

Varimixer

ERGO100

MANIPULACIÓN ERGONÓMICA Extracción independiente del perol y las herramientas. La estructura más alta permite bajar el perol por debajo de la herramienta, para que se puedan extraer de manera independiente y aumentar la eficiencia.

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.

EXTRAÍBLE La protección de seguridad extraíble está hecha de acero inoxidable, es fácil de quitar y se puede lavar en el lavavajillas.

ALTURA DE TRABAJO ERGONÓMICA En la serie ERGO todo el trabajo se hace con la espalda recta. Hay accesos sin obstáculos para cambiar las herramientas a la altura de trabajo ergonómica correcta.

UNA MÁQUINA – VARIAS FUNCIONES El modelo ERGO60 también está disponible con un perol y herramientas para producción de 30 litros. La opción de producir cantidades pequeñas hace que las máquinas grandes sean más versátiles.

BAJADA AUTOMÁTICA DEL PEROL No es necesario ver el proceso de batido. Una vez transcurrido el tiempo, el sistema de control baja el perol para que las herramientas puedan gotear directamente en el perol.

ELEVADOR PARA MANEJARLO CON FACILIDAD Incluso los peroles más grandes se pueden elevar de manera fácil y ergonómica utilizando un elevador de perol eléctrico, que también garantiza una altura de trabajo correcta durante el llenado y el vaciado. Elija entre varios modelos o elija un carrito para el transporte manual del perol.

HIGIÉNICA Y FÁCIL DE LIMPIAR ERGO 100 está disponible en blanco o acero inoxidable. Todos los accesorios están hechos de acero inoxidable, y el diseño garantiza la mejor higiene posible y una limpieza muy sencilla. Varimixer ERGO se puede lavar de acuerdo con la norma IP53, y se puede mejorar hasta una versión de uso marino o limpieza IP54, con una cabezal mezcladora de acero inoxidable estanco.



SIN LEVANTAR PESOS Se empuja al perol a su posición correcta siendo fijado por los brazos de la batidora. El perol se centra automáticamente y se fija en su posición cuando se eleva.



VARIMIXER ERGO 100 OPCIONES – MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – IP54

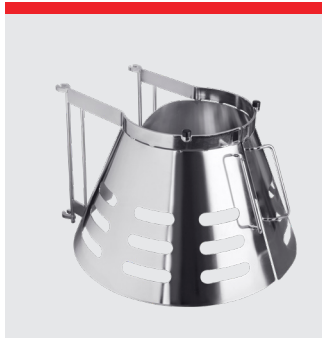


Cabeza planetaria estanca de acero inoxidable, IP54

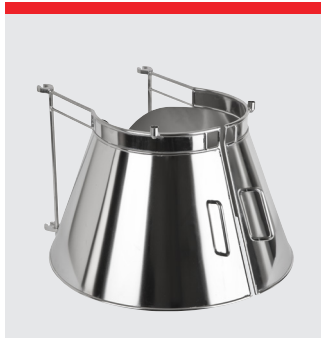


Chimenea doble de acero inoxidable, IP54

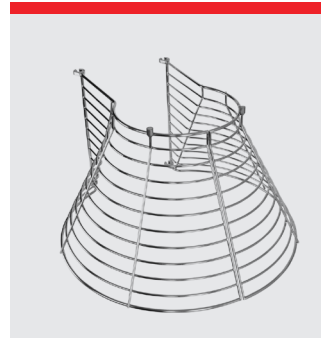
OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



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 ERGO 100 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 100 L



Batidor con doble clavija, gancho con doble anclaje, pala con doble clavija y perol de 100 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER ERGO 100 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 con doble anclaje en acero inoxidable



Batidor con doble anclaje, con varillas más finas de acero inoxidable



Batidor con doble anclaje, con refuerzo



Mezclador de polvos con doble anclaje de acero inoxidable



Pala con doble anclaje de acero inoxidable



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



Soporte para herramientas, 127 cm

EQUIPO - TRANSPORTE



Carro para perol



Easylift 80-140



Maxilift Inox



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



Ruedas para perol

VARIMIXER ERGO100 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 100 litros de acero inoxidable
1 pala de aluminio con doble anclaje
1 gancho de acero inoxidable con doble anclaje
1 batidor con varillas de acero inoxidable con doble anclaje
Protección de seguridad extraíble de acero inoxidable – Con certificado CE
Extracción independiente del perol y la herramienta
Temporizador digital y parada de emergencia
Tensión: Trifásica, 400 V, 50 Hz con tierra. 4.000 W

VARIMIXER ERGO100 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	100 l
Potencia	4.000 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	450 kg
Peso bruto de envío	495 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	2033 x 801 x 1207 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	2.55 m³
Ldm	0.50
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 ERGO100 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. 4.000 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 4.000 W

CAPACIDADES

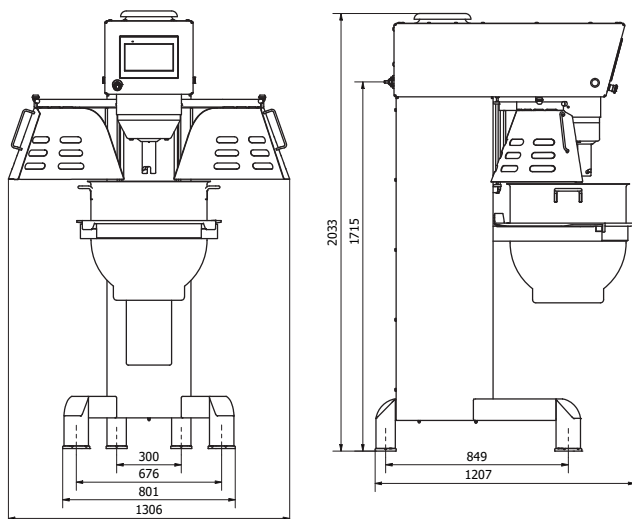
Herra- mienta	Producto		Atención especial
Batidor	Claros de huevo	5 l	
	Crema batida	25 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	45 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	26 kg	
	Mayonesa	40 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	54 kg	+
	Pasteles	55 kg	
	Glaseado, fondant	40 kg	+
	Mantequilla de hierbas	35 kg	+ □
	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)

DIMENSIONES



CERTIFICACIONES



Varimixer

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

