

Varimixer

ERGO140

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.

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD 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 Varimixer ERGO todo el trabajo se hace con la espalda recta. Es posible realizar el cambio de las herramientas sin obstáculos que nos impidan cambiarlas a la altura de trabajo ergonómica correcta.

BAJADA AUTOMÁTICA DEL PEROL No es necesario supervisar el proceso de batido. Una vez transcurrido el tiempo, el sistema de control baja el perol para que las herramientas puedan escurrir las mezclas 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 peroles 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 Todas las superficies y accesorios están hechos de acero inoxidable, y su 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 adaptar a una versión para uso marino limpieza IP54, con un cabezal mezclador 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 140 OPCIONES – MODELOS



Acero inoxidable



Versión para uso marino de acero inoxidable

OPCIONES – IP54

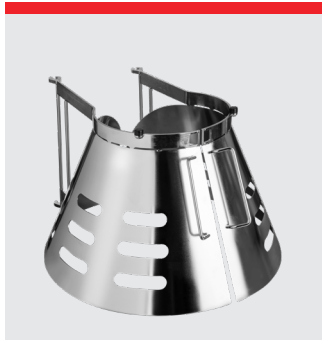


Cabeza planetaria estanca de acero inoxidable, IP54



Doble protección de la ventilación de acero inoxidable, IP54

OPCIONES – PROTECCIONES DE SEGURIDAD



Protección de seguridad extraíble de acero inoxidable. Con certificado CE



Protector antisalpicaduras extraíble de acero inoxidable. Sin certificado CE

VARIMIXER ERGO 100 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 140 L



Batidor con doble clavija, gancho con doble anclaje, pala con doble clavija y perol de 140 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER ERGO 140 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 140/80 L



Batidor, gancho, pala y perol de 140/80 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN - HERRAMIENTAS



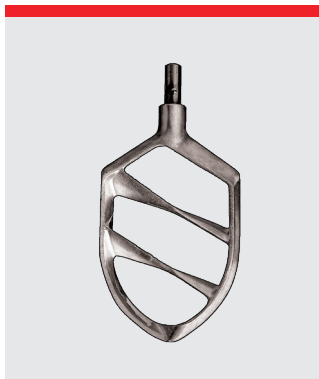
Soporte para herramientas,
127 cm



Batidor de alas con doble
anclaje de acero inoxidable



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



Pala con doble anclaje, aluminio



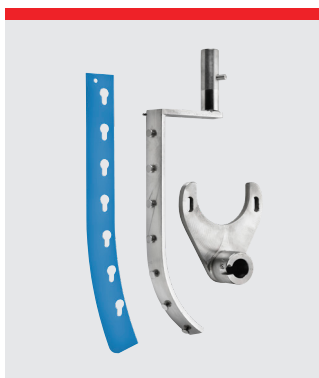
Pala con doble anclaje de acero
inoxidable



Gancho con doble anclaje de
acero inoxidable



Mezclador de polvos con doble
anclaje de acero inoxidable



Rascador automático de acero
inoxidable.



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

EQUIPO - TRANSPORTE



Carro para perol



Easylift 80-140



Maxilift Inox



Ruedas para perol

VARIMIXER ERGO140 DE SERIE

Acero inoxidable
1 perol de 140 litros de acero inoxidable
1 pala de aluminio con doble anclaje
1 batidor reforzado en el centro 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. 7.500 W

VARIMIXER ERGO140 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	140 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	500 kg
Peso bruto de envío	550 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	2370 x 980 x 1440 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	2057 x 863 x 1372 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

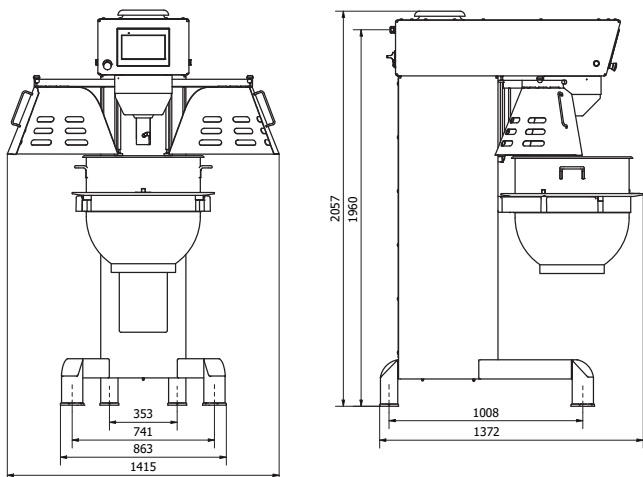
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 200 a 480 V.
Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER ERGO140 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.

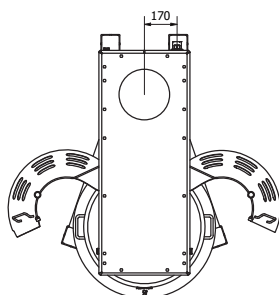
Tensión: Trifásica, 440V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 5.500 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 5.500 W

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	Claras de huevo	7 l	
	Crema batida	35 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	63 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	37 kg	
	Mayonesa	56 l	+
Pala y perol	Puré de patatas	76 kg	+
	Pasteles	77 kg	
	Glaseado, fondant	56 kg	+
	Mantequilla de hierbas	49 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganos	84 kg	+
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	63 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	70 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	76 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	91 kg	○
	Masa, trigo integral (70%AR)	85 kg	
	Masa, pan de centeno	112 kg	+
	Masa, pan de masa madre	85 kg	
	Masa, sin gluten	66 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

