

Prisliste

Gældende fra 15. Februar 2026



2026



Varimixer

Strong as a bear

MADE IN DENMARK



10-30 Litre



30-200 Litre



60-140 Litre

KODIAK
Designed By Users

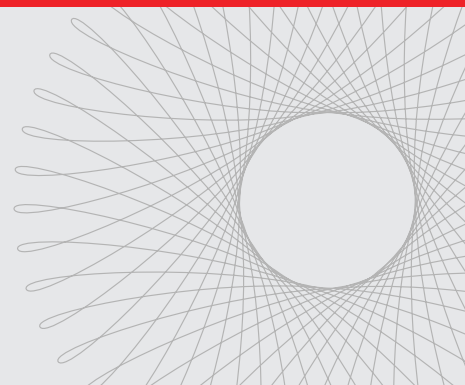
AR
Always Reliable

ERGO
Waterproof
Ergonomic Workflow

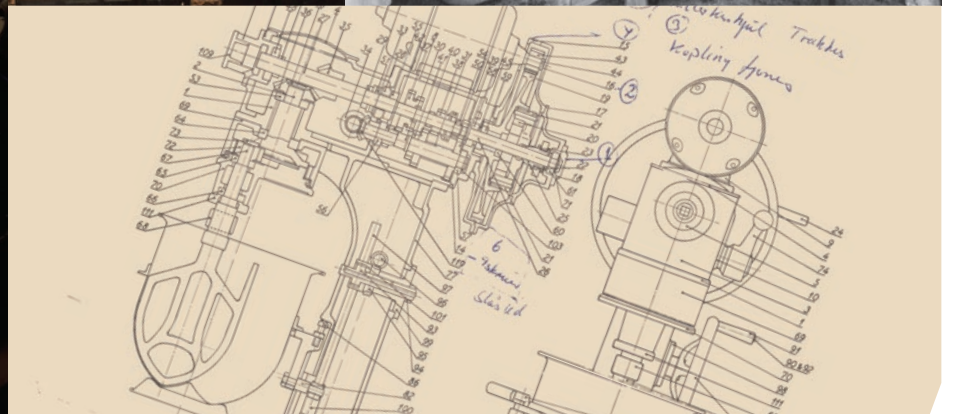
High End Professional Quality Planetary Mixers

For bakeries, kitchens and the
food industries on any scale.

Since 1915



varimixer.com



VARIMIXER betyder VARIABEL MIXER

Du finder næppe en maskine der kan anvendes til flere opgaver. Uanset om du skal lave brød, kager, tærter, pizzadej, toppings, salater, desserter – eller en kombination – Varimixer har din ryg. Det betyder, at du kun behøver én røremaskine i køkkenet.

Varimixer - Leverandør af kvalitetsfødevaremaskiner.

Erfarne håndværkere på fabrikken i Brøndby bygger hver mixer i hånden med faglig stolthed. Samme medarbejder har ansvaret for processen fra start til slut. Ved at bruge den nyeste, fleksible produktionsteknologi og århundrede gamle værdier:

Pålidelighed. Ansvar. Ærlighed.



Ergonomisk effektivitet

- Ingen tunge løft
- Sikker at bruge
- Nem at betjene
- Ergonomisk korrekt
- Ingen akavede arbejdsstillinger
- Pas på dit personale



Food safety - Next level hygiene

- Hygienic design - No external screws or openings
- Well-designed equipment prevents bacterial growth
- Meets current hygiene standards
- Cleaning-friendly equipment
- Easy-to-clean stainless steel
- Waterproof

AR

Always Reliable



Fastgørelse af værktøj
Nem selvåbende bajonetaksel



Variabel hastighed
Nem at betjene

- Pålidelig mekanisk kraftoverførsel
- Trinløs hastighed
- Lave/minimale ejeromkostninger



Automatisk fastspænding
og centrering af kedel



Hygiejniske overflader
Let at rengøre



Kontrolpanel
Simpel betjening med digital timer



Sikkerhedsskærm tåler opvaskemaskine
Let at afmontere



Kapacitet: 30 - 200 Liter



AR30



AR40



AR60



AR80



AR100



AR200
(BASED ON ERGO140)



Go to AR Series
varimixer.com/ar



KODIAK

Designed By Users



Fastgørelse af værktøj
Nem selvåsende bajonetaksel



Kontrolpanel
Simpel betjening



Kedelsænkning
Nem at betjene

- Rustfrit stål som standard
- Vask med vand
- Kedelvogn medfølger
- Plug and play



Hygiejniske overflader
Let at rengøre - IP44



Magnetisk sikkerhedsskærm
Nem at montere og afmontere



Kapacitet: 10 - 30 Liter



KODIAK 10 table model



KODIAK 20 table model



KODIAK 20 floor model



KODIAK 30



Go to KODIAK Series
varimixer.com/kodiak

ERGO

Waterproof Ergonomic Workflow



IP53 Beskyttelse

- Kan vaskes
- Let at rengøre
- Ingen åbinger
- Opnå højt hygiejneniveau



Intuitiv touch panel

- Sænk kedlen ned
- Indstilling af tid og hastighed
- Favoritknapper til opskrifter
- 24 opskriftsprogrammer tilgængelig



Kedelsænkning

- Kedel med kedeldetektering
- Ergonomisk workflow
- Nem at betjene
- Ingen tunge løft



Fastgørelse af værktøj

- Fjern ergonomisk med to hænder
- Selvlåsende bajonetaksel



Betjenes let i stående stilling

Kapacitet: 60 - 140 Liter



ERGO60



ERGO60



ERGO100



ERGO100



ERGO140



Go to ERGO Series
varimixer.com/ergo



VL-5 Control Panel

Touch panel der betjener:

ERGO60 · ERGO100 · ERGO140 · AR200



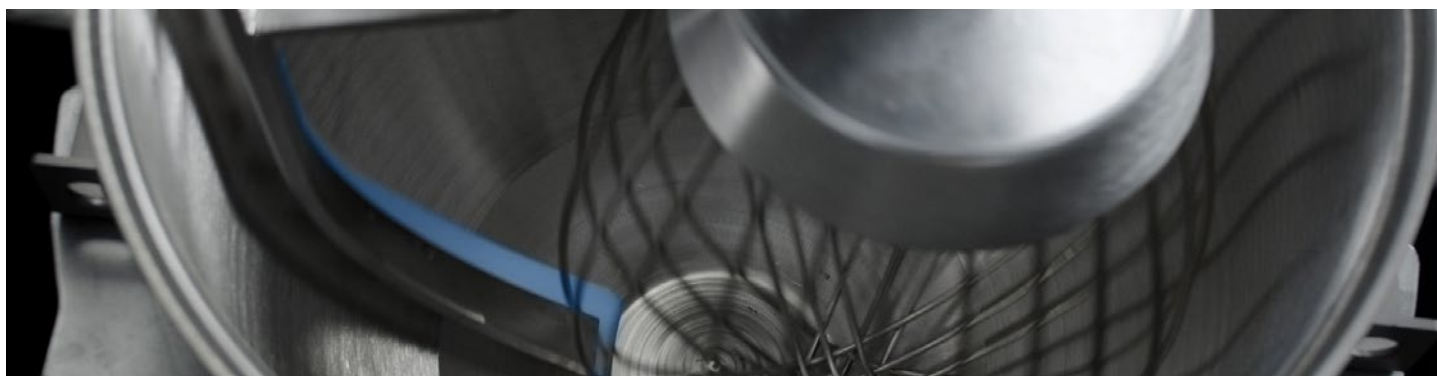
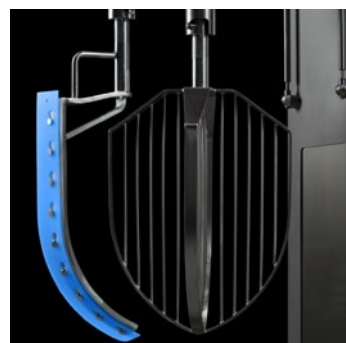
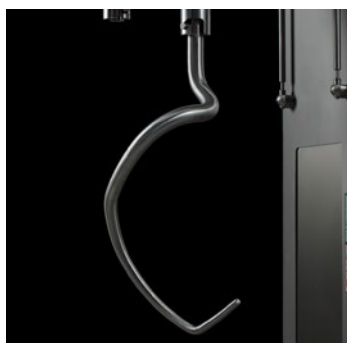
Programmerede opskrifter kan uploades via USB. Som en programmerbar editor kan Excel benyttes.



USB - IP65 Beskyttelse

EGENSKABER

- Autoskift til stort tidstæller
- Dobbeltklip på kedelsænk for no touch kedel sænk
- Direkte indstilling af tid ved tryk på ur
- Favoritknapper for hurtig start af for valgt opskrift
- Mulighed for 24 programmer
- Programmering kan foretages på betjeningspanel
- Programmering kan foretages på PC med efterfølgende upload til maskine vha USB
- Udlæsning af driftdata på panel eller til download via USB
- USB stik på maskine til up-download af opskrifter
- USB stik på maskine til up-download af maskinlog
- Valgfri PIN kode beskyttelse af opskrifter
- Adgang til betjeningsvejledning og videoinstruktion via QR koder
- Sprogvalg af betjeningspanel



Opgraderet AR + KODIAK ris

Forbedret innovativt design



To tråde er fjernet bevidst for at opnå:
En åbning



Trådene er lavet af massiv rustfrit fjederstål
- Kommer aldrig ud af form



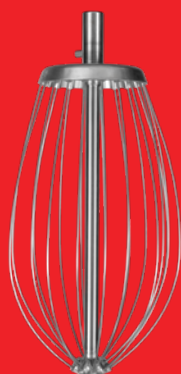
Til nem betjening



For adgang til nem
rengøring

Pains løst:

· Solidt design · Optimeret workflow · Længere levetid



Ris til AR40 (Som tilbehør)
40 L (A Udstyr) & 40/20 L (B Udstyr)

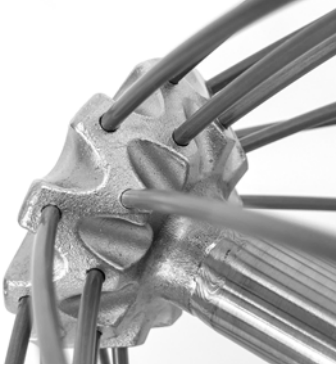


Ris til KODIAK30 (Som tilbehør)
30 L (A Udstyr) & 30/15 L (B Udstyr)



Ris til KODIAK20 (Som tilbehør)
20 L (A Udstyr) & 20/12 L (B Udstyr)

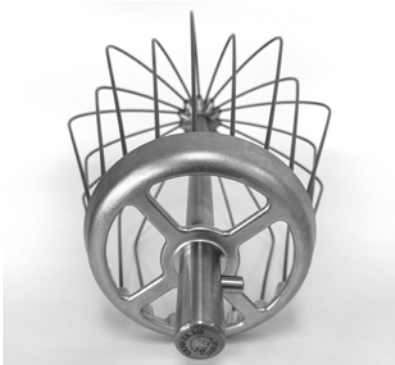




Offset wire geometry

Designet med den perfekte pladstolerance mellem riset og skålen. Opnår højere turbulens for at optimere hele mængden af maden i skålen og forhindre spild.

Hver tråd er fastgjort til en solid centerakse for samlet at opnå en stærkere konstruktion.



Centeraksen

Midterstangen der er den faste centrale indre kerne i riset er fastgjort til den solide midtersamling af trådene, der gør at riset er robust og stabil i sin form for at opnå en bedre levetid.



Tyndere og robuste tråde

Designet til at opnå lettere skum.

De solide tråde i rustfrit fjerderstål gør dette ris til den solide løsning, der aldrig kommer ud af form. Ikke flere knækkede eller snoede tråde og deformerede ris. Designet til at forhindre slid på skål og ris og forskudt kontakt skål og pisk imellem.

AR + ERGO stativer

(Alle pulverlakerede røremaskiner)

Ben i rustfrit stål

BEDRE LIVSTIDSLØSNINGER



Ben i rustfrit stål

1. Undgå rust på våde gulve

For de kunder, der ikke vælger de komplette rustfri stålstativer, kan de nye rustfrie ben modstå rust når de står på våde gulve

2. Hygiejne er nøglefokus

Vi anerkender, at vores kunder har høje krav til daglig rengøring.

3. Holdbarhed

Varimixer er kendt for at designe maskiner, der holder i årtier.



Ben i rustfrit stål under den teksturerede pulverlakering

Forbedring for at opnå bedre levetid

I vores kontinuerlige indsats for at forbedre levetiden for vores mixere, har vi nu fuldt ud tilføjet rustfrie stålben til alle vores pulverlakerede mixere.

Denne forbedring er skjult under den hvide pulverlakering, og det vil tilføje en lang og hygiejnisk levetid til produktet.

Pulverlakering med struktur

Ved brugen af denne type maling

Denne variant af maling har vist sig at være mere omkostnings-effektiv i vores produktionslinje og bidrager til vores konstante indsats for at opretholde et konkurrencedygtigt prisniveau, uden at ofre kvalitet og rengøringsvenlighed.

Ny type maling

Den nye pulverlakering er struktureret og giver mixerne et mat og robust udseende, sammenlignet med den tidligere blanke overflade.



Hvad er pulverlakering?

Pulverlakering er en type belægning, der påføres som et tørt pulver på en overflade, som derefter opvarmes for at skabe en hård og holdbar finish. I modsætning til traditionel flydende maling kræver pulverlakering ikke opløsningsmidler, hvilket gør det til en miljøvenlig og effektiv metode til at påføre et beskyttende lag på metal og andre materialer.

Resultatet er en glat, ensartet belægning, der er modstandsdygtig over for skår, falmning og andre former for slid.



Nyudviklet KODIAK30 krog

Særlig velegnet til
produktion af surdej



Medfølger
GRATIS

I 2026

ved køb af
KODIAK30

Eksklusiv produkt til det
danske hjemmemarked

En tak for +100 års støtte
til BJØRN røremaskiner

- Ideel til våde deje
- Holder balancen i maskinen ved høj hastighed
- Dejen bliver hurtigere færdig





Forbedret!

Kødhakker 62 mm

Med kniv og 4,5 mm disc



Kødhakkeren til KODIAK10 er nu blevet opgraderet i de indvendige komponenter, for at levere et bedre hakkeresultat og en mere holdbar konstruktion.

Kødhakkeren er nu mere brugervenlig og vil ikke forårsage overdreven slitage på tilbehørsnavet inde i hakkeren. Normalt skal du stramme spindlen og løsn den derefter med en kvart omgang, for at få det korrekte tryk mellem den firebladede kniv og skæreskiven.

Denne nye version har en innovativ indvendig ophængsskive, der automatisk justerer til det korrekte tryk, uanset hvor hårdt du spænder spindlen.

Kødhakkeren leveres som altid i støbt rustfrit stål og tåler opvaskemaskine.

Den kan bruges på alle Teddy 5L og Kodiak10 modeller med hjælpetræk.
Bemærk nye varenumre og priser

Kødhakker - Explainer

Kødhakker kombinationer Tidligere



MELLEMLEJE
(4R1M) - UDGÅET



Kødhakker kombinationer Nuværende



MELLEMLEJE
(4AR1M)





Dobbel tap



Ris



Krog



Spartel

Nu som standard for følgende modeller:

AR Serie: 30, 40, 60, 80, 100 og 200 liter

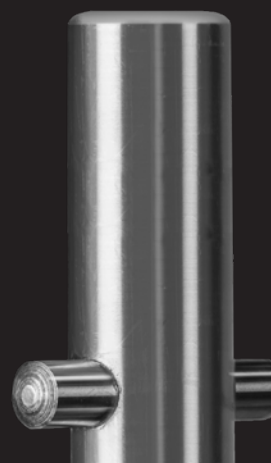
ERGO Serie: 60, 100 og 140 liter

Vil nu have dobbel tap på alle standard
værktøjer til at forbinde den nye indbyggede
dobbeltsporet bajonet.

Bemærk! Kun for maskiner leveret efter 1/4 2023
Den nye dobbel tap værktøj er ikke bagudkompatibel.
Bemærk venligst dette hvis du skal bestille værktøjer
til ældre maskiner fra før 1/4 2023, så vi kan levere
korrekt værktøj til din eksisterende maskine.

Forbedret indbygget bajonetsfatning

Selvlåsende system for at opnå den bedst mulige fastgørelse
af værktøj for stabil og robust ydeevne.



Bemærk:

De nye dobbeltstiftsværktøjer passer ikke til bajonetter med enkelt spor.

Vær opmærksom på, når du bestiller værktøj til ældre AR40 røremaskiner
bygget før 1/1 2025!

Vælg et værktøj, der passer til den gamle enkeltsporet bajonet, kombineret
med enkeltstift værktøj, hvis din AR40 er fra før 1/1 2025!

Nye varenumre

Bliver løbende ændret
Hent seneste udgave på:
varimixer.com/new-items

Product name	Old Item no	New Item no	Product Type	Explanation
KODIAK10				
Bowl with bowl detection, stainless steel	CR10-75M	CR10-75MZB	Accessories	New item no
Hook, stainless steel	CR10-78M	CR10-78MZB	Accessories	New item no
Beater, stainless steel	CR10-27M	CR10-27MZB	Accessories	New item no
Whip, stainless steel, with 3mm wires	CR10-28MS	CR10-28MZB	Accessories	New item no
Scraper blade, food grade 100°C (PA) – approved for food contact up to 100°C and dishwasher safe	42CR10-204	42CR10-204ZB	Accessories	New item no
Automatic scraper in stainless steel with scraper blade, food grade 100°C (PA) - approved for food contact up to 100°C and dishwasher safe	42CR10-202	42CR10-202ZB	Accessories	New item no
Tool rack, 10 - 40L mixers	48R20Z	48R20ZB	Accessories	New item no
KODIAK20				
20 L A-equipment (1 set of stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	CR20-A	CR20-AZB	Accessories	New item no
20 L Bowl with bowl detection, stainless steel	CR20-75M	CR20-75MZB	Accessories	New item no
20 L Hook, stainless steel	CR20-78M	CR20-78MZB	Accessories	New item no
20 L Beater, stainless steel	CR20-27.2M	CR20-27.2MZB	Accessories	New item no
20 L Whip, stainless steel, standard	CR20-28.3M	CR20-28.3MZB	Accessories	New item no
20 L Automatic scraper in stainless steel with scraper blade, food grade 100°C (PA) - approved for food contact up to 100°C and dishwasher safe	42CR20-202ZB	42CR20-202ZB	Accessories	New item no
20/12 L B-equipment (1 set of 12L stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	CR20-B	CR20-BZB	Accessories	New item no
20/12 L Bowl with bowl detection, stainless steel	CR20-75AM	CR20-75AMZB	Accessories	New item no
20/12 L Hook, stainless steel	CR20-78AM	CR20-78AMZB	Accessories	New item no
20/12 L Beater, stainless steel	CR20-27A2M	CR20-27A2MZB	Accessories	New item no
20/12 L Whip, stainless steel, standard	CR20-28.3AM	CR20-28AMZB	Accessories	New item no
20 L Bowl trolley	22CR20	22CR20ZB	Accessories	New item no
20/12 L Automatic scraper in stainless steel with scraper blade, food grade 100°C (PA) - approved for food contact up to 100°C and dishwasher safe	42CR20A-202	42CR20A-202ZB	Accessories	New item no
KODIAK30				
30 L A-equipment (1 set of stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	CR30-A	CR30-AZB	Accessories	New item no
30 L Bowl with bowl detection, stainless steel	CR30-75M	CR30-75MZB	Accessories	New item no
30 L Beater, stainless steel	CR30-27.4M	CR30-27.4MZB	Accessories	New item no
30 L Whip, stainless steel, standard	CR30-28.3MZB	CR30-28.3MZB	Accessories	New item no
30 L Automatic scraper in stainless steel with scraper blade approved for food contact up to 100°C and dishwasher safe	42CR30P	42CR30PZB	Accessories	New item no
30/15 L B-equipment (1 set of 15L stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	CR30-B	CR30-BZB	Accessories	New item no
30/15 L Bowl with bowl detection, stainless steel	CR30-75AM	CR30-75AMZB	Accessories	New item no
30/15 L Hook, stainless steel	CR30-78AM	CR30-78AMZB	Accessories	New item no
30/15 L Beater, stainless steel	CR30-27.4AM	CR30-27.4AMZB	Accessories	New item no
30/15 L Whip, stainless steel, standard	CR30-28.1AM	CR30-28.3AMZB	Accessories	New item no
30/15 L Automatic scraper in stainless steel with scraper blade approved for food contact up to 100°C and dishwasher safe	42CR30AP	42CR30APZB	Accessories	New item no
AR30				
Mixer with VL-1 control panel	M030-A-0053	M030A-W-400N1-01	Mixer	New item no
Mixer with VL-1S control panel - Automatic bowl lowering, automatic speed control	M030-A-0055	M030A-W-400N1S-01	Mixer	New item no
Stainless steel frame mixer with VL-1 control panel	M030-0056	M030A-S-400N1-01	Mixer	New item no
Stainless steel frame mixer with VL-1S control panel	M030-0057	M030A-S-400N1S-01	Mixer	New item no
30 L A-equipment (1 set of stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	AR30-A.5M	AR30-A.5MZB	Accessories	New item no
30 L Bowl with bowl detection, stainless steel	RN30-75M	AR30-75MZB	Accessories	New item no
30 L Whip, standard, stainless wires ** Double pin - 1 April 2025 **	AR30-28.5MZB	AR30-28.5MZB	Accessories	New item no
30/15 L B-equipment (1 set of 15L stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	AR30-B.5M	AR30-B.5MZB	Accessories	New item no
30/15 L Hook, stainless steel ** Double pin - 1 April 2025 **	AR30-78.5AM	AR30-78.5AMZB	Accessories	New item no
30/15 L Beater, standard, stainless steel ** Double pin - 1 April 2025 **	AR30-27.5AM	AR30-27.5AMZB	Accessories	New item no
30 L Bowl with bowl detection, stainless steel (Ny serie nummer bør indsættes)	RN30-75M	AR30-75MZB	Accessories	New item no
30/15 L Bowl with bowl detection, stainless steel (Nyt serie nummer bør indsættes)	RN30-75AM	AR30-75AM	Accessories	New item no
AR40				
Mixer with VL-1 control panel	M040-A-0091	M040A-W-400N1-01	Mixer	New item no
Mixer with VL-1S control panel - Automatic bowl lowering, automatic speed control	M040-A-0092	M040A-W-400N1S-01	Mixer	New item no
Stainless steel frame mixer with VL-1 control panel	M040-0098	M040A-S-400N1-01	Mixer	New item no
Stainless steel frame mixer with VL-1S control panel	M040-0101	M040A-S-400N1S-01	Mixer	New item no
40 L A-equipment (1 set of stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	AR40-A.5M	AR40-A.5MZB	Accessories	New item no
40 L Bowl truck	22AR40ZB	22AR40ZB	Accessories	New item no
40/20 L B-equipment (1 set of stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	AR40-B.5M	AR40-B.5MZB	Accessories	New item no
40/20 L Bowl with bowl detection, stainless steel	R40-75AM	R40-75AMZB	Accessories	New item no
40/20 L Hook, stainless steel ** Double pin - 1 April 2025 **	R40-78.5AM	R40-78.5AMZB	Accessories	New item no
40/20 L Beater, stainless steel ** Double pin - 1 April 2025 **	AR40-27.5AM	AR40-27.5AMZB	Accessories	New item no
AR60				
Mixer with VL-1 control panel	M060-A-0091	M060A-W-400N1-01	Mixer	New item no
Mixer with VL-1S control panel - Automatic bowl lowering, automatic speed control	M060-A-0092	M060A-W-400N1S-01	Mixer	New item no
Stainless steel frame mixer with VL-1 control panel	M060-A-0093	M060A-S-400N1-01	Mixer	New item no
Stainless steel frame mixer with VL-1S control panel	M060-0094	M060A-S-400N1S-01	Mixer	New item no
60 L A-equipment (1 set of stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	AR60-A.5M	AR60-A.5MZB	Accessories	New item no
60 L Bowl truck, standard	22AR60ZB	22AR60ZB	Accessories	New item no
60/30 L B-equipment (1 set of stainless steel bowl with bowl detection, stainless steel beater)	AR60-B.5M	AR60-B.5MZB	Accessories	New item no
60/30 L Bowl with bowl detection, stainless steel	R60-75AM	R60-75AMZB	Accessories	New item no
60/30 L Beater, stainless steel ** Double pin - 1 April 2023 **	R60-27.5AM	R60-27.5MZB	Accessories	New item no
60/30 L Whip, standard, stainless wires ** Double pin - 1 April 2023 **	R60-28.5AM	AR60-28.5AMZB	Accessories	New item no
Tool rack, 60 - 200L mixers	48R60Z	48R60ZB	Accessories	New item no
60 L Beater, stainless steel ** Double pin - 1 April 2023 **	R60-27.5M	R60-27.5MZB	Accessories	New item no
ERGO60				
Mixer with VL-5 control panel	M060-0099	M060E-W-400U5-01	Mixer	New item no
Stainless steel frame mixer with VL-5 control panel	M060-0100	M060E-S-400U5-01	Mixer	New item no
AR80				



Besøg vores website:
varimixer.com



Download filer til:

- Målskitser
- Videoer (SoMe assets til posts)



Download: (Menu: Support)

- Reservedelsmanualer
- Datablade
- Betjeningsvejledninger
- El-tilslutning
- Rengøringsvejledninger



Download produkt billeder og videoer: (Menu: Support)

<https://varimixer.com/download/product-images-and-data/>

Følg os for at modtage info og nyheder

LinkedIn



[linkedin.com/company/varimixer/](https://www.linkedin.com/company/varimixer/)



[facebook.com/varimixer](https://www.facebook.com/varimixer)



[youtube.com/@varimixer/](https://www.youtube.com/@varimixer/)



[instagram.com/varimixer_official/](https://www.instagram.com/varimixer_official/)

Varimixer

KODIAK10

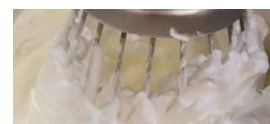
UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Opfylder IP44-standarderne
- Ramme i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Patenteret magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm
- Skraberholder inkluderet
- Fire højdejusterbare ben
- Enkeltfaset 230 V
- Ekstra sikring mod vandindtrængning



MARINE-VERSION

- IP44
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord
- Opfylder USPHS standarderne

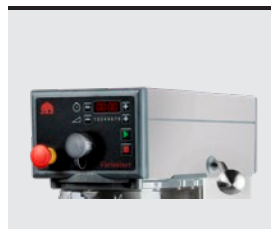


**ANBEFALEDE
KAPACITETER**

SIDE 48



TILVALG



Hjælpetræk

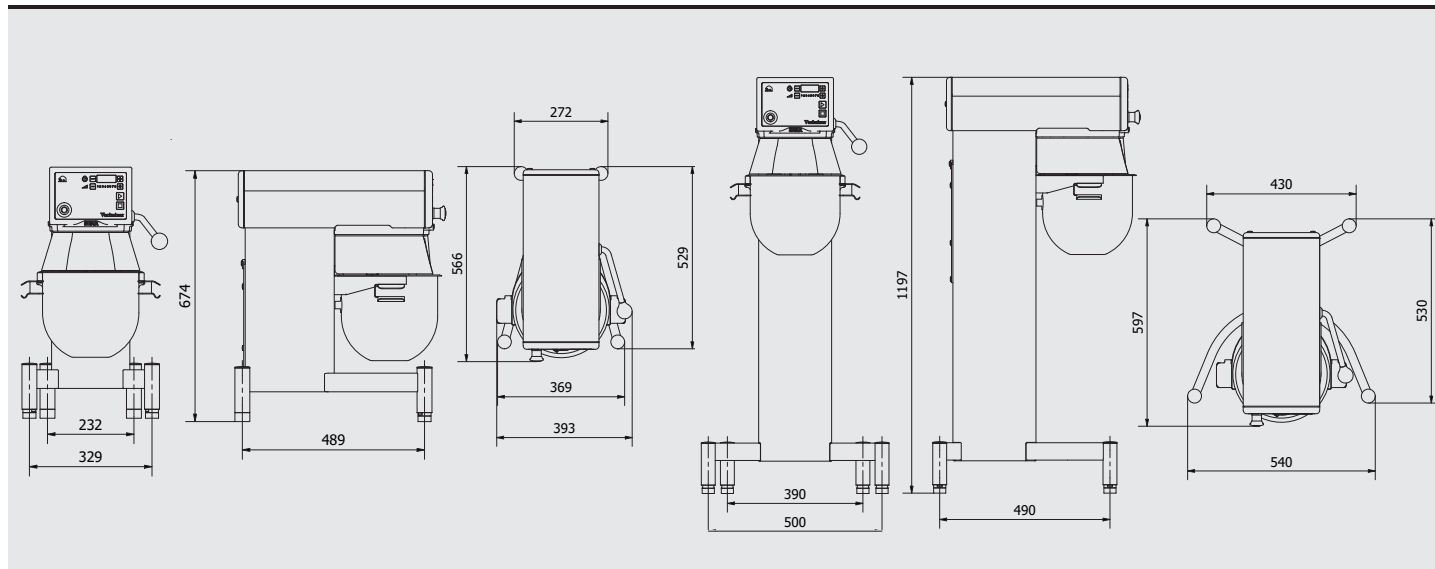
TILBEHØR OG UDSKYR

- Kødhakker - se side 32
- Kagesprøjte
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Automatisk skraber



Automatisk skraber.
Rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	KODIAK10	Pris DKK
	Rustfri stål ramme IP44 beskyttelse Højdejusterbare rustfri stål ben Hjælpetræk 10L kedel i rustfrit stål Ris i rustfrit stål med 3mm tråde Dejkrog i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm Skraber holder Digital timer Strøm: 1 fase med 0 og jord, 230 V, 50/60 Hz. 700 W (Powercon DK-EU-UK)	
M010K-TH-230N1C-01	KODIAK 10, bordmodel	33.297 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

MARINE-01	Marineversion bord model USPHS: Marine adaption kit Vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer. Ekstra pris for marine spænding transformer, se nedenfor.	2.056 DKK
-----------	--	-----------

STRØMFORSYNING

1 ph, 100 V	100 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.002 DKK
1 ph, 115 V	115 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.002 DKK
1 ph, 200 V	200 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.002 DKK
1 ph, 208 V	208 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.002 DKK
1 ph, 230 V	230 V, 50-60 Hz med 0 med jord - Standard - Inkluderet i gulbox mixer	0 DKK
2 ph, 230 V	230 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	0 DKK
2 ph, 380 V	380 V, 50-60 Hz uden 0 med jord *	2.002 DKK
2 ph, 400 V	400 V, 50-60 Hz uden 0 med jord *	2.002 DKK
2 ph, 440 V	440 V, 50-60 Hz uden 0 med jord *	2.002 DKK
2 ph, 480 V	480 V, 50-60 Hz uden 0 med jord *	2.002 DKK

*) Transformer bygget uden på maskinen. Alle vores maskiner er velegnede til brug på skibe og offshore-platforme.

TILBEHØR

CR10-75MVB	10 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	3.325 DKK
CR10-78MVB	10 L Krog, rustfrit stål	1.408 DKK
CR10-27MVB	10 L Spartel, rustfrit stål	1.141 DKK
CR10-28MVB	10 L Ris, rustfrit stål med 3mm tråde	1.796 DKK
42CR10-202ZB	10 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til	915 DKK
42CR10-204ZB	10 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	103 DKK
42CR10-204T	10 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	535 DKK

UDSTYR

AR005-360-TS003	62 mm kødhakker med kniv samt 4,5 mm skive i rustfrit stål	5.044 DKK
AR005-357-TD005	3 mm skive, rustfrit stål	372 DKK
AR005-357-TD004	4,5 mm skive, rustfrit stål	401 DKK
AR005-357-TD008	8 mm skive, rustfrit stål	401 DKK
AR005-358-TD003	Kniv, ø62 mm	185 DKK
41R6-TS002ZB	Kagesprøjte Ø8 til 62 mm kødhakker	736 DKK
41R6-TS003ZB	Kagesprøjte Ø16 til 62 mm kødhakker	1.180 DKK
8R3Z	Pølsehorn til 62 mm kødhakker	974 DKK
48R20ZB	Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner	2.640 DKK

Varimixer

KODIAK20

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ramme i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Ingen løft – takket være den høje trolley
- Patenteret magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm
- Skraberholder inkluderet
- Bredere kedel, der giver større synlighed
- Fire højdeindstillelige ben
- Enkeltfaset 230 V
- Opfylder IP44-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning



MARINE-VERSION

- IP44
- Leveres til speciel marinestrømforsyning
- Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord
- Kedeltrolley med fem hjul med lås
- Opfylder USPHS standarderne



ANBEFALEDE
KAPACITETER

SIDE 48



TILVALG



Hjælpetræk

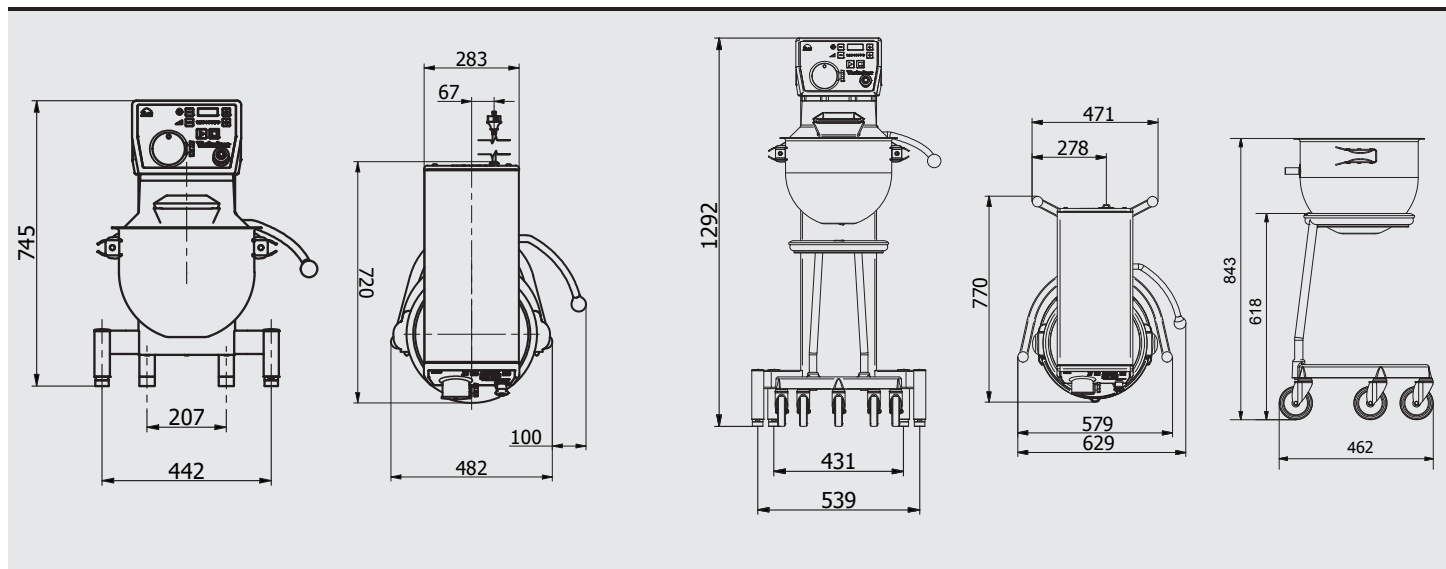
TILBEHØR OG UDSKYR

- 20/12L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakker - se side 32
- Kagesprøjte
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Automatisk skraber



Automatisk skraber.
rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	KODIAK20	Pris DKK	
	Rustfrit stål ramme IP44 beskyttelse Skaberholder Højdejusterbare rustfri stål ben 20L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Krog i rustfrit stål Ris i rustfrit stål Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm - digital timer Kedel trolley i ergonomisk højde med fem hjul (kun gulvmodel) Strøm: 1 fase med 0 og jord, 230 V, 50/60 Hz. 700 W (Powercon DK-EU-UK)		
M020K-T-230N1C-01	Kodiak 20 L, bordmodel	40.232 DKK	
M020K-F-230N1C-01	Kodiak 20 L, gulvmodel		45.845 DKK
M020K-TH-230N1C-01	Kodiak 20 L, bordmodel - Med hjælpetræk	45.312 DKK	
M020K-FH-230N1C-01	Kodiak 20 L, gulvmodel - Med hjælpetræk		50.925 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

			+
MARINE-03	Marineversion Bordmodel USPHS: Marine adaption kit. Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til bolting eller svejsning til dæk eller bord. Tilføj ekstra pris for marine spændingstransformator, se nedenfor.		2577 DKK
MARINE-02	Marineversion Gulvmodel USPHS: Marine adaption kit. Trolley til gulvmodel med fem hjul med bremses. Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til bolting eller svejsning til dæk eller bord. Tilføj ekstra pris for marine spændingstransformator, se nedenfor.		3786 DKK

TILLÆG FOR INDBYGGET STRØM TRANSFORMER

1 ph, 100 V	100 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 115 V	115 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 120 V	120 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 200 V	200 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 208 V	208 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 230 V	230 V, 50-60 Hz med 0 med jord - Standard - Inkluderet i gulbox mixer	0 DKK
2 ph, 230 V	230 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	0 DKK
2 ph, 380 V	380 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK
2 ph, 400 V	400 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK
2 ph, 440 V	440 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK
2 ph, 480 V	480 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK

TILBEHØR 20 L

CR20-AZB	20 L A-udstyr (1 sæt rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri stål tråde og rustfri stål krog)	7.871 DKK
CR20-75MZB	20 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	3.148 DKK
22CR20ZB	20 L Kedeltrolley	2.885 DKK
22CR20.1ZB	20 L Kedeltrolley Marine med låsbare hjul	3.057 DKK
CR20-78MZB	20 L Krog, rustfrit stål	1.574 DKK
CR20-27.2MZB	20 L Spartel, rustfrit stål	1.574 DKK
CR20-28.3MZB	20 L Ris, rustfrit stål, standard	2.890 DKK
42CR20-202ZB	20 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	2.627 DKK
42CR20-204	20 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	133 DKK
42CR20-204T	20 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler	323 DKK

TILBEHØR 20/12 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

CR20-BZB	20/12 L B-udstyr (1 sæt 12 L rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stål krog)	7.293 DKK
CR20-75AMZB	20/12 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	2.885 DKK
CR20-78AMZB	20/12 L Krog, rustfrit stål	1.671 DKK
CR20-27A2MZB	20/12 L Spartel, rustfrit stål	1.469 DKK
CR20-28.3AMZB	20/12 L Ris, rustfrit stål, standard	2.890 DKK
42CR20A-202ZB	20/12 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	2.456 DKK
42CR20-204A	20/12 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	180 DKK
42CR20-204AT	20/12 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler	271 DKK

UDSTYR

6RZB	82 mm kødhakker med standardkniv, forskærer og 3 mm skive	11.197 DKK
8R6	Pølsehorn til 82 mm kødhakker	1.323 DKK
4AR1M	Mellemleje til 62 mm kødhakker	2.656 DKK
41R6-TS002ZB	Kagesprøjte Ø8 til 62 mm kødhakker	736 DKK
41R6-TS003ZB	Kagesprøjte Ø16 til 62 mm kødhakker	1.180 DKK

Varimixer

KODIAK30

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ramme i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Ingen løft – takket være den høje trolley
- Patenteret magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm
- Skraberholder inkluderet
- Bredere kedel, der giver større synlighed
- Fire højdeindstillelige ben
- Opfylder IP44-standarderne
- Enkeltfaset 230 V



MARINE-VERSION

- IP44
- Leveres til speciel marinestromforsyning
- Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord
- Kedeltrolley med fem hjul med lås
- Opfylder USPHS standarderne



Dobbelt krog til surdej
Eksklusiv produkt til det
danske hjemmemarked

Medfølger
GRATIS
I 2026
ved køb af
KODIAK30

Se mere på
side 11

CR30PH-78.4M



TILVALG



Hjælpetræk

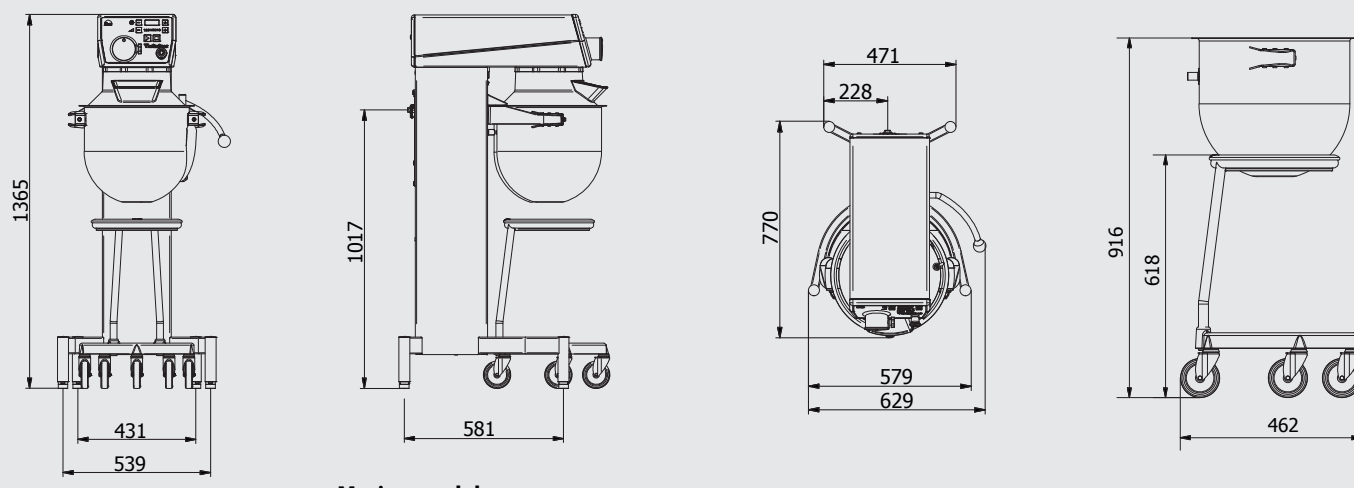
TILBEHØR OG UDSKYR

- 30/15L B-udstyr til reduceret volumen
- Kød hakker - se side 32
- Kagesprøjte
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Automatisk skraber



Automatisk skraber.
rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	KODIAK30	Pris DKK
	Rustfri stål ramme IP44 beskyttelse Skraberholder Højdejusterbare rustfri stål ben Kedel trolley i ergonomisk højde med fem hjul 30L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris i rustfrit stål Aftagelig magnetisk sikkerhedsskærm Digital timer Strøm: 1 fase med 0 og jord, 230 V, 50/60 Hz. 1200 W (Powercon DK-EU-UK)	
M030K-F-230N1C-01	Kodiak 30 L mixer	63.893 DKK
M030K-FH-230N1C-01	Kodiak 30 L mixer - Med hjælpetræk	69.072 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

MARINE-02	Marineversion USPHS: Marine adaption kit Trolley til gulvmodel med fem hjul med bremses. Fire højdejusterbare ben i rustfrit stål til boltning eller svejsning til dæk eller bord. Tilføj ekstra pris for marine spændingstransformator, se nedenfor.	3786 DKK
-----------	--	----------

TILLÆG FOR INDBYGGET STRØM TRANSFORMER

1 ph, 100 V	100 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 115 V	115 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 120 V	120 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 200 V	200 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 208 V	208 V, 50-60 Hz med 0 med jord	2.418 DKK
1 ph, 230 V	230 V, 50-60 Hz med 0 med jord - Standard - Inkluderet i gulbox mixer	0 DKK
2 ph, 230 V	230 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	0 DKK
2 ph, 380 V	380 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK
2 ph, 400 V	400 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK
2 ph, 440 V	440 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK
2 ph, 480 V	480 V, 50-60 Hz uden 0 med jord	2.418 DKK

TILBEHØR 30 L

CR30-AZB	30 L A-udstyr (1 sæt rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri stål tråde og rustfri stål krog)	12.341 DKK
CR30-75MVB	30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	8.003 DKK
22CR20	30 L Kedeltrolley	2.885 DKK
CR30-78MVB	30 L Krog, rustfrit stål	2.366 DKK
CR30PH-78.4M	30 L High speed dobbelt krog til surdej, rustfrit stål	2.500 DKK
CR30-27.4MVB	30 L Spartel, rustfrit stål	2.099 DKK
CR30-28.3MVB	30 L Ris, rustfrit stål, standard	2.890 DKK
42CR30PVB	30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	2.436 DKK
42CR30-204	30 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	161 DKK
42CR30-204T	30 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	868 DKK

TILBEHØR 30/15 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

CR30-BVB	30/15 L B-udstyr (1 sæt 15 L rustfri stål kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stål krog)	10.721 DKK
CR30-75AMVB	30/15 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	6.740 DKK
CR30-78AMVB	30/15 L Krog, rustfrit stål	1.665 DKK
CR30-27.4AMVB	30/15 L Spartel, rustfrit stål	1.464 DKK
CR30-28.3AMVB	30/15 L Ris, rustfrit stål, standard	2.096 DKK
42CR30APVB	30/15 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	4.377 DKK
42CR30-204A	30/15 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	389 DKK
42CR30-204AT	30/15 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	419 DKK

UDSTYR

6RZB	Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakker for specifikationer	11.197 DKK
8R6	Pølsehorn til 82 mm kødhakker	1.323 DKK
4AR1M	Mellemeleje til 62 mm kødhakker	2.656 DKK
41R6-TS002ZB	Kagesprøjte Ø8 til 62 mm kødhakker	736 DKK
41R6-TS003ZB	Kagesprøjte Ø16 til 62 mm kødhakker	1.180 DKK
1130.003	Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønssagsskærere for specifikationer	14.225 DKK
48R20ZB	Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner	2.640 DKK

Varimixer

AR 30

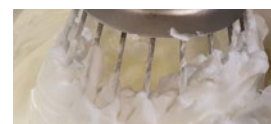
UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Værktøj i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Stærk og effektiv røremaskine
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Blid sænkning af kedel
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestromforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



ANBEFALEDE
KAPACITETER

SIDE 48



TILVALG



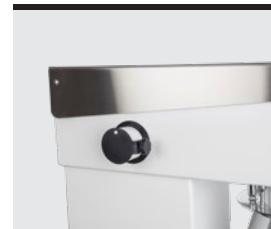
VL-1

Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning



VL-1S

Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning



Hjælpetræk til kødhakker og
grøntsagsskærer

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

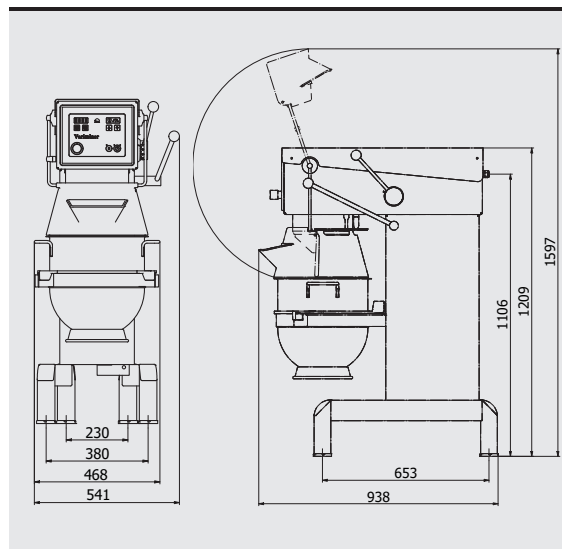
TILBEHØR OG UDSTYR

- 30/15L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkere - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 30-60 kedellift - se side 34
- Multilift 30-60 kedellift - se side 35
- Flexlift Inox kedellift - se side 35



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	AR30	Pris DKK
	Hvid pulverlakeret stål ramme 30L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm, polykarbonat Digital timer Dæmpet kedelsænkning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 1000 W	
M030A-W-400N1-01	VL-1 kontrolpanel	77.449 DKK
M030A-W-400N1S-01	VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering	96.218 DKK
M030A-S-400N1-01	Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel	94.062 DKK
M030A-S-400N1S-01	Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel	112.831 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

50150-2	Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
ATT-DR	Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer	5.451 DKK
M	Marineversion USPHS:	
Marineversion	Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	27.403 DKK

TILBEHØR 30 L

AR30-A.5MVB	30 L A-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	12.991 DKK
AR30-75MVB	30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål ** Fra SERIE NR 30011000 **	8.424 DKK
22AR30VB	30 L Kedelvogn, standard	4.627 DKK
RN30-78.5M	30 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.132 DKK
AR30-27.5M	30 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	1.835 DKK
AR30-28.5MVB	30 L Ris, standard, rustfrie ståltråde ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.829 DKK
14RN30.5M	30 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	17.488 DKK
42RN30P	30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	3.446 DKK
42RN30PT	30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	3.808 DKK
42RN30-204	30 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	181 DKK
42RN30-204T	30 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	543 DKK
39RN30.5M	30 L Pulverblander i rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	20.460 DKK

TILBEHØR 30/15 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

AR30-B.5MVB	30/15 L B-udstyr (1 sæt 15 L rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	11.284 DKK
AR30-75AM	30/15 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål ** Fra SERIE NR 30011000 **	7.095 DKK
22AR30A	30/15 L Kedelvogn, standard	4.918 DKK
AR30-78.5AMVB	30/15 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.060 DKK
AR30-27.5AMVB	30/15 L Spartel, standard, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	1.835 DKK
AR30-28.5AMVB	30/15 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.806 DKK
14R30A.5M	30/15 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	17.488 DKK
42RN30AP	30/15 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	3.449 DKK
42RN30APT	30/15 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	3.807 DKK
42RN20-204	30/15 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler	69 DKK
42RN20-204T	30/15 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	622 DKK

UDSTYR

21CR30	Easyliift 30-60 - Se Easyliift side for specifikationer	Se side 32
21CR31	Multiliift 30-60 - se Multiliift side for specifikationer	Se side 33
21AE60ESL	Flexliift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 34
21AE60ESH	Flexliift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 34
21AR40ESH	Flexliift Inox Mini 30-60 - se Flexliift Inox Mini side for specifikationer	Se side 35
4AR1M	Mellemleje til 62 mm kødhakker	2.656 DKK
41R6-TS002ZB	Kagesprøjte Ø8 til 62 mm kødhakker	736 DKK
41R6-TS003ZB	Kagesprøjte Ø16 til 62 mm kødhakker	1.180 DKK
6RZB	Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakkere for specifikationer	11.197 DKK
8R6	Pølsehorn til 82 mm kødhakker	1.323 DKK
1130.003	Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer	14.225 DKK
48R20Z	Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner	2.640 DKK

Varimixer

AR40

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Værktøj i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Stærk og effektiv røremaskine
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Blid sænkning af kedel
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål



PIZZA-VERSION

- 60% større motorkraft
- Forstærket, dobbelt bajonetfatning
- Specialkonstrueret pizzakrog
- Håndterer 45% mere dej



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestromforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



**ANBEFALEDE
KAPACITETER**

SIDE 48



TILVALG



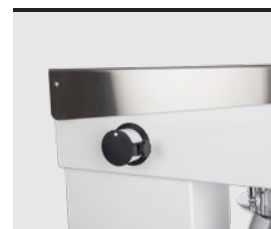
VL-1

Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning



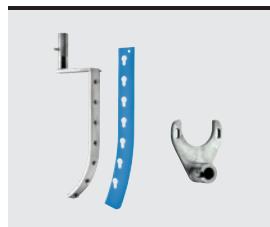
VL-1S

Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning



Hjælpetræk til kødhakker og
grøntsagsskærer

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

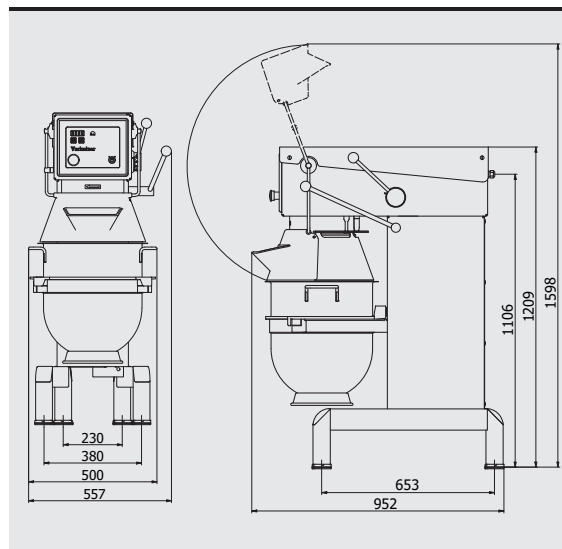
TILBEHØR OG UDSTYR

- 40/20L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkere - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 30-60 kedellift - se side 34
- Multilift 30-60 kedellift - se side 35
- Flexlift Inox kedellift - se side 36



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	AR40	Pris DKK
	Hvid pulverlakeret stål ramme 40L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm, polykarbonat Digital timer Dæmpet kedelsænkning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 1100 W	
M040A-W-400N1-01	VL-1 kontrolpanel	87.515 DKK
M040A-W-400N1S-01	VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering	114.098 DKK
M040A-S-400N1-01	Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel	111.981 DKK
M040A-S-400N1S-01	Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel	129.881 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

50150-2	Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
SP	Pizza udførelse , til tunge og krævende opgaver – med højere dejkapacitet	11.595 DKK
Hjt	Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærere	5.202 DKK
M	Marineversion USPHS:	26.692 DKK
Marine	Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg.	
	Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	

TILBEHØR

AR40-A.5MZB	40 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog)	15.033 DKK
R40-75M	40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	9.484 DKK
22AR40ZB	40 L Kedelvogn, standard	4.397 DKK
R40-78.5M	40 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.442 DKK
AR40-27.5M	40 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.386 DKK
AR40-28.5MZB	40 L Ris, standard, rustfrie ståltråde ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.957 DKK
14R40.5M	40 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	18.839 DKK
42AR41P	40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	3.928 DKK
42AR41PT	40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	5.122 DKK
42R40-204	40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	176 DKK
42R40-204T	40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler	1.296 DKK
39R40.5M	40 L Pulverblander i rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	24.142 DKK

TILBEHØR 40/20 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

AR40-B.5MZB	40/20 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stål spartel, ris og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	12.870 DKK
R40-75AMZB	40/20 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	7.877 DKK
22AR40A	40/20 L Kedelvogn, standard	4.674 DKK
R40-78.5AMZB	40/20 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.738 DKK
AR40-27.5AMZB	40/20 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.237 DKK
AR40-28.5AMZB	40/20 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	2.975 DKK
14R40A.5AM	40/20 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2025 **	16.616 DKK
42AR41AP	40/20 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	3.926 DKK
42AR41APT	40/20 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	5.118 DKK
42R40A-204	40/20 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	194 DKK
42R40A-204T	40/20 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	717 DKK

UDSTYR

21CR30	Easyliift 30-60 - Se Easyliift side for specifikationer	Se side 32
21CR31	Multilift 30-60 - se Multilift side for specifikationer	Se side 33
21AE60ESL	Flexliift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 34
21AE60ESH	Flexliift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 34
21AR40ESH	Flexliift Inox Mini 30-60 - se Flexliift Inox Mini side for specifikationer	Se side 35
4AR1M	Mellemleje til 62 mm kødhakker	2.656 DKK
41R6-TS002ZB	Kagesprøjte Ø8 til 62 mm kødhakker	736 DKK
41R6-TS003ZB	Kagesprøjte Ø16 til 62 mm kødhakker	1.180 DKK
6RZB	Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakkere for specifikationer	11.197 DKK
8R6	Pølsehorn til 82 mm kødhakker	1.323 DKK
1130.003	Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer	14.225 DKK
48R20Z	Ophæng til røreværktøjer, 10 - 40 L maskiner	2.640 DKK

Varimixer

AR60

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Værktøj i rustfrit stål
- Kedel med kedeldetektering
- Stærk og effektiv røremaskine
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Blid sænkning af kedel
- Manuel eller automatisk betjening



PIZZA-VERSION

- 60% større motorkraft
- Forstærket, dobbelt bajonetfatning
- Specialkonstrueret pizzakrog
- Håndterer 35% mere dej



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestromforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



**ANBEFALEDE
KAPACITETER**

SIDE 48



TILVALG



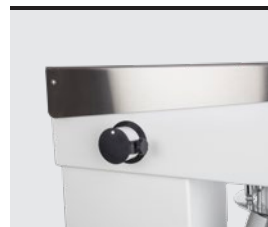
VL-1

Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning



VL-1S

Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning



Hjælpetræk til kødhakker og
grøntsagsskærer

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

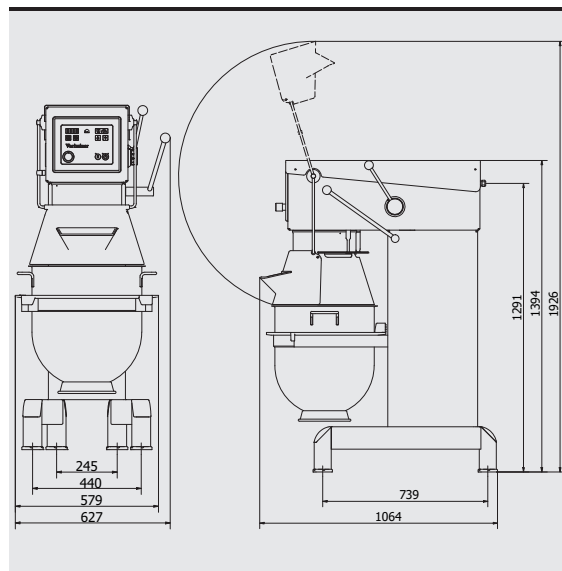
TILBEHØR OG UDSTYR

- 60/30L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkere - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 30-60 kedellift - se side 34
- Multilift 30-60 kedellift - se side 35
- Flexlift Inox kedellift - se side 36



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Varimixer

ERGO60

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ergonomisk betjening
- Touch panel for nem betjening med 24 programmerbare opskrifter
- Kedel med kedeldetektering
- Separat fjernelse af kedel og værktøj
- Effektiv løbende produktion
- Kan fås i rustfri stål
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålrehoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved ventilation



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel strømforsyning



**ANBEFALEDE
KAPACITETER**

SIDE 48



TILVALG

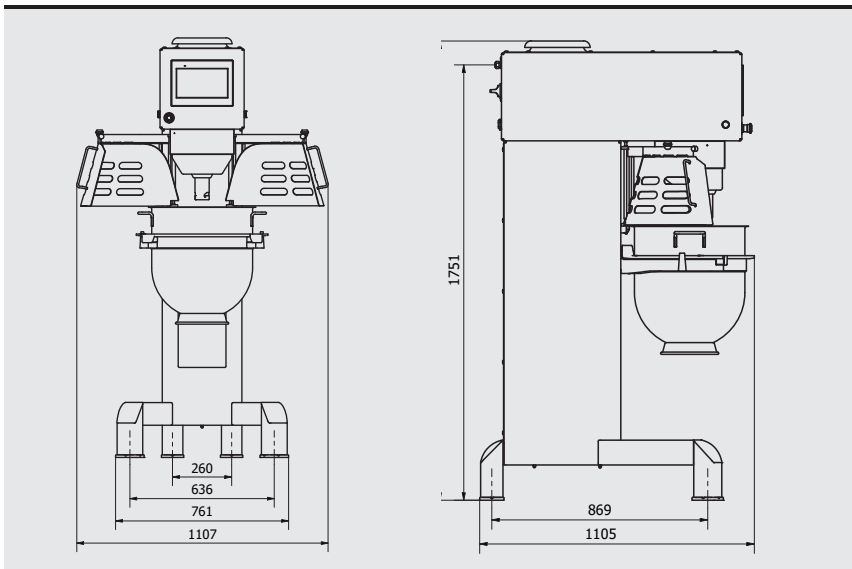


Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber,
rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm

TILBEHØR OG UDSTYR

- 60/30L B-udstyr til reduceret volumen
- Ophæng til røreværktøjer - se side 31
- Easylift 30-60 kedellift - se side 32
- Multilift 30-60 kedellift - se side 33
- Flexlift Inox kedellift - se side 34



Kedelvogn - **Medfølger**



Kedellift

AR60

Art. nr.	AR60	Pris DKK
	Hvid pulverlakeret stål ramme 60L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm, polykarbonat Digital timer Dæmpet kedelsænkning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 1850 W	
M060A-W-400N1-01	VL-1 kontrolpanel	112.584 DKK
M060A-W-400N1S-01	VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering	140.248 DKK
M060A-S-400N1-01	Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel	138.345 DKK
M060A-S-400N1S-01	Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel	154.860 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

50150-2	Strømsik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
SP	Pizza udførelse , til tunge og krævende opgaver – med høj dejkapacitet	13.639 DKK
Hjt	Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer	5.299 DKK
WSSPH	Vandtæt rørehoved i rustfrit stål	46.783 DKK
M	Marineversion USPHS:	
Marine	Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	26.733 DKK

TILBEHØR 60 L

AR60-A.5MVB	60 L A-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	22.243 DKK
R60-75M	60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	13.298 DKK
22AR60ZB	60 L Kedelvogn, standard	4.397 DKK
R60-78.5M	60 L Krog til standard og Pizza ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.785 DKK
R60-27.5MVB	60 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.706 DKK
R60-28.5M	60 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.577 DKK
R60-28.5MT	60 L Ris med tyndere tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	8.584 DKK
44R60.5M	60 L Ris med forstærkning nr. 44b ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	8.708 DKK
14R60.5M	60 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	24.198 DKK
42R60P	60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	4.828 DKK
42R60PT	60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	5.537 DKK
42R60-204	60 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	156 DKK
42R60-204T	60 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler	865 DKK
39R60.5M	60 L Pulverblander i rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	24.198 DKK

TILBEHØR 60/30 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

AR60-B.5MVB	60/30 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	16.309 DKK
R60-75AMVB	60/30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	9.429 DKK
22AR60A	60/30 L Kedelvogn, standard	4.674 DKK
R60-78.5AM	60/30 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.123 DKK
R60-27.5AMVB	60/30 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	2.971 DKK
AR60-28.5AMVB	60/30 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.125 DKK
14R60.5AM	60/30 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	20.370 DKK
42R60AP	60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	4.828 DKK
42R60APT	60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	5.535 DKK
42R60A-204	60/30 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	203 DKK
42R60A-204T	60/30 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	518 DKK

UDSTYR

21CR30	Easylift 30-60 - Se Easylift side for specifikationer	Se side 34
21CR31	Multilift 30-60 - Se Multilift side for specifikationer	Se side 35
21AE60ESL	Flexlift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 36
21AE60ESH	Flexlift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 36
21AR40ESH	Flexlift Inox Mini 30-60 - se Flexlift Inox Mini side for specifikationer	Se side 37
4AR1M	Mellemleje til 62 mm kødhakker	2.656 DKK
41R6-TS002ZB	Kagesprøjte Ø8 til 62 mm kødhakker	736 DKK
41R6-TS003ZB	Kagesprøjte Ø16 til 62 mm kødhakker	1.180 DKK
6RZB	Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakkere for specifikationer	11.197 DKK
8R6	Pølsehorn til 82 mm kødhakker	1.323 DKK
1130.003	Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer	14.225 DKK
48R60ZB	Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner	4.321 DKK



Art. nr.	ERGO60	Pris DKK
	Hvid pulverlakeret stål ramme 60L kedel i rustfrit stål Spartel i rustfrit stål med dobbelt pin Dejkrog i rustfrit stål med dobbelt pin Ris med rustfrie ståltråde med dobbelt pin Dobbeltsporet bayonetfatning Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar Kedelvogn Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 3000 W	
M060E-W-400U5-01	Røremaskine VL-5 kontrolpanel	208.000 DKK
M060E-S-400U5-01	Rustfri stål ramme VL-5 kontrolpanel	235.000 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

50150-2	Strømsik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
At	Lukket stænskærm i rustfrit stål - CE certificeret	2.688 DKK
El	IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stålrohoved, pakning ved bagplade, pakning ved topplade, vandinddækning ved ventilation.	56.757 DKK
M Marine	Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	38.624 DKK

TILBEHØR 60 L

AR60-A.5MVB	60 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel med dobbelt pin, ris med rustfrie ståltråde med dobbelt pin og rustfri stålrog med dobbelt pin) ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	22.243 DKK
R60-75M	60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	13.298 DKK
22AR60ZB	60 L Kedelvogn, standard	4.397 DKK
R60-78.5M	60 L Krog med dobbelt pin, rustfrit stål ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	3.785 DKK
R60-27.5M	60 L Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	3.706 DKK
R60-28.5M	60 L Ris, med dobbelt pin, standard, rustfrie tråde ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	3.577 DKK
R60-28.5MT	60 L Ris med dobbelt pin, med tyndere tråde ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	8.584 DKK
44R60.5M	60 L Ris med dobbelt pin, med forstærkning nr. 44b ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	8.708 DKK
14R60.5M	60 L Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	24.198 DKK
42R60P	60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	4.828 DKK
42R60PT	60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	5.537 DKK
42R60-204	60 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	156 DKK
42R60-204T	60 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	865 DKK
39R60.5M	Pulverblander med dobbelt pin i rustfrit stål ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	24.198 DKK

TILBEHØR 60/30 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

AR60-B.5MVB	60/30 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, rustfri stålspartel, ris og rustfri stålrog) ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	16.309 DKK
R60-75AMVB	60/30 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	9.429 DKK
22AR60A	60/30 L Kedelvogn, standard	4.674 DKK
R60-78.5AM	60/30 L Krog, rustfrit stål ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	3.123 DKK
R60-27.5MVB	60/30 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	2.971 DKK
AR60-28.5AMVB	60/30 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	3.125 DKK
14R60.5AM	60/30 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbelt tap - 1 April 2023 **	20.370 DKK
42R60AP	60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	4.828 DKK
42R60APT	60/30 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	5.535 DKK
42R60A-204	60/30 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	203 DKK
42R60A-204T	60/30 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler	518 DKK

UDSTYR

21CR30	Easyliift 30-60 - Se Easyliift side for specifikationer	Se side 34
21CR31	Multilift 30-60 - Se Multilift side for specifikationer	Se side 35
21AE60ESL	Flexlift Inox 30-80 L M rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 36
21AE60ESH	Flexlift Inox 30-80 L H rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 36
21AR40ESH	Flexlift Inox Mini 30-60 - se Flexlift Inox mini side for specifikationer	Se side 37
48R60ZB	Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner	4.321 DKK
XXX-75.22M	Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg for pris
28-XXX	Bundudtømningsrør, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg for pris

Varimixer

AR80

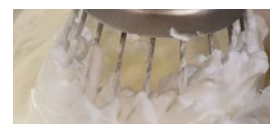
UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Stærk og effektiv røremaskine
- Kedel med kedeldetektering
- Digital timer
- Automatisk fastspænding og centrering af kedel
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål
- Aftagelig sikkerhedsskærm



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestørforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



ANBEFALEDE
KAPACITETER

SIDE 48



TILVALG



VL-1
Manuel hastighedsregulering og kedelsænkning



VL-1S
Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning



Hjælpetræk til kødhakker og grøntsagsskærer

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

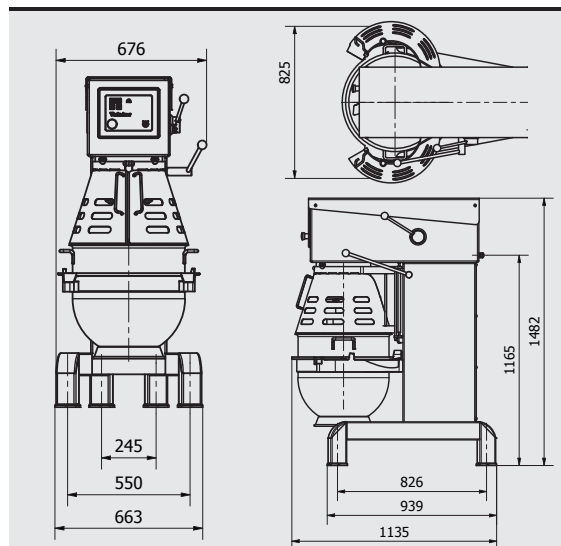
TILBEHØR OG UDSTYR

- 80/40L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkere - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 80-100 kedellift - se side 34
- Flexlift Inox kedellift - se side 35



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	AR80	Pris DKK
	Hvid pulverlakeret stål ramme 80L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Aftagelig sikkerhedsskærm Digital timer Dæmpet kedelsænkning Strøm: 3 faser med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 2900 W	
M080A-W-400N1-01	VL-1 kontrolpanel	164.939 DKK
M080A-W-400N1S-01	VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering	192.876 DKK
M080A-S-400N1-01	Rustfri stål ramme VL-1 kontrolpanel	199.592 DKK
M080A-S-400N1S-01	Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel	227.529 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

50150-2	Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
Hjt	Hjælpetræk til kødhakker eller grønsagsskærer	5.809 DKK
WSSPH	Vandtæt rørehoved i rustfrit stål	49.246 DKK
M Marine	Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	49.419 DKK

TILBEHØR 80 L

AR80-A.5MVB	80 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	35.936 DKK
AR80-75M	80 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	21.749 DKK
22AR80ZB	80 L Kedelvogn, standard	4.700 DKK
R100-78.5M	80 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	5.385 DKK
AR80-27.5M	80 L Spartel, standard, aluminium ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	6.305 DKK
AR80-27.6M	80 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	23.368 DKK
AR80-28.5MVB	80 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.518 DKK
AR80-28.5MT	80 L Ris med tyndere tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.893 DKK
44AR80.5M	80 L Ris med forstærkning nr. 44b ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	8.760 DKK
14AR80.5M	80 L Rører nr. 14, rustfrit stål	28.786 DKK
42AR80P	80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	6.668 DKK
42AR80PT	80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	7.413 DKK
42AR80-204	80 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	200 DKK
42AR80-204T	80 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler	927 DKK
39AR80.5M	Pulverblander i rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	24.658 DKK

TILBEHØR 80/40 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

AR80-B.5MVB	80/40 L B-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri krog)	27.922 DKK
AR80-75AM	80/40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	15.662 DKK
22AR80A	80/40 L Kedelvogn, standard	4.934 DKK
RN100-78.5BM	80/40 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.751 DKK
RN100-27.5BM	80/40 L Spartel, standard, aluminium ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	5.970 DKK
RN100-27.6BM	80/40 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	23.107 DKK
AR80-28.5BMVB	80/40 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.518 DKK
14RN100.5BM	80/40 L Rører nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	25.720 DKK
42RN100BP	80/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	11.964 DKK
42RN100BPT	80/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	13.237 DKK
42RN100B-204	80/40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	197 DKK
42RN100B-204T	80/40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	1.470 DKK

UDSTYR

56AR41-280	Indfyldningstragt i rustfrit stål til sikkerhedsskærm	510 DKK
21AR80	Easyliift 80-100 - Se Easyliift side for specifikationer	Se side 34
21AE60ESL	Flexliift Inox 30-80 L M, rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 36
21AE60ESH	Flexliift Inox 30-80 L H, rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 36
6RZB	Kødhakker, 82 mm – se side om kødhakker for specifikationer	11.197 DKK
8R6	Pølsehorn til 82 mm kødhakker	1.323 DKK
1130.003	Grønsagsskærer, GR20 – se side om grønsagsskærere for specifikationer	14.225 DKK
48R60Z	Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner	4.321 DKK

Varimixer

AR100

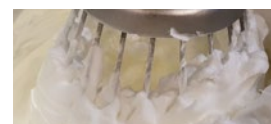
UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Stærk og effektiv røremaskine
- Kedel med kedeldetektering
- Digital timer
- Automatisk kedelloft
- Manuel eller automatisk betjening
- Kan fås i rustfrit stål
- Aftagelig sikkerhedsskærm



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestørforsyning
- Kærvfrie skruer
- IP44



ANBEFALEDE
KAPACITETER

SIDE 48



TILVALG



VL-1L

Manuel hastighedsregulering og automatisk kedelsænkning



VL-1S

Automatisk hastighedsregulering og kedelsænkning

TILVALG



Automatisk skraber,
rustfrit stål

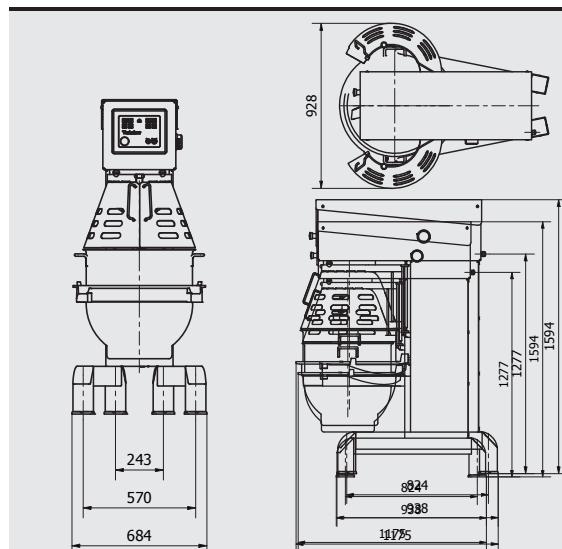
TILBEHØR OG UDSTYR

- 100/60L C-udstyr til reduceret volumen
- 100/40L B-udstyr til reduceret volumen
- Kødhakkere - se side 32
- Grøntsagsskærer - se side 33
- Ophæng til røreværktøjer
- Easylift 80-100 kedellift - se side 34
- Maxilift Inox kedellift - se side 36



Kedelvogn

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Varimixer

ERGO100

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ergonomisk betjening
- Skråtstillet touch panel for nem betjening med 24 programmerbare opskrifter
- Kedel med kedeldetektering
- Separat fjernelse af kedel og værktøj
- Effektiv løbende produktion
- Kan fås i rustfri stål
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålrehoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved skorsten



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel strømforsyning



**ANBEFALEDE
KAPACITETER**

SIDE 48



TILVALG

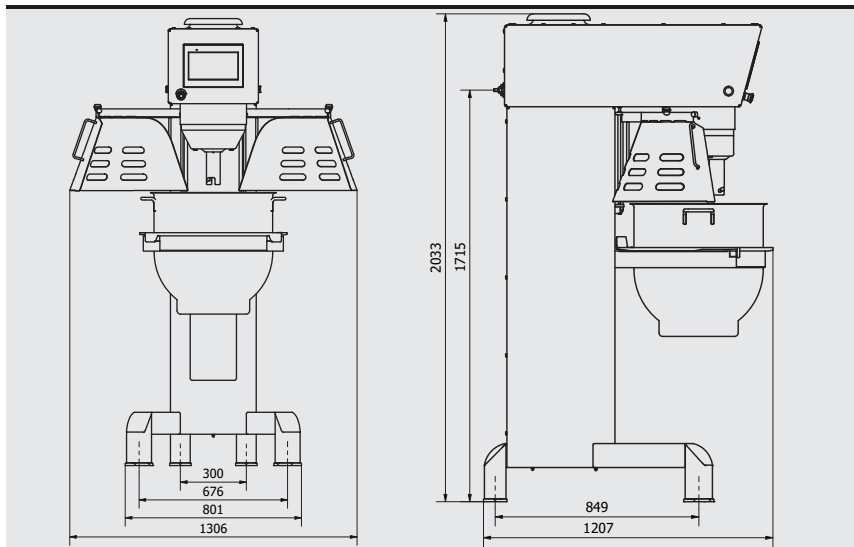


Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber,
rustfrit stål

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm

TILBEHØR OG UDSTYR

- 100/60L C-udstyr til reduceret volumen
- 100/40L B-udstyr til reduceret volumen
- Easylift 80-100 kedellift – se side 34
- Maxilift Inox kedellift – se side 36



Kedelvogn - **Medfølger**



Kedellift

AR100

Art. nr.	AR100	Pris DKK
	Hvid pulverlakeret stål ramme 100L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) Dejkrog i rustfrit stål Ris med rustfrie ståltråde Aftagelig sikkerhedsskærm Digital timer Elektronisk kedelsænkning Strøm: 3 ph med 0 og jord, 400 V, 50 Hz. 2900 W	
M100A-W-400N1L-01	VL-1L kontrolpanel	213.932 DKK
M100A-W-400N1S-01	VL-1S kontrolpanel – Automatisk kedelsænkning, automatisk hastighedsregulering	227.502 DKK
M100A-S-400N1L-01	Rustfri stål ramme VL-1L kontrolpanel	237.061 DKK
M100A-S-400N1S-01	Rustfri stål ramme VL-1S kontrolpanel	250.630 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

50150-2	Strømskik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
WSSPH	Vandtæt rørehoved i rustfrit stål	61.324 DKK
M Marine	Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skrue, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	40.443 DKK

TILBEHØR 100 L

AR100-A.5MZB	100 L A-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, alu. spartel (godkendt til fødevarer), ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	38.316 DKK
RN100-75M	100 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	23.982 DKK
22RN100ZB	100 L Kedelvogn, standard	6.685 DKK
RN100-78.5M	100 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	6.743 DKK
RN100-27.5M	100 L Spartel, standard, aluminium ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	6.568 DKK
RN100-27.6M	100 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	24.610 DKK
RN100-28.5M	100 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	5.264 DKK
RN100-28.5MS	100 L Ris med 1 mm tykkere tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	10.561 DKK
RN100-28.5MT	100 L Ris med tyndere tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	8.030 DKK
44RN100.5FM	100 L Ris med forstærkning nr. 44b ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	9.376 DKK
14RN100.5M	100 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	31.866 DKK
42RN100P	100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	6.967 DKK
42RN100PT	100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	7.627 DKK
42RN100-204	100 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	194 DKK
42RN100-204T	100 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	853 DKK
39RN100.5M	Pulverblander i rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	26.755 DKK

TILBEHØR 100/60 L – C-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

AR100-C.5M	100/60 L C-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, alu. spartel (godkendt til fødevarer), ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	28.054 DKK
RN100-75AM	100/60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	17.431 DKK
22RN100A	100/60 L Kedelvogn, standard	4.934 DKK
RN100-78.5AM	100/60 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	4.337 DKK
RN100-27.5AM	100/60 L Spartel, standard, aluminium ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	5.970 DKK
RN100-27.6AM	100/60 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	23.954 DKK
RN100-28.5AM	100/60 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	5.271 DKK
RN100-28.5AMS	100/60 L Ris med 1 mm tykkere tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	5.239 DKK
14RN100.5AM	100/60 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	28.828 DKK
42RN100AP	100/60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	11.721 DKK
42RN100APT	100/60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	12.430 DKK
42R60-204	100/60 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	156 DKK
42R60-204T	100/60 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	865 DKK

TILBEHØR 100/40 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

AR100-B.5MZB	100/40 L B-udstyr (1 sæt rustfri stålkedel med kedeldetektering, alu. spartel (godkendt til fødevarer), ris med rustfrie ståltråde og rustfri stålrog) ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	27.662 DKK
RN100-75BM	100/40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	15.662 DKK
22RN100B	100/40 L Kedelvogn, standard	4.934 DKK
RN100-78.5BM	100/40 L Krog, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.751 DKK
RN100-27.5BM	100/40 L Spartel, standard, aluminium ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	5.970 DKK
RN100-27.6BM	100/40 L Spartel, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	23.107 DKK
AR80-28.5BMZB	100/40 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.540 DKK
RN100-28.5BMS	100/40 L Ris med 1 mm tykkere tråde ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	3.540 DKK
14RN100.5BM	100/40 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Dobbel tap - 1 April 2023 **	25.720 DKK
42RN100BP	100/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	11.964 DKK
42RN100BPT	100/40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	13.237 DKK
42RN100B-204	100/40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	197 DKK
42RN100B-204T	100/40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	1.470 DKK

UDSTYR

56AR41-280	Indfyldningstragt i rustfrit stål til sikkerhedsskærm	1.090 DKK
21AR80	Easylift 80-100 - Se Easylift side for specifikationer	Se side 34
21AE100ESL	Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 38
21AE100ESH	Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 38
21RN100-75AM	Kedel 100/60L med beslag for Maxilift INOX 100	Se side 38
21RN100-75BM	Kedel 100/40L med beslag for Maxilift INOX 100	Se side 38
21RN100-75M	Kedel 100L med beslag for Maxilift INOX 100	Se side 38
48R60Z	Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner	4.321 DKK



Art. nr.	ERGO100	Pris DKK
	Hvid pulverlakeret stål ramme 100L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) med dobbelt pin Dejkrog i rustfrit stål med dobbelt pin Ris med rustfrie ståltråde med dobbelt pin Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Dobbeltsporet bayonetfatning Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar Kedelvogn Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 4000 W	
M100E-W-400U5-01	Røremaskine VL-5 kontrolpanel	240.000 DKK
M100E-S-400U5-01	Rustfri stål ramme VL-5 kontrolpanel	260.000 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

50150-2	Strømsik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
At	Lukket stænkskærm i rustfrit stål - CE certificeret	4.030 DKK
Ei	IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stålrørehoved, pakning ved bagplade, pakning ved topplade, vandinddækning ved ventilation	65.891 DKK
M Marine	Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærvfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	61.072 DKK

TILBEHØR 100 L

DE101-A.5M	100 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfrie ståltråde og rustfri stål krog) ** Kun til ERGO VL5 modeller **	40.092 DKK
RN100-75M	100 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	23.982 DKK
22CE100	100 L Kedelvogn, standard	6.672 DKK
DE101-78.5M	100 L Krog med dobbelt pin, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	6.743 DKK
RN100-27.5LM	100 L Spartel med dobbelt pin, standard, aluminium ** Kun til ERGO VL5 modeller **	6.568 DKK
RN100-27.6LM	100 L Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	24.610 DKK
DE101-28.5MZB	100 L Ris med dobbelt pin, standard, rustfrie tråde ** Kun til ERGO VL5 modeller **	4.107 DKK
DE101-28.5MS	100 L Ris med dobbelt pin, med 1 mm tykkere tråde ** Kun til ERGO VL5 modeller **	7.456 DKK
DE101-28.5MT	100 L Ris med dobbelt pin, med tyndere tråde ** Kun til ERGO VL5 modeller **	8.030 DKK
44RN100.5FLM	100 L Ris med dobbelt pin, med forstærkning nr. 44b ** Kun til ERGO VL5 modeller **	10.532 DKK
14RN100.5LM	100 L Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål	31.866 DKK
42RN100P	100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	6.967 DKK
42RN100PT	100 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	7.627 DKK
42RN100-204	100 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	194 DKK
42RN100-204T	100 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	853 DKK
39RN100.5LM	Pulverblander med dobbelt pin, i rustfrit stål	26.755 DKK

TILBEHØR 100/60 L – C-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

DE101-C.5MZB	100/ 60 L C-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, alu. spartel, ris med rustfri ståltråde og rustfri stål krog) ** Kun til ERGO VL5 modeller **	28.054 DKK
RN100-75AM	100/ 60 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	17.431 DKK
22AE100.1C	100/ 60 L Kedelvogn, standard	4.934 DKK
DE101-78.5AM	100/ 60 L Krog, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	5.608 DKK
DE101-27.5AM	100/ 60 L Spartel, standard, aluminium ** Kun til ERGO VL5 modeller **	4.998 DKK
DE101-27.6AM	100/ 60 L Spartel, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	23.954 DKK
DE101-28.5AM	100/ 60 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Kun til ERGO VL5 modeller **	4.314 DKK
DE101-28.5AMS	100/ 60 L Ris med 1 mm tykkere tråde ** Kun til ERGO VL5 modeller **	4.282 DKK
14RN100.5ALM	100/ 60 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	28.828 DKK
42RN100AP	100/ 60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	11.721 DKK
42RN100APT	100/ 60 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	12.430 DKK
42R60-204	100/ 60 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler	156 DKK
42R60-204T	100/ 60 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	865 DKK

TILBEHØR 100/40 L – B-UDSTYR, DER ANVENDES TIL REDUCERET VOLUMEN PÅ SAMME RØREMASKINE... "2 MASKINER I 1"

DE101-B.5MZB	100/ 40 L B-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, spartel, ris og krog) ** Kun til ERGO VL5 modeller **	27.662 DKK
RN100-75BM	100/ 40 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	15.662 DKK
22AE100.1B	100/ 40 L Kedelvogn, standard	4.934 DKK
DE101-78.5BM	100/ 40 L Krog, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	3.751 DKK
DE101-27.5BM	100/ 40 L Spartel, standard, aluminium ** Kun til ERGO VL5 modeller **	5.970 DKK
DE101-27.6BM	100/ 40 L Spartel, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	23.107 DKK
DE101-28.5AMZB	100/ 40 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Kun til ERGO VL5 modeller **	3.518 DKK
DE100-28.5BMZB	100/ 40 L Ris med 1 mm tykkere tråde ** Kun til ERGO VL5 modeller **	4.573 DKK
14RN100.5BLM	100/ 40 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Kun til ERGO VL5 modeller **	25.720 DKK
42RN100BP	100/ 40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	11.964 DKK
42RN100BPT	100/ 40 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	13.237 DKK
42RN100B-204	100/ 40 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler	197 DKK
42RN100B-204T	100/ 40 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	1.470 DKK

UDSTYR

21AR80	Easyliift 80-100 - Se Easyliift side for specifikationer	Se side 34
21AE100ESL	Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 38
21AE100ESH	Maxilift Inox 100 M, rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 38
21RN100-75M	Kedel 100/60L med beslag for Maxilift INOX 100	Se side 38
21RN100-75BM	Kedel 100/40L med beslag for Maxilift INOX 100	Se side 38
21RN100-75M	Kedel 100L med beslag for Maxilift INOX 100	Se side 38
48R60Z	Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner	4.321 DKK
XXX-75.22M	Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg for pris

Varimixer

ERGO140

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Ergonomisk betjening
- Kedel med kedeldetektering
- Skråtstillet touch panel for nem betjening med 24 programmerbare opskrifter
- Separat fjernelse af kedel og værktøj
- Effektiv løbende produktion
- Rustfri stålkonstruktion
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålrehoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved ventilation



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestromforsyning



**ANBEFALEDE
KAPACITETER**

SIDE 48



TILVALG



Aftagelig skærm, rustfrit stål



Automatisk skraber,
rustfrit stål

TILBEHØR OG UDSTYR

- Ophæng til røreværktøjer
- Maxilift Inox kedellift – se side 38

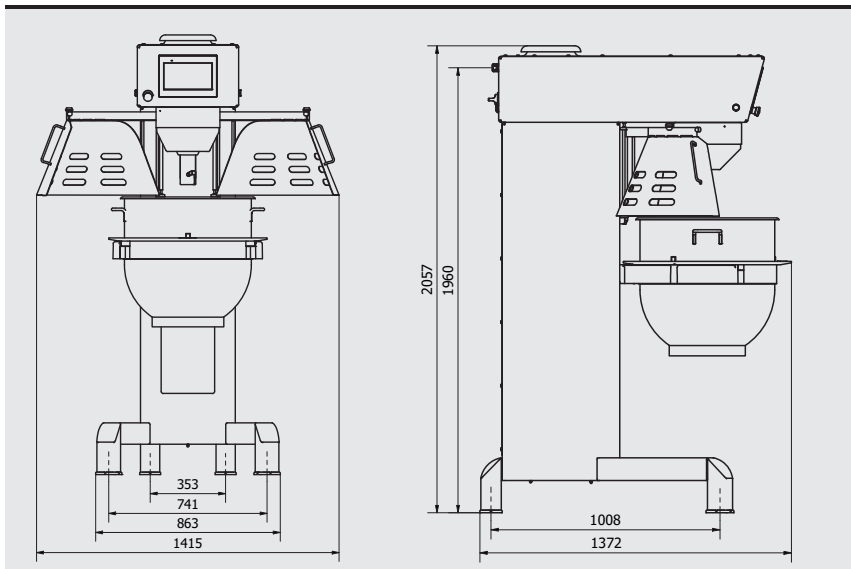


Kedelvogn - **Medfølger**



Kedellift

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	ERGO140	Pris DKK
	Rustfri stål ramme 140L kedel i rustfrit stål Spartel i aluminium (godkendt til fødevarer) med dobbelt pin Ris centerforstærket i rustfrit stål med dobbelt pin Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Dobbeltsporet bayonetfatning Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar Kedelvogn Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 7500 W	
M140E-S-400U5-01	Rustfri stål røremaskine med VL-5 kontrolpanel	340.000 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

Nedenstående optioner kan tilvælges ovenstående maskiner (tillægspris)

50150-2	Strømsik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
At	Lukket stænksskærm i rustfrit stål - CE certificeret	5.374 DKK
EI	IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stålrehoved, pakning ved bagplade, pakning ved topplade, vandinddækning ved ventilation.	68.944 DKK
M Marine	Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplæg. Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	18.405 DKK

TILBEHØR 140 L

AE140-A.5MZB	140 L A-udstyr (1 sæt rustfri kedel med kedeldetektering, alu. spartel med dobbelt pin, ris med centerforstærkning, rustfrit stål med dobbelt pin) ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	72.817 DKK
AE140-75MZB	140 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	37.177 DKK
22AE140	140 L Kedelvogn, standard	7.384 DKK
AR140-78.5M	140 L Krog med dobbelt pin, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	6.910 DKK
AR140-27.5M	140 L Spartel med dobbelt pin, standard, aluminium ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	8.568 DKK
AR140-27.6M	140 L Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	26.946 DKK
DE140-28.5MZB	140 L Ris med dobbelt pin, standard, rustfrie tråde ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	7.153 DKK
44AR140.5FM	140 L Centerforstærket ris med dobbelt pin, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	27.070 DKK
14AR140.5M	140 L Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	35.133 DKK
42AR140PF	140 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	17.408 DKK
42AR140PTF	140 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	18.632 DKK
42AR140-204F	140 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	476 DKK
42AR140-204TF	140 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	1.634 DKK
39AR140.5M	Pulverblander med dobbelt pin, i rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	26.755 DKK

ACCESSORIES 140/80L - B-EQUIPMENT USED FOR REDUCED VOLUME ON SAME MIXER... "2 MIXERS IN 1"

AR140-B.5MZB	140/80 L B-udstyr (1 sæt kedel med kedeldetektering, spartel, ris og krog) ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	37.330 DKK
AR140-75AM	140/80 L Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	19.670 DKK
22AR140A	140/80 L Kedelvogn, standard ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	4.973 DKK
AR140-78.5AM	140/80 L Krog, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	6.477 DKK
AR140-27.5AM	140/80 L Spartel, standard, aluminium ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	4.452 DKK
AR140-27.6AM	140/80 L Spartel, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	25.023 DKK
DE140-28.5AMZB	140/80 L Ris, standard, rustfrie tråde ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	6.731 DKK
14AR140.5AM	140/80 L Røreris nr. 14, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	17.711 DKK
42AR140AP	140/80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	13.397 DKK
42AR140APT	140/80 L Automatisk skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	14.361 DKK
42AR80-204	140/80 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	200 DKK
42AR80-204T	140/80 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	927 DKK

UDSTYR

21AE140ESL	Maxilift Inox 140 M, rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 36
21AE140ESH	Maxilift Inox 140 H, rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 36
48R60Z	Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner	4.321 DKK
XXX-75.22M	Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg for pris
28-XXX	Bundudtømningsrør, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg for pris

Fejlstrømsafbryder (RCD): HPFI-type A-SI eller PFI-type B

Varimixer

AR200

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- VL-5 kontrolpanel
- Frekvensstyret
- Rustfri stålkonstruktion
- Kedel med kedeldetektering
- Skråtstillet panel for nem betjening
- Kan vaskes iht. IP53
- Aftagelig sikkerhedsskærm
- Bemærk: ikke ERGO funktion



IP54 OPGRADERINGSPAKKE

- Vandtæt rustfrit stålrehoved
- Pakning ved bagplade
- Pakning ved topplade
- Vandinddækning ved ventilation



MARINE-VERSION

- Rustfrit stål
- Opfylder USPHS standarderne
- Opfylder IP53-standarderne
- Ekstra sikring mod vandindtrængning
- Leveres til speciel marinestromforsyning



ANBEFALEDE
KAPACITETER

SIDE 48



TILVALG



Aftagelig skærm, uden huller,
rustfrit stål



Automatisk skraber,
rustfrit stål

TILBEHØR OG UDSTYR

- Ophæng til røreværktojer
- Megalift Inox kedellift – se side 38

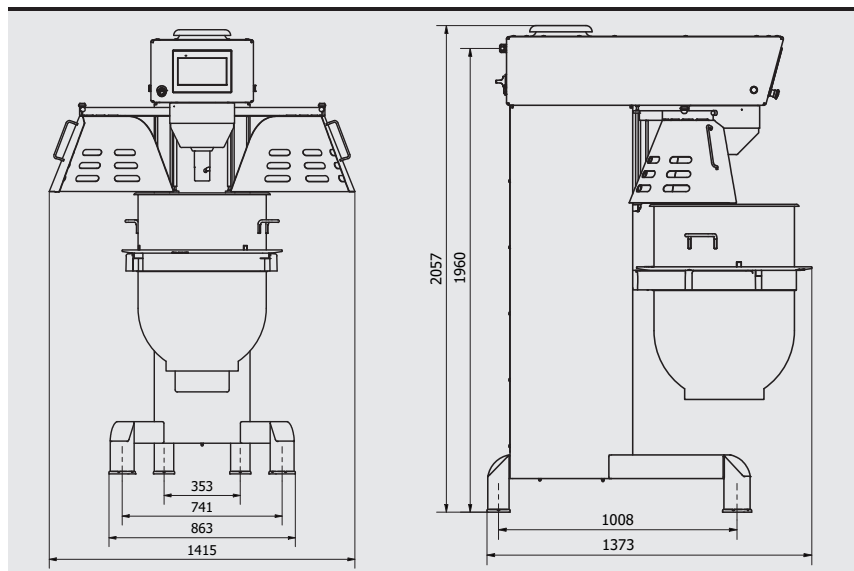


Kedelvogn



Kedellift

DIMENSIONER



Målene er angivet i mm



Art. nr.	AR200	Pris DKK
	Rustfri stål ramme 200L kedel i rustfrit stål Ris dobbelt centerforstærket, rustfrit stål med dobbelt pin Aftagelig sikkerhedsskærm Ifyldningsbakke Dobbeltsporet bayonettfatning Automatisk kedelløft, digital timer, programmerbar Strøm: 3 faser uden 0, 400 V, 50/60 Hz. 7500 W	
M200A-S-400U5-01	Rustfri stål røremaskine med VL-5 kontrolpanel	351.689 DKK

TILVALG TIL MASKINEN

50150-2	Strømsstik CEE, 5 poler, 16A, 400V - Monteres af lokal tekniker	444 DKK
At	Lukket stænkskærm i rustfrit stål - CE certificeret	5.374 DKK
EI	IP54 opgraderingspakke: Vandtæt rustfrit stål rørehoved, pakning ved bagplade, pakning ved topplade, vandinddækning ved ventilation	68.944 DKK
M Marine	Marineversion USPHS: Rustfri ståludførelse, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg Leveringstid for marineversioner ca. 3 måneder	18.405 DKK

TILBEHØR

AR200-75.2MZB	Kedel med kedeldetektering, rustfrit stål	39.995 DKK
22AE140	Kedelvogn, standard	7.384 DKK
AR200-27.6M	Spartel med dobbelt pin, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	52.213 DKK
44AR200.5FM	Dobbelt centerforstærket ris med dobbelt pin, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	32.678 DKK
14AR200F	Røreris nr. 14 med dobbelt pin, rustfrit stål ** Passer til ERGO VL4/VL5 dobbelt tap 1. Maj 2016 **	39.806 DKK
42AR200PF	200 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med skraberblad. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 100°C (PA), godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	18.927 DKK
42AR200PTF	200 L Automatisk forstærket skraber i rustfrit stål med Skraberblad Special. Inklusiv holder. Fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	20.735 DKK
42AR200-204F	200 L Skraberblad, fødevaregodkendt 100°C (PA) - godkendt til fødevarekontakt op til 100°C, tåler opvaskemaskine	555 DKK
42AR200-204TF	200 L Skraberblad Special, fødevaregodkendt 200°C (PTFE) - godkendt til fødevarekontakt op til 200°C, tåler opvaskemaskine	2.363 DKK

UDSTYR

21AR300ESL	Megalift Inox 200 M, rustfrit stål, højde 1,95 m	Se side 36
21AR300ESH	Megalift Inox 200 H, rustfrit stål, højde 2,3 m	Se side 36
21AR200-75.2M	Kedel 200L med beslag for Megalift INOX 200	Se side 36
XXX-75.22M	Hjul til kedel, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg for pris
28-XXX	Bundudtømningsrør, ex. kedel. Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg for pris
48R60Z	Ophæng til røreværktøjer, 60 - 200 L maskiner, 48R60Z	4.321 DKK

KØDHAKKERE

Passer til TEDDY + KODIAK10 (begge med hjælpetræk) og med mellemleje til 20 - 80 L

62 mm kødhakker, rustfrit stål

Art. nr.	Produkt	Pris DKK
AR005-360-TS003	62 mm kødhakker med kniv samt 4,5 mm skive i rustfrit stål	5.044 DKK
AR005-357-TD005	3 mm skive, rustfrit stål	372 DKK
AR005-357-TD004	4,5 mm skive, rustfrit stål	401 DKK
AR005-357-TD008	8 mm skive, rustfrit stål	401 DKK
AR005-358-TD003	Kniv, ø62 mm	185 DKK
41R6-TS002ZB	Cookie press for meat mincer (Ø8)	736 DKK
41R6-TS003ZB	Cookie press for meat mincer (Ø16)	1.180 DKK



Passer til 20 - 80 L

6RZB	82 mm kødhakker med standardkniv, forskærer og 3 mm skive	11.197 DKK
8R6	Pølsehorn til 82 mm kødhakker	1.323 DKK
30R	Modtagebakke til kødhakkere osv.	4.962 DKK
6R352	Kniv, ø82 mm	729 DKK
6R353	Forskærer ø82 mm	833 DKK
6R354	2 mm skive, standard	906 DKK
6R355	3 mm skive, standard	773 DKK
6R357	5 mm skive, standard	598 DKK
6R359	8 mm skive, standard	584 DKK
6R360	13 mm skive, standard	583 DKK
6R355.1	3 mm skive, rustfrit stål	2.088 DKK
6R357.1	5 mm skive, rustfrit stål	1.884 DKK
6R359.1	8 mm skive, rustfrit stål	2.000 DKK
6R360.1	13 mm skive, rustfrit stål	2.000 DKK
6R352.2	Standard kniv sæt inklusiv forskærer, 3mm hulskive og kniv	2.145 DKK



GRØNSAGSKÆRERE



GR20 passer til 20 - 80 L

Snitteskive, indstillelig 0-8 mm, rustfrit stål

Grønsagsskærer – GR20

Art. nr.	Produkt		Pris DKK
1130.003	GR20plus komplet (uden skiver)	Til 20 - 80 L røremaskiner	14.225 DKK
1130.107R	Snitteskive, indstillelig 0-8 mm, rustfrit stål	0 mm - 8 mm Til GR20plus	5.035 DKK
1130.111R	Julienneskive, rustfrit stål	J2 2x2 mm Til GR20plus	3.110 DKK
1130.112R	Julienneskive, rustfrit stål	J4 4x4 mm Til GR20plus	3.110 DKK
1130.113R	Julienneskive, rustfrit stål	J6 6x6 mm Til GR20plus	3.110 DKK
1130.115R	Julienneskive, rustfrit stål	J8 8x7 mm, pommes frites Til GR20plus	3.110 DKK
1130.126R	Riveskive, rustfrit stål	(P) parmesan Til GR20plus	2.147 DKK
1130.121R	Riveskive, rustfrit stål	R1,5 1,5 mm Til GR20plus	2.147 DKK
1130.122R	Riveskive, rustfrit stål	R2 2 mm Til GR20plus	2.147 DKK
1130.123R	Riveskive, rustfrit stål	R3 3 mm Til GR20plus	2.147 DKK
1130.124R	Riveskive, rustfrit stål	R5 5 mm Til GR20plus	2.147 DKK
1130.125R	Riveskive, rustfrit stål	R9 9 mm Til GR20plus	2.147 DKK
1130.151	Terningskærer inkl. gitter og kniv (8x8 / 10x10), komplet	Til GR20plus	7.636 DKK
1150.411	Vingekniv til terningskærer	Til GR20plus	2.874 DKK
1150.400	Terninggitter 8x8	Til GR20plus	5.559 DKK
1150.402	Terninggitter 10x10	Til GR20plus	5.559 DKK
1119.401	Holder til 6 skiver	Til GR20plus	1.199 DKK

TILBEHØR

Diverse tilbehør

Art. nr.	Produkt		Pris DKK
48R20ZB	Ophæng til røreværktøjer	91 cm Til 10-20-30-40 L røremaskiner	2.640 DKK
48R60ZB	Ophæng til røreværktøjer	127 cm Til 60-80-100-140-200 L røremaskiner	4.321 DKK
XXX-75.22M	Hjul til kedel, ex. kedel	Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg efter pris
28-XXX	Bundudtømningsrør, ex. kedel	Til ERGO60-ERGO100-ERGO140-AR200 røremaskiner	Spørg efter pris

Varimixer

EASYLIFT 30-60

EASYLIFT 80-100

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den ideelle løsning til løft af kedler
- Easylift klarer alle løft af kedler og er nem at køre rundt i køkkenet.
- Easylift tager kedlerne direkte fra røremaskinen og løfter dem op i passende arbejds højde, når der fyldes råvarer i kedlen.
- Efter endt omrøring løftes kedlen direkte ud af røremaskinen, køres hen til arbejdspladsen og løftes op i en passende arbejds højde for udportionering af indholdet.
- Easylift løfter og sænker kedlerne elektrisk og betjenes med en enkelt trykknop.
- Når Easylift ikke benyttes, kan den parkeres under bordet.

Easylift fås i 2 størrelser:

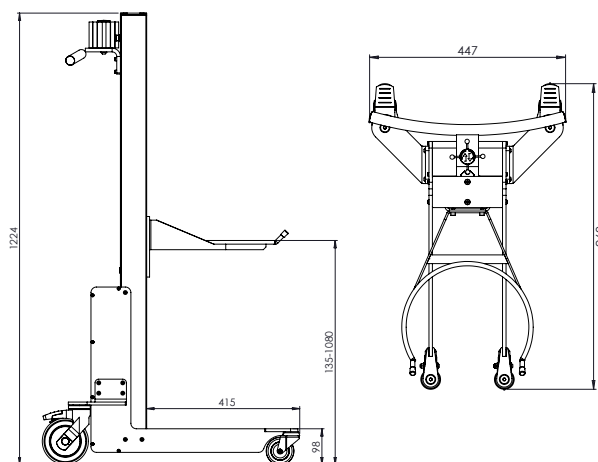
- Easylift 30-60 og Easylift 80-100



Easylift 30-60

Art. Nr.	Model	Kapacitet	Kedelstørrelse	Pris DKK
21CR30	Easylift 30-60	70 kg	30 - 60 L	**

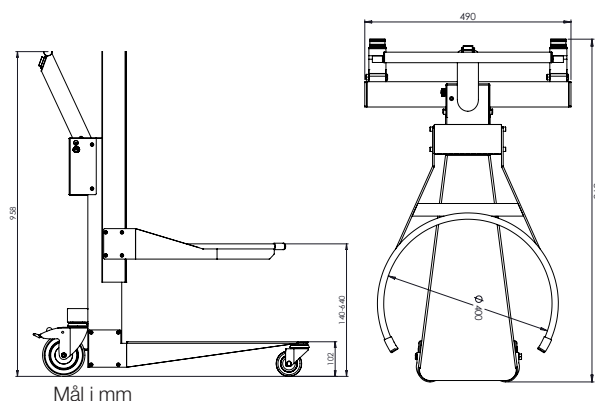
** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



Easylift 80-100

Art. Nr.	Model	Kapacitet	Kedelstørrelse	Pris DKK
21AR80	Easylift 80-100	100 kg	80 - 100 L	**

** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



MULTILIFT 30-60

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den ideelle løsning til løft og transport af kedler.
- MULTILIFT klarer alle løft af kedler og er let at køre rundt i køkkenet.
- MULTILIFT tager kedlen direkte fra røremaskinen og løfter dem til en passende arbejds højde, når der fyldes råvarer i kedlen.
- Efter endt omrøring løftes skålen direkte ud af røremaskinen og køres hen til arbejdspladsen og løftes op i en passende arbejds højde for udportionering af indholdet.
- MULTILIFT løfter og sænker kedler elektrisk og betjenes fra en enkelt tryknap.
- Kedlen kan placeres direkte på arbejdsbordet.
- MULTILIFT har en indbygget rustfrit stålplade og gaffel i samme applikation.
- Du har mulighed for at bruge samme lift til både løft af kedel ved hjælp af gafflen, og med pladen slået ned også til løft af kasser eller til bord til udportionering eller anden brug som platform til nøjagtig den ønskede højde.

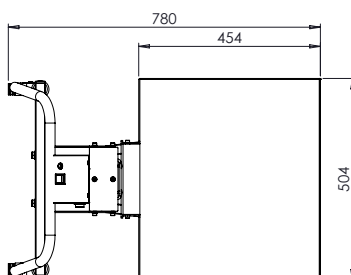
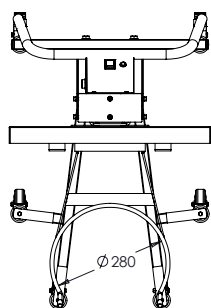
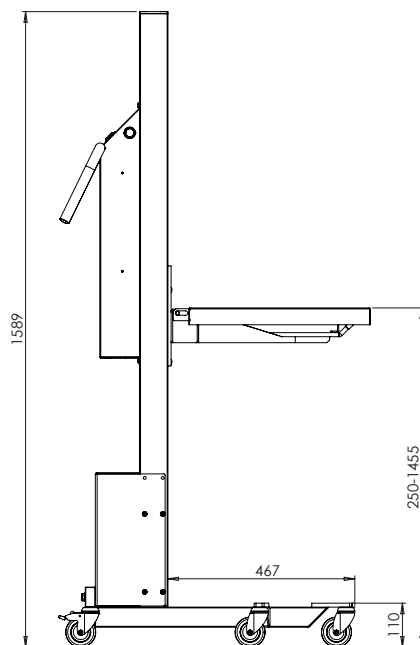
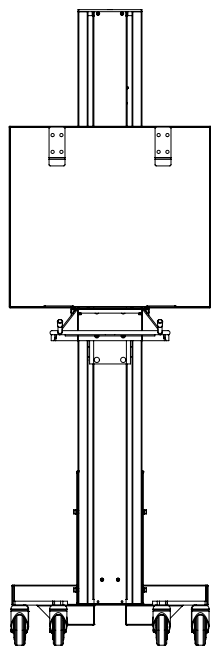
MULTILIFT kan håndtere kedler fra 30 til 60 liter og leveres i rustfrit stål.



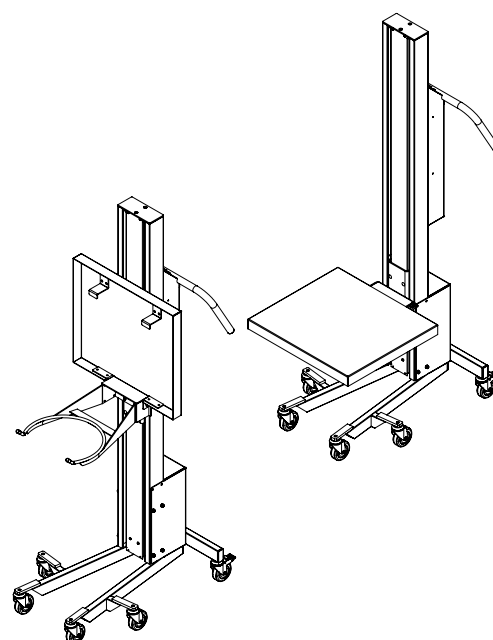
Multilift 30-60

Art. Nr.	Model	Kapacitet	Kedelstørrelse	Pris DKK
21CR31	Multilift 30-60	70 kg	30 - 60 L	**

** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



Mål i mm



FLEXLIFT INOX

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den flexible løsning til løft og rotation af kedler
- FLEXLIFT INOX kan løfte kedlen direkte fra hylde eller røremaskine op i passende arbejds-højde og kan rotere kedlen for udportionering eller tømning af indholdet.
- Liften klemmer med 2 arme om kedlen. Drejeenheden anvendes til at foretage sidelæns rotation af kedlen.
- FLEXLIFT INOX løfter og sænker kedlerne elektrisk og betjenes med en fjernbetjening.
- FLEXLIFT INOX kan håndtere kedler fra 30 til 80 liter, og leveres i rustfrit stål.

Kontakt os for specialbyggede varianter af FLEXLIFT INOX.

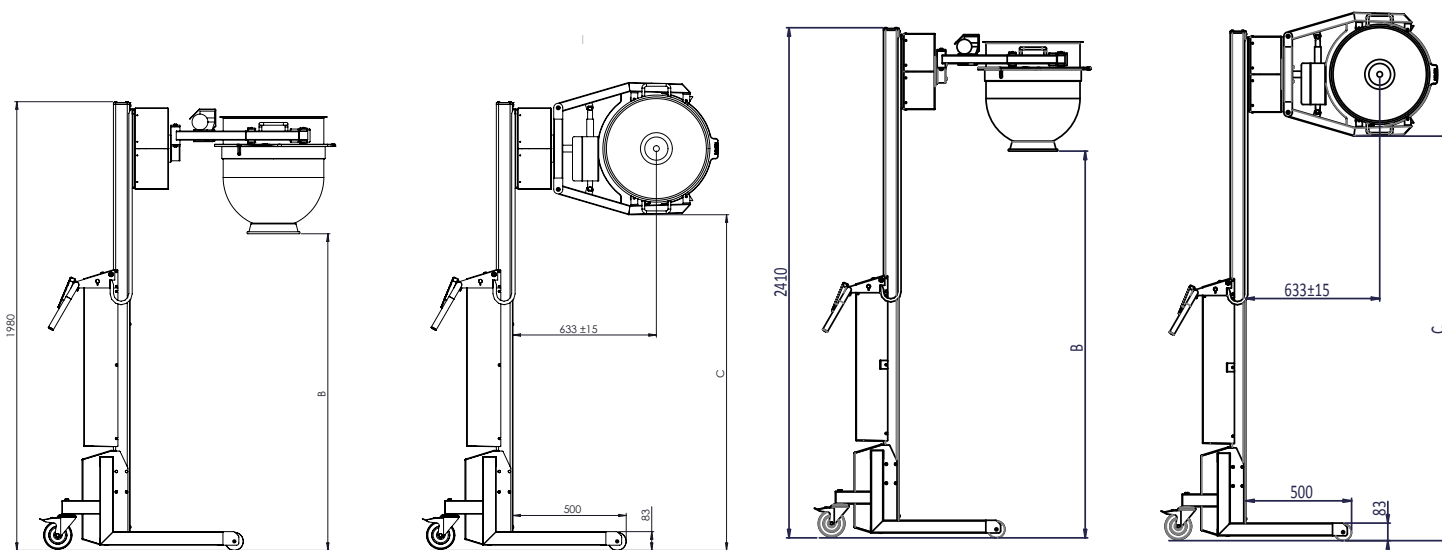


Flexlift Inox

Art. nr.	Model	Maskinstørrelse Varimixer	Kapacitet	Rotation Elektrisk	Materiale Rustfrit stål	Total højde		Pris DKK
						Medium 1965 mm	Høj 2410 mm	
21AE60ESL	Flexlift INOX 30-80 M	30-80 L	80 kg	x	x	x		**
21AE60ESH	Flexlift INOX 30-80 H	30-80 L	80 kg	x	x		x	**

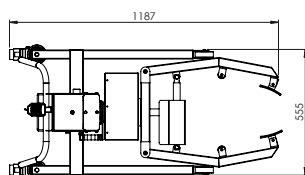
** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com

Denne lift fikserer kedel ved hjælp af klemmefunktion



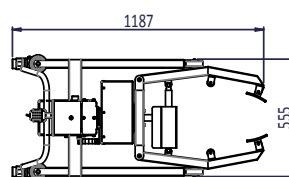
Flexlift Inox Medium

Flexlift Inox High



Mål i mm

B=	C=
30L. 1510mm.	30L. 1520mm.
40L. 1440mm.	40L. 1505mm.
40/20L. 1540mm.	40/20L. 1505mm.
60L. 1395mm.	60L. 1480mm.
60/30L. 1500mm.	60/30L. 1505mm.
80/L. 1405mm.	80/L. 1450mm.
80/40L. 1440mm.	80/40L. 1505mm.



B=	C=
30L. 1940mm.	30L. 1950mm.
40L. 1870mm.	40L. 1935mm.
40/20L. 1970mm.	40/20L. 1935mm.
60L. 1825mm.	60L. 1910mm.
60/30L. 1930mm.	60/30L. 1935mm.
80/L. 1835mm.	80/L. 1880mm.
80/40L. 1870mm.	80/40L. 1935mm.



FLEXLIFT INOX MINI

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den flexible løsning til løft og rotation af kedler
- FLEXLIFT INOX MINI kan løfte kedlen direkte fra hylde eller røremaskine op i passende arbejds højde og kan rotere kedlen for udportionering eller tømning af indholdet.
- Liften klemmer med 2 arme om kedlen. Drejeenheden anvendes til at foretage sidelæns rotation af kedlen.
- FLEXLIFT INOX MINI løfter og sænker kedlerne elektrisk og betjenes med en fjernbetjening.
- FLEXLIFT INOX MINI kan håndtere kedler fra 30 til 80 liter, og leveres i rustfrit stål.
- FLEXLIFT INOX MINI er en kompakt version af FLEXLIFT INOX.

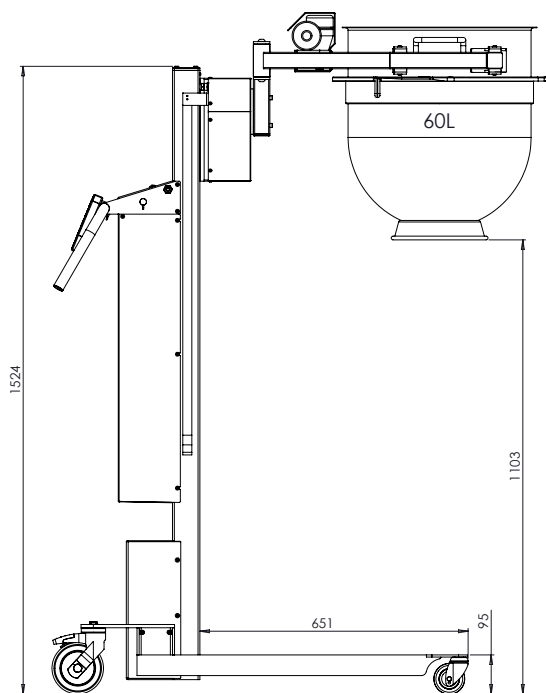
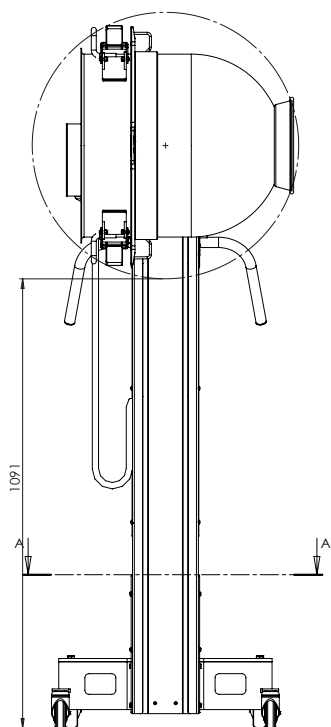
Kontakt os for specialbyggede varianter af FLEXLIFT INOX MINI.



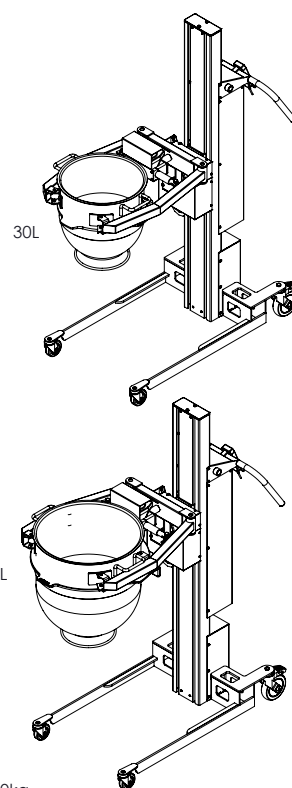
Flexlift Inox Mini 30-60 (NY MODEL)

Art. Nr.	Model	Maskinstørrelse Varimixer	Kapacitet	Rotation Elektrisk	Materiale Rustfrit stål	Total højde	Pris DKK
21AR40ESH	Flexlift Inox Mini 30-60	30-60 L	50 kg	x	x	1524 mm	**

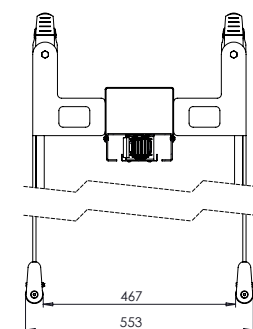
** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com



Flexlift Inox Mini



Max Payload 50kg.



Mål i mm

MAXILIFT INOX MEGALIFT INOX

UNIKKE SALGSARGUMENTER

- Den flexible, kraftfulde løsning til løft og rotation af kedler
- MAXILIFT INOX / MEGALIFT INOX kan løfte kedlen direkte fra hylden eller røremaskinen til passende arbejds højde, og kan rotere kedlen for udportionering eller tømning af indholdet.
- MAXILIFT INOX/ MEGALIFT INOX
- Løfter og sænker kedlen elektrisk og betjenes via en fjernbetjening.
- Fikserer kedlen ved hjælp af snaplock beslag, som skal monteres på kedelring.
- Drejeeenheden bruges til at rotere kedlen sidelæns.
- Stærk konstruktion med 2 tårne for tungere løft (Megalift).
- MAXILIFT INOX 100 kan håndtere 100 L kedler (max. 110 kg ingrediens), og leveres i rustfrit stål.
- MAXILIFT INOX 140 kan håndtere 140 L kedler (max. 140 kg ingrediens), og leveres i rustfrit stål.
- MEGALIFT INOX 200 kan håndtere 200 L kedler (max. 200 kg ingrediens), og leveres i rustfrit stål.

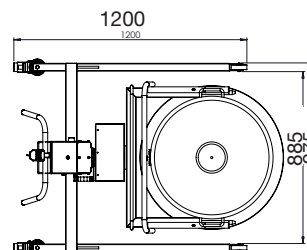
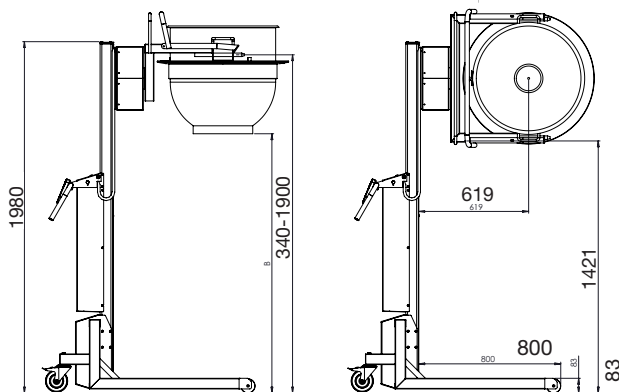


Kontakt os for specialbyggede varianter af MAXILIFT INOX / MEGALIFT INOX.

Maxilift Innox

Art. nr.	Model	Ladeledning	Ombytningsbatterier. To stk. 18AH batteripakker og en ladestation	Maskinstørrelse Varimixer	Kapacitet	Rotation Elektrisk	Materiale Rustfrit stål	Total højde		Pris Dkk
								Medium 1980 mm	Høj 2410 mm	
21AE100ESL	Maxilift INOX 100 M	X		100 L	110 kg	x	x	x		**
21AE100ESH	Maxilift INOX 100 H	X		100 L	110 kg	x	x		x	**
21AE140ESL	Maxilift INOX 140 M	X		140 L	140 kg	x	x	x		**
21AE140ESH	Maxilift INOX 140 H	X		140 L	140 kg	x	x		x	**
21AE100ESL-CBC	Maxilift INOX 100 M		X	100 L	110 kg	x	x	x		**
21AE100ESH-CBC	Maxilift INOX 100 H		X	100 L	110 kg	x	x		x	**
21AE140ESL-CBC	Maxilift INOX 140 M		X	140 L	140 kg	x	x	x		**
21AE140ESH-CBC	Maxilift INOX 140 H		X	140 L	140 kg	x	x		x	**

** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com. Denne lift fikserer kedel ved hjælp af snaplock beslag som skal monteres på kedelring. Ved samtidig køb af kedel gøres dette hos Varimixer.



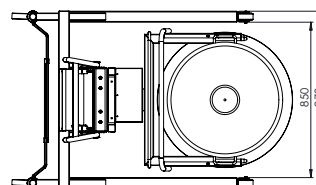
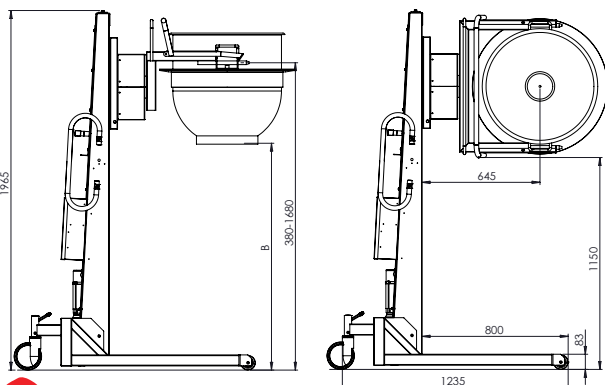
Megalift Innox

Art. Nr.	Model	Maskinstørrelse Varimixer	Kapacitet	Rotation Elektrisk	Material Rustfrit stål	Total højde		Pris Dkk
						Medium 1965 mm	Højde 2315 mm	
21AR300ESL	Megalift INOX 200 M	200 L	200 kg	x	x	x		**
21AR300ESH	Megalift INOX 200 H	200 L	200 kg	x	x		x	**
21AR200-74Z	Sæt med beslag (komplet med bolte og møtrikker til en kedel)							**

** Forhandles af H.C.Hovmand A/S, www.hovmand.com

Denne lift fikserer kedel ved hjælp af snaplock beslag, som skal monteres på kedelring.

Ved samtidig køb af kedel gøres dette hos Varimixer.



Mål i mm



KONTROLPANELER

RØREMASKINE, STØRRELSE	KODIAK 10 L 20 L 30 L	30 L 40 L 60 L 80 L	30 L 40 L 60 L 80 L 100 L	100 L	ERGO 60 L ERGO 100 L ERGO 140 L AR 200 L
KONTROLPANEL	KODIAK	VL-1	VL-1S	VL-1L	VL-5
BILLEDE					
Manuel hastighedsregulering	–	✓	–	✓	–
Elektronisk hastighedsregulering	✓	–	✓	–	✓
Manuel kedelsækning	✓	✓	–	–	–
Elektronisk kedelsækning	–	–	✓	✓	✓
Automatisk kedelsækning	–	–	✓	✓	✓
Timer med auto-stop	✓	✓	✓	✓	✓
Programmerbar, Remix	–	–	–	–	✓
Pausefunktion	✓	✓	✓	✓	✓
Nødstop	✓	✓	✓	✓	✓

TEKNISKE DATA

	Volumen L	B- udstyr L	kW	Standard- spænding V	Anden spænding	Frekvens	Nettovægt kg	Trinløs hastighed Omdr./min.	Kød- hakker	Grønsags- skærer
KODIAK 10 bord	10	-	0.7	230V			53	72 - 451	62 mm	
KODIAK 10 gulv	10	-	0.7	230V			120	72 - 451	62 mm	
KODIAK 20 bord	20	12	0.7	230V			80	64 - 353	82 mm	GR20
KODIAK 20 gulv	20	12	0.7	230V			185	64 - 353	82 mm	GR20
KODIAK 30	30	15	1.2	230V			190	64 - 353	82 mm	GR20
AR30	30	15	1.0	400V			170	57 - 311	82 mm	GR20
AR40	40	20	1.1	400V			175	53 - 294	82 mm	GR20
AR40P (PIZZA)	40	20	1.85	400V			175	53 - 294	82 mm	GR20
AR60	60	30	1.85	400V			257	53 - 288	82 mm	GR20
AR60P (PIZZA)	60	30	3.0	400V			257	53 - 288	82 mm	GR20
AR80	80	40	2.9	400V			375	47 - 257	82 mm	GR20
AR100	100	40+60	2.9	400V			450	47 - 257	-	-
AR200	200	-	7.5	400V			600	47 - 259	-	-
ERGO 60	60	30	3.0	400V			330	53 - 292	-	-
ERGO 100	100	40+60	4.0	400V			450	47 - 259	-	-
ERGO 140	140	-	7.5	400V			500	47 - 259	-	-

CAPACITIES (Recommended)

	Tools	KODIAK 10	KODIAK 20	KODIAK 30	AR30	AR40	AR40P	AR60 ERGO60	AR60P	AR80	AR100 ERGO100	ERGO140	AR200
MACHINE CAPACITY		10 litre	20 litre	30 litre	30 litre	40 litre	40 litre	60 litre	60 litre	80 litre	100 litre	140 litre	200 litre
Egg whites	Whip	0.5 L	1 L	1.5 L	1.5 L	2 L	2 L	3 L	3 L	4 L	5 L	7 L	10 L
Whipped cream	Whip	2.5 L	4 L	5 L	6 L	8 L	8 L	12 L	12 L	16 L	25 L	35 L	50 L
Buttercream frosting	Whip	4 L	8 L	12 L	12 L	16 L	16 L	24 L	24 L	32 L	45 L	63 L	90 L
Layer Cake Sponges	Whip	2.5 kg	5.5 kg	8 kg	8 kg			16 kg	16 kg		26 kg	37 kg	
Mayonnaise	Whip	4 L	8 L	12 L	12 L			24 L	24 L	32 L	40 L	56 L	
Mashed potatoes	Beater	5 kg	10 kg	16 kg	16 kg	21 kg	21 kg	32 kg	32 kg	43 kg	54 kg	76 kg	107 kg
Cakes	Beater	5 kg	10 kg	15 kg	15 kg	20 kg	20 kg	30 kg	30 kg	40 kg	55 kg	77 kg	110 kg
Icing, Fondant	Beater	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg	16 kg	16 kg	24 kg	24 kg	32 kg	40 kg	56 kg	80 kg
Herb butter	Beater	3 kg	6 kg	9 kg	9 kg	12 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	35 kg	49 kg	70 kg
Meatball / Vegan meatball mix	Beater	6 kg	12 kg	18 kg	18 kg	24 kg	24 kg	36 kg	36 kg	48 kg	60 kg	84 kg	120 kg
Pasta, noodles (50%AR)	Hook	6 kg	12 kg	18 kg	12 kg	16 kg	20 kg	24 kg	28 kg	32 kg	45 kg	63 kg	
Dough, wheat (50%AR)	Hook	4 kg	7 kg	10 kg	15 kg	20 kg	28 kg	34 kg	34 kg	40 kg	50 kg	70 kg	
Dough, wheat (60%AR)	Hook	5 kg	10 kg	12 kg	20 kg	26 kg	28 kg	40 kg	40 kg	53 kg	65 kg	91 kg	
Dough, whole wheat (70%AR)	Hook	5.5 kg	11 kg	16.5 kg	18 kg	24 kg	28 kg	36 kg	36 kg	48 kg	65 kg	85 kg	
Dough, rye bread	Hook	6 kg	12 kg	18 kg	18 kg	18 kg	24 kg	42 kg	42 kg	54 kg	80 kg	112 kg	
Dough, sourdough bread	Hook	5.5 kg	11 kg	16.5 kg	18 kg	18 kg	24 kg	36 kg	36 kg	48 kg	65 kg	85 kg	
Dough, gluten free	Hook	4.5 kg	9 kg	14 kg	14 kg	14 kg	19 kg	28 kg	28 kg	37 kg	47 kg	66 kg	



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Dine Varimixer kontakter



Peter M. Frederiksen
Salgsdirektør
Telefon +45 43 24 71 10
E-mail: pmf@varimixer.com



Claus Hedegaard
Area Sales Manager
Telefon: +45 43 24 71 03
E-mail: ch@varimixer.com



Brian Anthony
Marketing
Telefon +45 43 24 71 14
E-mail: ba@varimixer.com



Paw Søb
Administrerende direktør
Telefon +45 43 24 71 52
E-mail: ps@varimixer.com



Henrik Lykke Mose
Økonomidirektør
Telefon +45 43 24 71 31
E-mail: hlm@varimixer.com



Jens Thierry Borg
Teknisk salgschef
Telefon +45 43 24 71 93
E-mail: jb@varimixer.com



Jesper Schultz
Salgs- og servicekoordinator
Maskin-, reservedels- og tilbehørsordrer
Telefon +45 43 24 71 34
E-mail: jesper.schultz@varimixer.com



Marianne Sennenwald
Servicekoordinator
Reservedele og tilbehørsordrer
Telefon +45 43 24 71 06
E-mail: msc@varimixer.com



Tina Daugaard Rasmussen
Shippingkoordinator
Telefon +45 43 24 71 04
E-mail: tr@varimixer.com



Dorthe Bruus
Salgskoordinator
Telefon +45 43 24 71 07
E-mail: dorthe.bruus@varimixer.com



For at få den hurtigst mulige
håndtering skal du sende ordrer
og forespørgelser til:
e-order@varimixer.com

Håndtering af transport skader:

Ved synlige skader skal følgende straks udføres:

1. **Anmærkning på fragtbrev:** Notér altid skaden på fragtbrevet med en detaljeret beskrivelse af dine observationer, og send fragtbrevet til e-order@varimixer.com.
2. **Modtagelse af varen:** Maskinen skal modtages, selvom den er transportskadet. Hvis man vælger at afvise modtagelse af forsendelsen, har vi langt sværere ved at bevise hvordan skaden er opstået.
3. **Fotodokumentation:**
 - Tag billeder af transportskaderne uden at bryde emballagen, og send dem til: e-order@varimixer.com
 - Tag billeder af den label, der er fastgjort til godset, og send dem til: e-order@varimixer.com
 - Tag et billede af Tip and Tell, og send det til: e-order@varimixer.com
 - Tag billeder af følgesedlen, der er fastgjort til godset, og send dem til: e-order@varimixer.com
4. **Beskrivelse af skaden:** Angiv altid, om skaden opstod under aflæsning, eller om varen allerede var beskadiget ved modtagelsen. Husk altid at kvittere på fragtbrevet med en anmærkning om transportskaden.
5. **Rapportering til Varimixer:** Send en e-mail til e-order@varimixer.com, hvor du oplyser Varimixer-ordrenummeret og vedhæfter alle ovenstående detaljer.

Vigtigt: Emballagen må ikke brydes, før Varimixer har godkendt det.

SALGS- OG LEVERINGSBETINGELSER

FORSENDELSE OG HÅNDTERING

Alle oplyste priser er EXW Incoterms. Fragten bliver tilføjet til den endelige faktura, og varerne sendes på CIF, CIP eller DAP betingelser.

Hvis du foretrækker selv at arrangere transporten, opkræver vi et "EXW Håndteringsgebyr" på 80 EUR for at dække det ekstra administrative arbejde med din valgte speditør.

Vores CIF, CIP og DAP fragtrater er konkurrencedygtige og inkluderer ikke håndteringsgebyr.

Hvis du ønsker et fragtilbud, før du afgiver din ordre, bedes du kontakte vores forsendelsesafdeling.

RETURPOLITIK

Nye maskiner i original emballage kan returneres op til tre måneder fra fakturadato mod 10% returneringsgebyr der trækkes fra kreditnotaen.

Nye ubrugte reservedele kan returneres op til seks måneder fra fakturadato mod 5% returneringsgebyr der trækkes fra kreditnotaen.

RMA

For at få en problemfri og hurtig håndtering af returvarer bedes du bruge vores nye retursystem "Return Material Authorisation" på vores websted. Ved at bruge dette system undgår du forsinkelser ved håndtering og behandling af eventuelle returvarer.

ØVRIGE BETINGELSER

For levering til Danmark, Finland, Norge og Sverige:

Hvor intet andet er angivet gælder "Almindelige leveringsbetingelser for leverancer af maskiner og andet mekanisk, elektrisk og elektronisk udstyr mellem Danmark, Finland, Norge og Sverige samt inden for disse lande" Nr. NL92.

FOR LEVERING TIL ANDRE LANDE:

Hvor intet andet er angivet gælder "General Conditions for the Supply of Mechanical, Electrical and Associated Electronic Products", Nr. Orgalime S92.

GARANTI

Varimixer yder 2 års garanti fra faktura- eller fra leveringsdatoen til forhandleren.

Garantien dækker dog maksimalt 30 måneder fra varen blev afsendt fra vor fabrik. Maskinnummer, fakturadato og lign. skal opgives.

Garantien dækker kun levering af nye ombytningsdele af Brøndby. Defekte dele returneres fragtfrit til os eller besigtiges hos køber efter nærmere aftale. Hvis der er tale om en garantisag, krediterer vi vor garantileverance.

Garantien dækker ikke for fejl opstået ved fejlbetjening, overbelastning og manglende overholdelse af vedligeholdelsesforskrifter m.v.

Enhver anden omkostning i forbindelse med anvendelse af vore maskiner er Varimixer A/S uvedkommende.

RESERVEDELE

Det er vores hensigt at kunne tilbyde reservedele til alle produkter i minimum 10 år efter salgsdato. I sjældne tilfælde er dette muligvis ikke muligt. Vi råder alle distributører til at have væsentlige reservedele på lager.



Varimixer

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
2605 Brøndby

Salg & Marketing 4344 2288
Service & Reservedele 4324 7171
E-mail: info@varimixer.com
Ordrer: e-order@varimixer.com
www.varimixer.com
VAT nr. DK 73 31 44 10

Bank:
Nordea Bank Denmark A/S
Konto Nr. 2217-0277306190
Swift code NDEADKKKXXX
IBAN:DK8820000277306190

