

Varimixer

AR80

VARIAS FUNCIONES EN UNA MÁQUINA Hay peroles y herramientas disponibles para AR80 para la producción a media capacidad.

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

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 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 del perol desde y hacia la máquina. 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.

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.



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 AR80 OPCIONES – MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – PANEL DE CONTROL

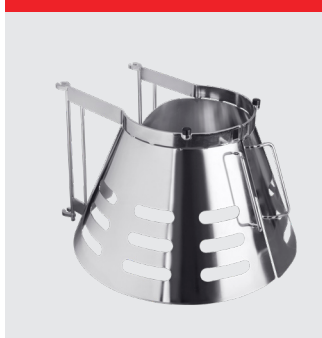


VL-1 – Regulación de velocidad manual y bajada de perol manual

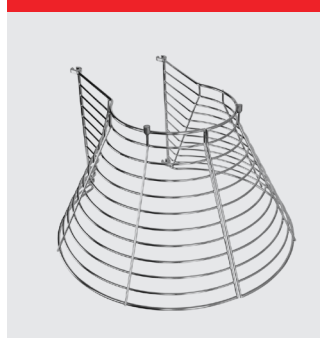


VL-1S – Regulación de velocidad automática y bajada de perol automática

OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Certificado CE



Protector de seguridad extraíble de acero inoxidable. Sin certificado 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 AR80 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 80 L



Batidor, gancho, pala (calidad de aluminio alimentaria) y perol de 80 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor de alas de acero inoxidable



Batidor con varillas 1 mm más gruesas de acero inoxidable



Batidor, gancho, pala (calidad de aluminio alimentaria) y perol de 80/40 litros de acero inoxidable.



Batidor con varillas más finas de acero inoxidable



Batidor reforzado



Pala de acero inoxidable



Rascador automático de acero inoxidable. 80 L y 80/40 L.



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO



Carro para perol



Easylift 80-140



Flexlift Inox

VARIMIXER AR80 DE SERIE

Lacada en blanco

1 perol de 80 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 AR80 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	80 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	375 kg
Peso bruto de envío	420 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	1840 x 860 x 1350 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1482 x 676 x 1135 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	2.06 m³
Ldm	0.40
Velocidad variable	47 – 257 RPM
Fases	3 ph
Código de IP	IP32

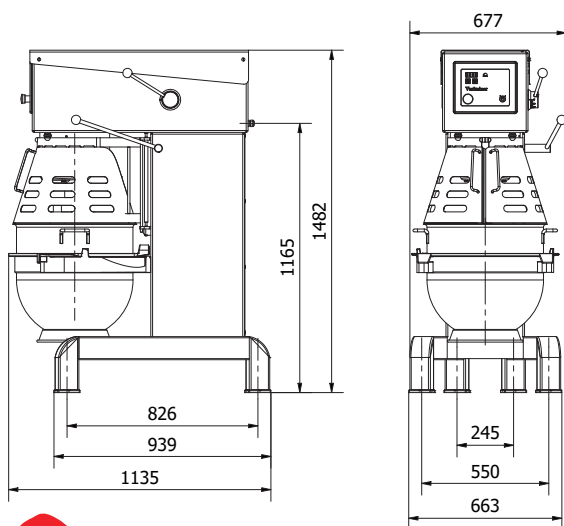
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 100 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER AR80 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	4 l
	Crema batida	16 l
	Glaseado de crema de mantequilla	32 l + □
	Esponjas de pastel de capas	- kg
	Mayonesa	32 l +
Pala y perol	Puré de patatas	43 kg +
	Pasteles	40 kg
	Glaseado, fondant	32 kg +
	Mantequilla de hierbas	24 kg + □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	48 kg +
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	32 kg ●
	Masa, trigo (50%AR)	40 kg ●
	Masa, trigo (55%AR)	47 kg ●
	Masa, trigo (60% AR)	53 kg ○
	Masa, trigo integral (70%AR)	48 kg
	Masa, pan de centeno	54 kg +
	Masa, pan de masa madre	48 kg
	Masa, sin gluten	37 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

