

Varimixer

ERGO60

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 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 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 perol eléctrico, que también garantiza una altura de trabajo correcta durante el llenado y el vaciado. Elija entre varios modelos o elija un carrito del perol manual solo para el transporte.

HIGIÉNICA Y FÁCIL DE LIMPIAR ERGO 60 está disponible en blanco o de 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 IP54, con una cabeza planetaria de acero inoxidable estanca.

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.



SIN LEVANTAR PESOS El perol es empujado hasta 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 60 OPCIONES – MODELOS



Lacada en blanco



Acero inoxidable



Versión para uso marino

OPCIÓN – 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 ERGO 60 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO A 60 L



Batidor, gancho, pala y perol de 60 litros de acero inoxidable.

VARIMIXER ERGO 60 HERRAMIENTAS DE SERIE – EQUIPO B 60/30 L



Batidor, gancho, pala y perol de 60/30 litros de acero inoxidable.

OPCIÓN – HERRAMIENTAS



Batidor de alas de acero inoxidable



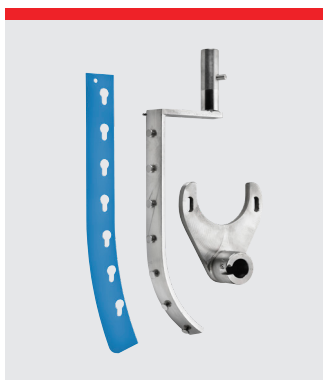
Batidor con varillas más finas de acero inoxidable



Batidor reforzado



Mezclador de polvos de acero inoxidable



Rascador automático, acero inoxidable. 60 L y 60/30 L.



Soporte para herramientas, 127 cm



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

EQUIPO - TRANSPORTE



Carro para perol



Easylift 30-60



Flexlift Inox



Ruedas para perol

VARIMIXER ERGO60 DE SERIE

Lacada en blanco
1 perol de 60 litros de acero inoxidable
1 pala de acero inoxidable
1 gancho de acero inoxidable
1 batidor con varillas de acero inoxidable
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. 3.000 W

VARIMIXER ERGO60 DE SERIE DATOS TÉCNICOS

Volumen	60 l
Potencia	3.000 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	330 kg
Peso bruto de envío	380 kg
H x W x L (Dimensiones de envío)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Dimensiones del producto)	1848 x 761 x 1105 mm
HS Code	84381010
Vol. m³	2.55 m³
Ldm	0.50
Velocidad variable	53 – 292 RPM
Fases	3 ph
Código de IP	IP53
Paquete de actualización código de IP	IP54

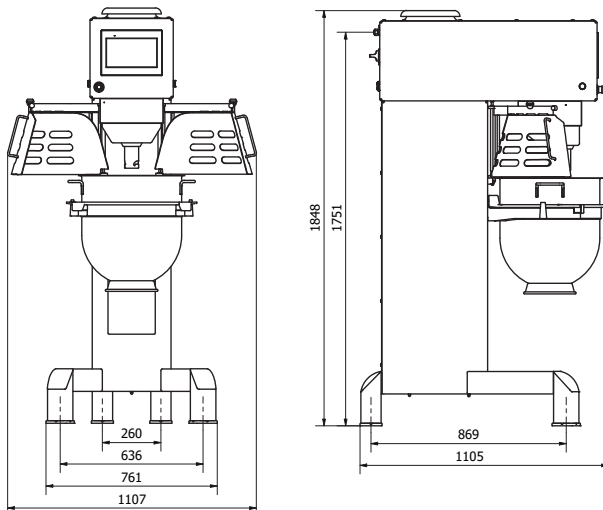
*Hay otras tensiones de alimentación disponibles bajo petición en el rango de 200 a 480 V. Todas las batidoras de serie y de uso marino están disponibles en 50 y 60 Hz.

VARIMIXER ERGO60 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.

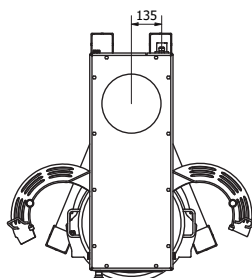
Tensión: Trifásica, 440V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 3.000 W
Trifásica, 480V, 50-60 Hz con neutro y tierra. 3.000 W

DIMENSIONES



Varimixer

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



CAPACITIES

AR40 AR40P

Herra- mienta	Producto			Atención especial
Batidor	Claras de huevo	2	2 l	
	Crema batida	8	8 l	
	Glaseado de crema de mantequilla	16	16 l	+ □
	Esponjas de pastel de capas	-	- kg	
	Mayonesa	-	- l	
Pala y perol	Puré de patatas	21	21 kg	+
	Pasteles	20	20 kg	
	Glaseado, fondant	16	16 kg	+
	Mantequilla de hierbas	12	12 kg	+ □
	Albóndigas / Mezcla de albóndigas veganas	24	24 kg	+
Gancho	Pasta, fideos (50% AR)	16	20 kg	●
	Masa, trigo (50%AR)	20	28 kg	●
	Masa, trigo (55%AR)	23	28 kg	●
	Masa, trigo (60% AR)	26	28 kg	●
	Masa, trigo integral (70%AR)	24	28 kg	
	Masa, pan de centeno	24	24 kg	+
	Masa, pan de masa madre	24	24 kg	
	Masa, sin gluten	19	19 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

