

Varimixer

AR100

ROBUSTA Y EFICIENTE Su potente motor puede manejar grandes cantidades de masa.

CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE La velocidad se controla de manera variable mediante un sistema de correas muy resistente, en lugar de engranajes. Esta solución significa que no es necesario engrasar la batidora, así se evita el riesgo de derramar aceite en el perol.

TEMPORIZADOR DIGITAL el tiempo de funcionamiento se puede controlar o monitorizar mediante un temporizador digital. La máquina se detiene a las 00.00

VARIAS FUNCIONES EN UNA MÁQUINA

Hay peroles y herramientas disponibles para la producción de 100, 60 y 40 litros.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD EXTRAÍBLE La protección de seguridad extraíble está hecha de acero inoxidable, es fácil de colocar y se puede lavar en el lavavajillas. Protege contra el polvo y las salpicaduras.

SUJECCIÓN AUTOMÁTICA Se empuja al perol a su posición correcta siendo fijado por los brazos de la batidora. Utilizando el asa o automáticamente al pulsar el botón, el perol sube, se centra y se fija en su posición con un solo movimiento.

PEROL FÁCIL DE MANEJAR Elija entre el carrito con ruedas para el transporte o un elevador de perol eléctrico, que se encarga del transporte desde y hacia la máquina y de elevar el perol. Esto también garantiza una buena ergonomía durante el llenado y el vaciado del perol. Puede elegir entre varios modelos.

ACERO BLANCO O INOXIDABLE Un diseño de fácil limpieza. La serie AR tiene un revestimiento en blanco de serie y opcionalmente se puede pedir con una estructura fabricada completamente de acero inoxidable.



VARIMIXER AR100 OPCIONES – MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – PANEL DE CONTROL

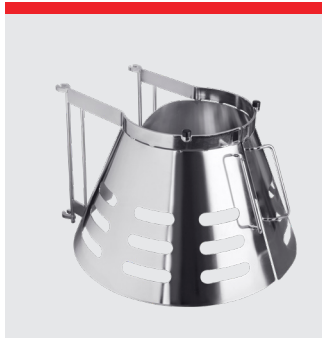


VL-1L – Regulación de velocidad manual y bajada de perol automática

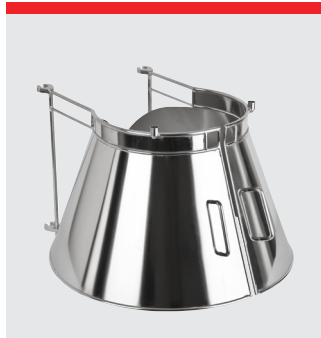


VL-1S – Regulación de velocidad automática y bajada de perol automática

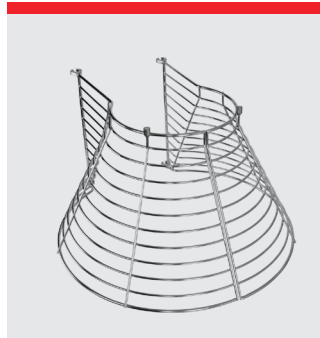
OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Certificado CE



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Certificado CE



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Sin certificado CE

VARIMIXER AR100 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 100 L



Batidor, gancho, pala y perol de 100 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER AR100 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 100/60 L Y EQUIPO C 100/40 L



Batidor, gancho, pala y perol de 100/60 litros de acero inoxidable y Batidor, gancho, pala y perol de 100/40 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor de alas de acero inoxidable



Batidor con varillas 1 mm más gruesas de acero inoxidable



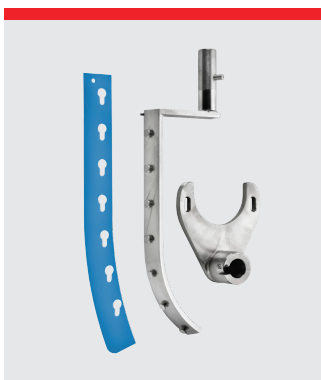
Batidor con varillas más finas de acero inoxidable



Batidor reforzado



Pala de acero inoxidable



Rascador automático de acero inoxidable. 100 L, 100/60 l y 100/40 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO



Carro para perol



Easylift 80-140



Maxilift Inox

VARIMIXER AR100 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 100 litros de acero inoxidable
1 pala de aluminio (calidad alimentaria)
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor con varillas de acero inoxidable
Protección de seguridad fija de plástico – Con certificado CE
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con 0 y tierra. 2.900 W

VARIMIXER AR100 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	100 l
Potencia	2.900 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	450 kg
Peso bruto de envío	495 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1840 x 860 x 1350 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1594 x 684 x 1175 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	2.06 m³
Ldm	0.50
Velocidad variable	47 – 257 RPM
Fases	3 ph
Código de IP	IP32

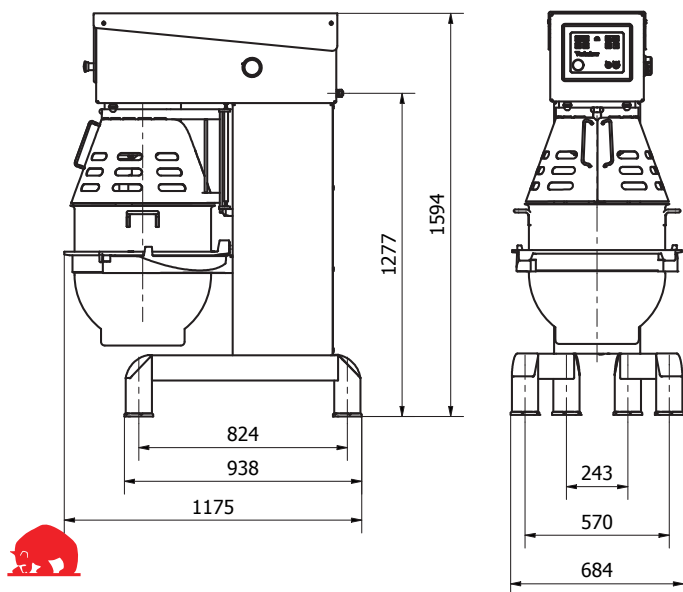
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER AR100 VERSIÓN DE USO MARINO - IP44

Acabado de acero inoxidable, protección contra el agua en la ventilación, tornillos sin ranura, soportes acodados de acero inoxidable totalmente soldados, junta en la placa trasera, junta en el panel frontal y cubierta superior. Cumple con USPHS.

Tensión: Trifásica, 440V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 2.900 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 2.900 W

DIMENSIONES



Varimixer

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

CAPACIDADES

Herra- mienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claros de huevo	5 l	
	Crema batida	25 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	45 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	26 kg	
	Mayonesa	40 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	54 kg	+
	Pasteles	55 kg	
	Glaseado, fondant	40 kg	+
	Mantequilla de hierbas	35 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	60 kg	+
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	45 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	50 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	58 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	65 kg	○
	Masa, trigo integral (70%AR)	65 kg	
	Masa, pan de centeno	80 kg	+
	Masa, pan de masa madre	65 kg	
	Masa, sin gluten	47 kg	

La tabla de capacidad muestra la capacidad máxima para la máquina específica. La prueba se ha realizado con equipo estándar. Por lo tanto, el uso de herramientas especiales puede resultar en un resultado diferente. Siempre encienda la máquina a la velocidad más baja. Posteriormente, aumente la velocidad teniendo en cuenta el producto que se está mezclando.

Explicación del símbolo:

- + = Aplicar raspador, para obtener el mejor y más eficiente resultado
- = Siempre asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente/suaves. Si no, esto puede dañar las herramientas.
- = Recomendado para trabajar a baja velocidad.
- = Recomendado no superar la velocidad media.
- AR = Absorption Ratio (humedad en % de materia seca)

CERTIFICACIONES

