

Varimixer

AR30

MÁQUINA CON DOS CAPACIDADES

Están disponibles peroles y herramientas para capacidad reducida.

TEMPORIZADOR DIGITAL

A través del temporizador digital, es posible ajustar y controlar el tiempo de mezclado. La batidora se detendrá a las 00:00 y avisará con un pitido al operador.

PICADORA DE CARNE Y CORTADORA DE

VERDURAS Los modelos desde el AR30 hasta el AR80 se pueden pedir con una toma de accesorios, para ampliar las aplicaciones potenciales de la batidora.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD MAGNÉTICA

Las partes frontal y trasera de la protección se pueden extraer y lavar fácilmente en un lavavajillas. Esto hace que la limpieza de la máquina sea mucho más fácil y garantiza una higiene óptima.

SUJECIÓN AUTOMÁTICA

El perol es empujado hasta su posición correcta entre los dos brazos del perol. 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 su transporte o un elevador de perol eléctrico, que se encarga del transporte desde y hacia la máquina. Esto también garantiza una buena ergonomía durante el llenado y vaciado del perol. Puede elegir entre varios modelos.

PATAS DE ACERO INOXIDABLE

Adicionalmente, para prevenir la oxidación, las patas se fabrican en acero inoxidable.

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.



LACADA EN BLANCO O ACERO INOXIDABLE

Un diseño de fácil limpieza. La serie AR viene lacada en blanco de serie y opcionalmente se puede pedir con una estructura fabricada completamente en acero inoxidable.



VARIMIXER AR30 OPCIONES – MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – PANEL DE CONTROL



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



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

OPCIÓN - PROTECCIÓN DE SEGURIDAD CON REJILLA



Rejilla de seguridad de acero inoxidable. Sin certificación CE

OPCIONES – TOMA DE ACCESORIOS



Toma de accesorios para picadora de carne y cortadora de verduras



Picadora de carne, 82 mm



Cortadora de verduras GR20

VARIMIXER AR30 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 30 L



Batidor, gancho, pala y perol de 30 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER AR30 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 30/15 L

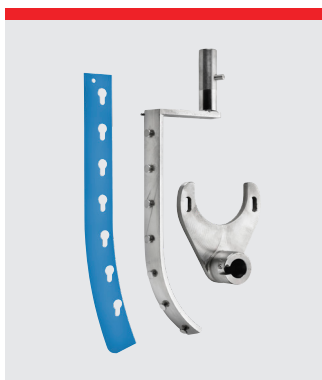


Batidor, gancho, pala y perol de 30/15 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor de alas de acero inoxidable



Rascador automático de acero inoxidable. 30 L y 30/15 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Barra para herramientas, 91 cm

EQUIPO



Carro para perol



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR30 DE SERIE

Lacada en blanco

1 perol de 30 litros de acero inoxidable

1 pala de acero inoxidable

1 gancho de acero inoxidable

1 batidor con varillas de acero inoxidable

Protector magnético de seguridad extraíble – Certificado CE

Temporizador digital y parada de emergencia

Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con 0 y tierra. 1.000 W

VARIMIXER AR30 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	30 l
Potencia	1.000 W
Voltage*	400 V
Interruptores diferenciales (ID):	
Entorno industrial	PFI tipo A
Residencial, oficina, industria ligera	HPFI tipo A
Peso neto	170 kg
Peso bruto de envío	195 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1430 x 680 x 1120 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1209 x 541 x 938 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	1.06 m³
Ldm	0.45
Velocidad variable	57 - 311 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 AR30 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. 1.000 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 1.000 W

CERTIFICACIONES



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	Claras de huevo	1.5 l	
	Crema batida	6 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	12 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	8 kg	
	Mayonesa	12 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	16 kg	+
	Pasteles	15 kg	
	Glaseado, fondant	12 kg	+
	Mantequilla de hierbas	9 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	18 kg	+
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	12 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	15 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	17.5 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	20 kg	○
	Masa, trigo integral (70%AR)	18 kg	
	Masa, pan de centeno	18 kg	+
	Masa, pan de masa madre	18 kg	
	Masa, sin gluten	14 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)

DIMENSIONES

