

Varimixer

ERGO60

KONTROLLPANEL Välj mellan variabel hastighetskontroll, fasta hastigheter eller upp till 24 program med egna processer. Alla funktioner styrs från den intuitiva, vinklade pekpanelens kontrollpanel. Panelen är lätt att rengöra och är damm- och vattentät.

BORTTAGBART SKYDD Det borttagbara skyddet är gjort av rostfritt stål och är lätt att ta bort. Kan diskas i diskmaskin.

ERGONOMISK ARBETSHÖJD Du behöver aldrig böja på ryggen när du arbetar med Varimixer ERGO. Du kommer lätt åt att byta redskap med den rätta ergonomiska arbetshöjden.

EN ENDA MASKIN – FLERA FUNKTIONER ERGO60 finns även med kittel och redskap för 30-litersproduktion. De stora maskinerna är mer mångsidiga eftersom de även kan producera mindre mängder.

AUTOMATISK SÄNKNING AV KITTELN Du behöver inte övervaka blandningsprocessen. När tiden har gått ut sänker kontrollsystemet kitteln, så att redskapen kan droppa av direkt ned i kitteln.

LYFTANORDNING FÖR ENKEL HANTERING Till och med de allra största bunkarna kan lyftas enkelt och ergonomiskt med den elektriska lyftanordningen. Därmed säkerställs också korrekt arbetshöjd vid påfyllning och tömning. Välj mellan flera olika modeller – eller en manuell vagn för kitteln, som enbart är avsedd för transport.

HYGIENISK OCH LÄTT ATT RENGÖRA ERGO 60 finns i vitt eller rostfritt stål. Alla tillbehör är tillverkade av rostfritt stål, och designen säkerställer optimal hygien och mycket enkel rengöring. Varimixer ERGO kan diskas i enlighet med IP53-standarden, och den kan uppgraderas till IP54 med ett vattentätt planethuvud av rostfritt stål.

ERGONOMISK HANTERING Separat borttagning av kittel och redskap. Det högre stativet gör att du kan sänka kitteln under redskapet, så att varje redskap kan tas bort separat. Detta ökar effektiviteten.



INGA TUNGA LYFT Kitteln rullas på plats mellan de två armarna. Kitteln centreras och låses fast automatiskt när den höjs.



VARIMIXER ERGO 60 ALTERNATIV – MODELLER



Vit, pulverbelagd



Rostfritt stål



Marinversion

ALTERNATIV – IP54

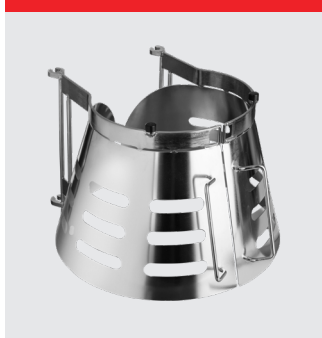


Vattentätt planethuvud, rostfritt stål, IP54



Dubbel ventilation, rostfritt stål, IP54

ALTERNATIV – SÄKERHETSSKYDD



Avtagbart skydd i rostfritt stål. CE-certifierat



Avtagbart stänkskydd i rostfritt stål. CE-certifierat

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDREDSKAP – A-UTRUSTNING 60 L



Visp, krok, blandningsspade och 60-liters kittel i rostfritt stål.

VARIMIXER ERGO 60 STANDARDREDSKAP – B-UTRUSTNING 60/30 L

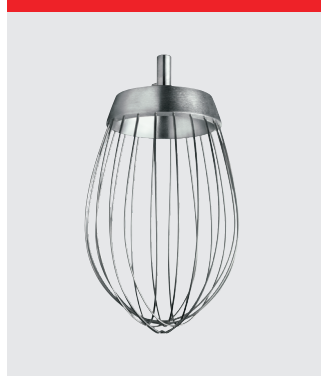


Visp, krok, blandningsspade och kittel 60/30 liter i rostfritt stål.

ALTERNATIV – REDSKAP



Vingvisp, rostfritt stål



Visp med tunnare trådar, rostfritt stål



Förstärkt visp



Pulverblandare, rostfritt stål



Automatisk skrapa, rostfritt stål.
60 L och 60/30 L.



Redskapshängare, 127 cm



Kittel med dräneringsrör i botten, rostfritt stål

UTRUSTNING – TRANSPORT



Bunkvagn



Easylift 30-60



Flexlift Inox



Hjul till kittel

VARIMIXER ERGO60 STANDARD

Vit, pulverbelagd

1 kittel 60 liter i rostfritt stål

1 blandningsspade i rostfritt stål

1 krok i rostfritt stål

1 visp med trådar i rostfritt stål

Avtagbart skydd i rostfritt stål – CE-certifierat

Separat borttagning av kittel och redskap

Digital timer och nödstopp

Spänning: 3-fas, 400 V, 50 Hz med jord. 3.000 W

VARIMIXER ERGO60 STANDARD TEKNISKA DATA

Volym	60 l
Effekt	3.000 W
Standardspänning*	400 V
Jordfelsbrytare::	HPFI-typ A-SI / PFI-typ B
Industriell omgivning	HPFI-typ A-SI
Bostad, kontor, lätt industri	
Net weight	330 kg
Shipping gross weight	380 kg
H x W x L (Shipping mått)	2270 x 850 x 1320 mm
H x W x L (Produkt mått)	1848 x 761 x 1105 mm
HS Kod	84381010
Vol. m ³	2.55 m ³
Ldm	0.50
Variabel hastighet	53 – 292 RPM
Faser	3 ph
IP-kod	IP53
IP-kod, uppgraderingspaket	IP54

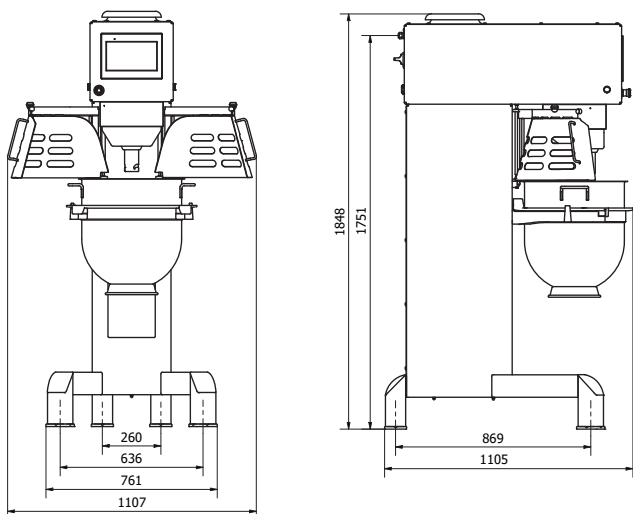
*Andra spänningar mellan 200 och 480 V finns tillgängliga på begäran.
Alla standardblandare och vattentåliga blandare finns med 50 och 60 Hz.

VARIMIXER ERGO60 SJÖFARTSVERSION - IP KOD: IP54

Utförande i rostfritt stål, vattenskydd vid luftventilation, spårfria skruvar, helsvetsade knästycken i rostfritt stål, tätning på bakplåt, tätning på frontpanel och kåpa. Uppfyller USPHS.

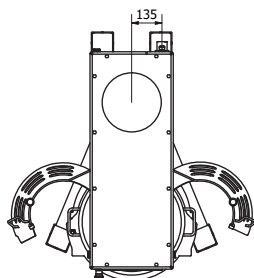
Spänning: 3-fas, 440 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 3.000 W
3-fas, 480 V, 50–60 Hz, jordad, utan neutral. 3.000 W

MÅTT



Varimixer

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



KAPACITET

Verktyg	Produkt		Notera
Visp	Äggvitor	3 l	
	Vispad grädde	12 l	
	Buttercream glasyr	24 l	+ □
	Sockerkaksbotten	16 kg	
	Majonnäs	24 l	+
Blandnings-spade	Potatismos	32 kg	+
	Kakor	30 kg	
	Glasyr, Fondant	24 kg	+
	Örtsmör	18 kg	+ □
	Köttbulle / Vegansk köttbullemix	36 kg	+
Krok	Pasta, nudlar (50%AR)	24 kg	●
	Deg, vete (50% AR)	34 kg	●
	Deg, vete (55%AR)	35 kg	●
	Deg, vete (60% AR)	40 kg	●
	Deg, fullkornsvete (70% AR)	36 kg	
	Deg, rågbröd	42 kg	+
	Deg, surdegsbröd	36 kg	
	Deg, glutenfri	28 kg	

Kapacitetsdiagrammet visar den maximala kapaciteten för den specifika maskinen. Testet utförs med standardutrustning. Att använda specialverktyg kan därför resultera i ett annat resultat. Starta alltid maskinen med lägsta hastighet. Öka sedan hastigheten i förhållande till produkten som blandas.

Symbolförklaring:

- + = Applicera skrapa, för bästa och mest effektiva resultat
- = Se alltid till att ingredienserna är rumstempererade/mjuka.
Om inte kan detta skada verktygen.
- = Rekommenderas för arbete på låg hastighet.
- = Rekommenderas att inte gå över medelhastighet.
- AR = Absorption Ratio (fukt i % av torrsustans)

CERTIFIERINGAR

