

Varimixer

AR80

DES CAPACITÉS MULTIPLES DANS UNE MACHINE Réduction de cuves et outils 40l pour la plus de flexibilité dans votre production.

MINUTEUR NUMÉRIQUE La durée de fonctionnement peut être contrôlée ou surveillée à l'aide d'un minuteur numérique. La machine s'arrête à 00:00

HACHOIR À VIANDE ET COUPE LÉGUMES
Les modèles AR30 à AR80 peuvent être équipés en option d'une prise accessoire pour élargir le potentiel d'applications du mélangeur avec un entraînement de fixation pour élargir le potentiel d'applications du mélangeur.

ECRAN DE SÉCURITÉ AMOVIBLE La barrière de sécurité amovible est fabriquée en acier inoxydable, est facile à retirer et peut passer au lave ustensiles.

FIXATION AUTOMATIQUE La cuve est roulée entre les deux bras de la cuve. La cuve est relevée, centrée et verrouillée à son emplacement en un seul mouvement en utilisant la poignée ou automatiquement en appuyant sur un bouton.

MANIPULATION FACILE DE LA CUVE Choisissez entre le chariot de la cuve pour le transport ou un basculeur de cuve électrique qui gère le transport vers et depuis la machine. Cela permet également d'assurer une bonne ergonomie pendant le remplissage et le vidage. Choisissez entre différents modèles.

PUISSANT ET EFFICACE Les moteurs puissants ont la capacité de manier de grandes quantités d'ingrédients.

CONTRÔLE DE LA VITESSE VARIABLE La vitesse est contrôlée de façon variable par un système très robuste de courroies au lieu d'engrenages. Cette conception signifie que le mixeur ne contient pas d'huile, ce qui évite le risque de renversement d'huile dans la cuve.



ACIER INOXYDABLE OU BLANC Un design facile à nettoyer. Les séries AR sont poudrées dans leur version standard ou en acier inoxydable en option.



VARIMIXER AR80 OPTIONS – MODÈLES



Blanc, poudré



Acier inoxydable



Version marine, acier inoxydable

OPTIONS - PANNEAU DE CONTRÔLE

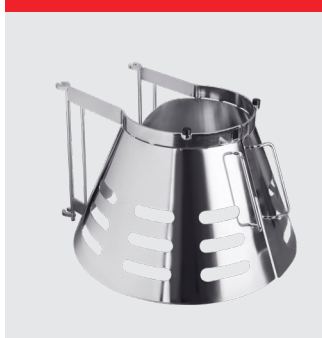


VL-1 – Régulation de la vitesse manuelle et abaissement manuel de la cuve

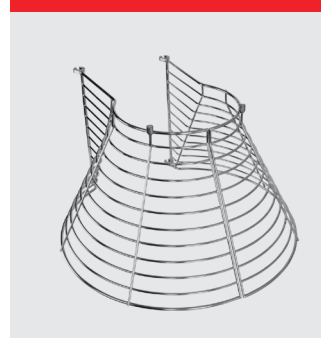


VL-1S – Régulation de la vitesse automatique et abaissement automatique de la cuve

OPTIONS - BARRIÈRES DE SÉCURITÉ



Ecran de sécurité fixe en acier inoxydable. Homologuée CE



Ecran de sécurité fixe en acier inoxydable. Non homologuée CE

OPTIONS - PRISE ACCESSOIRE



Prise accessoire pour hachoir à viande et coupe-légumes



Hachoir à viande, 82 mm



Coupe-légumes GR20

VARIMIXER AR80 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT A 80 L



Crochet, fouet, palette (aluminium de qualité alimentaire) et cuve 80 litres en acier inoxydable.

VARIMIXER AR80 OUTILS STANDARD – ÉQUIPEMENT B 80/40 L



Crochet, fouet, palette (aluminium de qualité alimentaire) et cuve 80/40 litres en acier inoxydable.

OPTION - OUTILS



Fouet à ailes, acier inoxydable



Fouet avec fils plus épais de 1 mm en acier inox



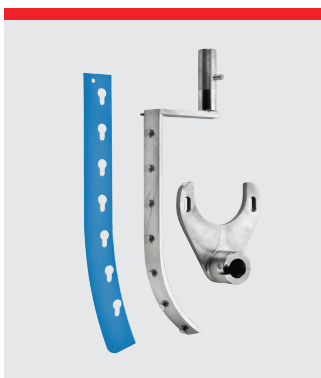
Fouet avec fils plus fins en acier inox



Fouet avec renforcement



Palette , acier inoxydable



Racleur automatique, acier inoxydable. 80 L et 80/40 L.



Mélangeur de poudre en acier inoxydable



Porte-outils, 127 cm

EQUIPEMENT



Chariot pour cuve



Easylift 80-140



Flexlift Inox

VARIMIXER AR80 STANDARD

Blanc poudré

1 cuve en acier inoxydable 80 L

1 palette en aluminium (qualité alimentaire)

1 crochet en acier inoxydable

1 fouet avec fils en acier inoxydable

Ecran de sécurité fixe en plastique – homologuée CE

Minuterie et arrêt d'urgence

Tension : Triphasée, 400V, 50 Hz avec 0 et terre. 2,900 W

VARIMIXER AR80 STANDARD DONNÉES TECHNIQUES

Volume	60 l
Puissance	1.850 W
Tension standard*	400 V
Dispositifs à courant résiduel (DCR):	
Environnement industriel	A de type PFI
Habitations, bureaux, industrie légère	A de type HPFI
Poids net	257 kg
Poids brut d'expédition	290 kg
H x W x L (dimensions d'expédition)	1593 x 680 x 1120 mm
H x W x L (dimensions du produit)	1394 x 627 x 1064 mm
Code SH	84381010
Vol. m ³	1.18 m ³
Ldm	0.40
Vitesse variable	53 - 288 RPM
Phases	3 ph
Code IP	IP32

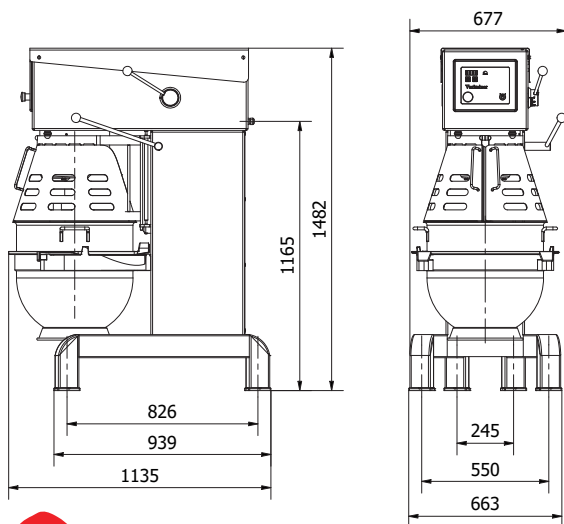
*D'autres tensions d'alimentation sont disponibles sur demande dans la plage de 100 à 480 V.
Tous les mélangeurs standards et marins sont disponibles en 50 et 60 Hz.

VARIMIXER AR80 VERSION MARINE - CODE IP: IP44

Réalisation en acier inoxydable, protection étanche à l'eau au niveau de la ventilation, vis sans fente, raccords coudés acier inoxydable entièrement soudés, joint d'étanchéité de la plaque arrière, joint d'étanchéité du panneau de façade et couvercle. Conforme à USPHS

Tension : 3 ph, 440V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.850 W
3 ph, 480V, 50-60 Hz avec 0 et terre. 1.850 W

DIMENSIONS



Varimixer

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

CAPACITÉS

Outils	Produit	Attention particulière
Fouet	Blancs d'oeufs	4 l
	Crème fouettée	16 l
	Glaçage à la crème au beurre	32 l + □
	Éponges à gâteau en couches	- kg
	Mayonnaise	32 l +
Palette	Purée de pomme de terre	43 kg +
	Gâteaux	40 kg
	Glaçage, Fondant	32 kg +
	Beurre aux herbes	24 kg + □
	Boulettes de viande / Mélange végétalien de boulettes de viande	48 kg +
Crochet	Pâtes, nouilles (50%AR)	32 kg ●
	Pâte, blé (50%AR)	40 kg ●
	Pâte, blé (55%AR)	47 kg ●
	Pâte, blé (60%AR)	53 kg ●
	Pâte, blé entier (70%AR)	48 kg
	Pâte, pain de seigle	54 kg +
	Pâte, pain au levain	48 kg
	Pâte, sans gluten	37 kg

Le tableau des capacités montre la capacité maximale de la machine spécifique. Les tests ont été réalisés avec un équipement standard. Par conséquent, l'utilisation d'outils spéciaux peut entraîner un résultat différent. Démarrez toujours la machine à la vitesse la plus basse. Augmentez ensuite la vitesse en tenant compte du produit à mélanger.

Explication des symboles:

- + = Appliquer le grattoir, pour le meilleur résultat et le plus efficace.
- = Assurez-vous toujours que les ingrédients sont à température ambiante/mous. Sinon, cela peut endommager les outils.
- = Recommandé pour travailler à basse vitesse.
- = Recommandé de ne pas dépasser la vitesse moyenne.
- AR = Absorption Ratio (humidité en % de matière sèche)

HOMOLOGATIONS

