

Varimixer

AR200

PANEL DE CONTROL Elige entre control de velocidad variable, velocidades fijas o hasta 24 programas con procesos propios. Todas las operaciones se controlan desde el panel de control táctil intuitivo en ángulo. El panel es fácil de limpiar y es resistente al polvo y al agua.

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 baja o sube 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.

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

HIGIÉNICA Y FÁCIL DE LIMPIAR Todas las superficies y accesorios están hechos de acero inoxidable, su diseño garantiza la mejor higiene posible y una limpieza muy sencilla. Varimixer AR200 se puede lavar de acuerdo con la norma IP53, y se puede fabricar en una versión de uso marino o limpieza IP54, con un cabezal planetario de acero inoxidable estanco.



ACERO INOXIDABLE Un diseño de fácil limpieza. El AR200 viene de serie con una estructura totalmente de acero inoxidable.



VARIMIXER AR200 OPCIONES – MODELOS



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – PANEL DE CONTROL



VL-4 – Regulación de velocidad automática y bajada de perol manual

OPCIONES – IP54

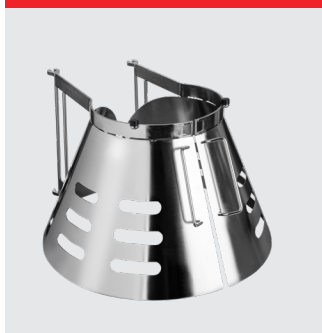


Cabeza planetaria estanca de acero inoxidable, IP54



Chimenea doble de acero inoxidable, IP54

OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



Protección de seguridad extraíble de acero inoxidable. Con certificado CE



Protector antisalpicaduras extraíble de acero inoxidable. Con certificado CE

VARIMIXER AR200 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 200 L



Batidor reforzado en el centro doble con doble anclaje y perol de 200 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor con doble anclaje de acero inoxidable



Batidor de alas con doble anclaje de acero inoxidable



Pala con doble anclaje de acero inoxidable



Rascador automático de acero inoxidable.



Perol con tubo de desagüe en la parte inferior de acero inoxidable



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO - TRANSPORTE



Carro para perol



Megalift Inox



Ruedas para perol

VARIMIXER AR200 DE SERIE

Acero inoxidable

1 perol de 200 litros de acero inoxidable

1 batidor reforzado en el centro doble con doble clavija de acero inoxidable

Protección de seguridad extraíble de acero inoxidable – Con certificado CE

Temporizador digital y parada de emergencia

Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con tierra. 7.500 W

VARIMIXER AR200 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	200 l
Potencia	7.500 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	HPFI tipo A-SI / PFI tipo B
Residencial, oficina, industria ligera	PFI tipo B
Peso neto	600 kg
Peso bruto de envío	660 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	2305 x 1000 x 1450 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	2057 x 863 x 1373 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	3.34 m³
Ldm	0.60
Velocidad variable	47 – 259 RPM
Fases	3 ph
Código de IP	IP53
Paquete de actualización código de IP	IP54

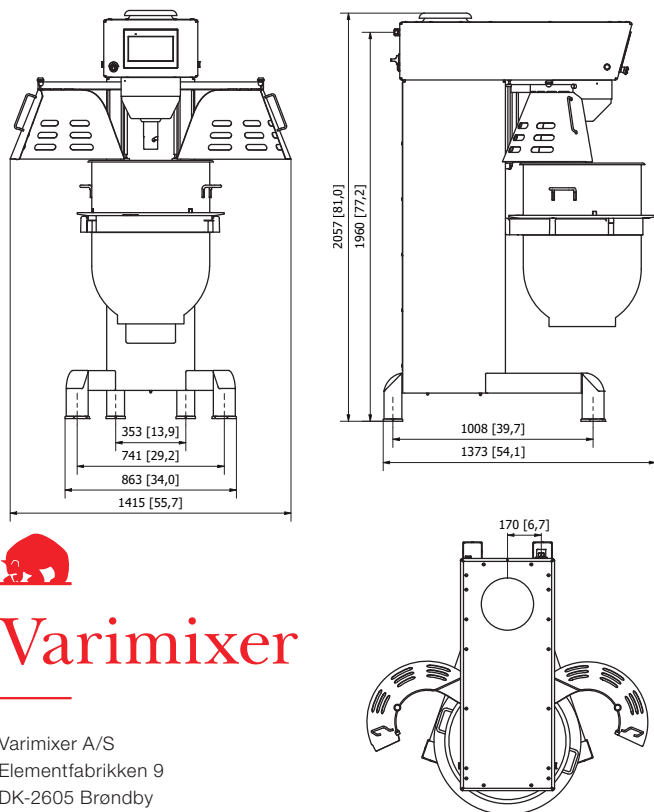
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 200 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER AR200 VERSIÓN DE USO MARINO - IP54

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. 7.500 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 7.500 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	10 l	
	Crema batida	50 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	90 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	- kg	
	Mayonesa	- l	
Pala y perol	Puré de patatas	107 kg	+
	Pasteles	110 kg	
	Glaseado, fondant	80 kg	+
	Mantequilla de hierbas	70 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	120 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

