aufrüstpaket	IP54	

*Auf Anfrage sind andere Spannungen zwischen 200 und 480 V möglich.
Alle Standard- und Schiffsausführungen sind für 50 und 60 Hz erhältlich.

VARIMIXER ERGO60 SCHIFFSAUSFÜHRUNG - IP-CODE: IP54

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: 3 ph, 440 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 3.000 W
3 ph, 480 V, 50-60 Hz mit Nullleiter und Erde. 3.000 W

FASSUNGSVERMÖGEN

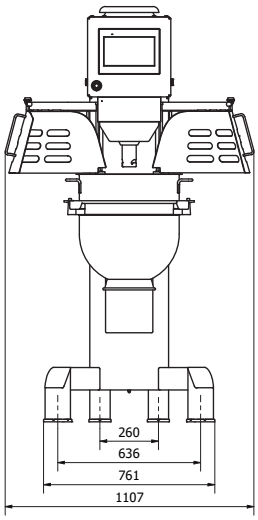
Werkzeug	Produkt			Aufmerksamkeit
Besen	Eiweiß	3	l	
	Schlagsahne	12	l	
	Buttercreme Zuckerguss	24	l	✦ ☐
	Schichtkuchen Schwämme	16	kg	
	Mayonnaise	24	l	✦
Flachrührer	Kartoffelpüree	32	kg	✦
	Kuchen	30	kg	
	Zuckerguss, Fondant	24	kg	✦
	Kräuterbutter	18	kg	✦ ☐
	Fleischbällchen / vegane Fleischbällchen-Mischung	36	kg	✦
Kneter	Pasta, Nudeln (50 % AR)	24	kg	●
	Teig, Weizen (50%AR)	34	kg	●
	Teig, Weizen (55%AR)	35	kg	●
	Teig, Weizen (60%AR)	40	kg	○
	Teig, Vollkorn (70%AR)	36	kg	
	Teig, Roggenbrot	42	kg	✦
	Teig, Sauerteigbrot	36	kg	
	Teig, Glutenfrei	28	kg	

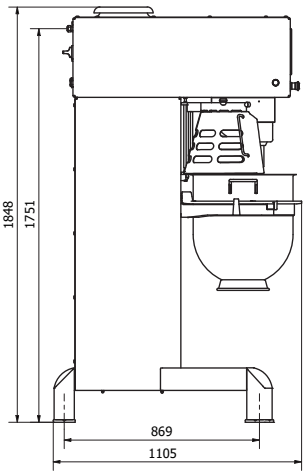
Das Kapazitätsdiagramm zeigt die maximale Kapazität für die jeweilige Maschine. Die Tests wurden mit Standardausrüstung durchgeführt. Daher kann die Verwendung von Spezialwerkzeugen zu einem anderen Ergebnis führen. Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Erhöhen Sie anschließend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

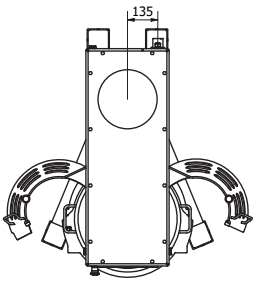
Symbolerklärung:

✦ = 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