

Varimixer

AR40

FLERE KAPACITETER I ÉN MASKINE

Kedler og værktøjer til produktion med halv volumen kan leveres til AR40.

DIGITAL TIMER

Driftstid kan styres eller overvåges via en digital timer. Maskinen stopper ved 00:00

KØDHAKKER OG GRØNSAGSSKÆRER

Modeller fra AR30 til AR80 kan bestilles med et hjælpetræk for at udvide røremaskinens mulige anvendelsesområder.

MAGNETISK SIKKERHEDSSKÆRM

Skærmens for- og bagpart kan let afmonteres og vaskes i opvaskemaskine. Dette gør rengøring af maskinen meget lettere og sikrer en optimal hygiejne.

AUTOMATISK FASTSPÆNDING

Kedlen trilles på plads mellem de to kedelarme. Ved hjælp af håndtaget – eller automatisk ved tryk på en knap – kan kedlen hæves, centreret og låses på plads med en enkelt bevægelse.

NEM KEDELHÅNDBETING

Vælg mellem kedelvogn til transport eller en elektrisk kedellift, der klarer transport til og fra maskinen. Dette sikrer også en god ergonomi ved påfyldning og tømning. Vælg mellem flere modeller.

HVID ELLER RUSTFRIT STÅL

Et rengøringsvenligt design. AR serien er som standard pulverlakeret og kan opgraderes til en ramme udelukkende i rustfrit stål.

STÆRK OG EFFEKTIV

De kraftige motorer har kapaciteten til at håndtere store mængder af tunge ingredienser.

TRINLØS HASTIGHEDSKONTROL

Trinløs styring af hastigheden med et meget robust system med bælte snarere end gear. Denne løsning betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie, og på denne måde undgås risikoen for at spilde olie i kedlen.



PIZZA SPECIAL

AR40 og AR60 kan leveres i en særlig pizzaudgave med en ekstra kraftig motor, der nemt kan håndtere hhv. 32 og 46 kg pizzadej med 50 procent tørstof.



VARIMIXER AR40 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Hvid, pulverlakeret



Rustfrit stål



Pizzaudgave, hvid, pulverlakeret



Marineversion, rustfrit stål

EKSTRAUDSTYR – KONTROLPANEL



VL-1 – Manuel hastighedsregulering og manuel kedelsænkning



VL-1S – Automatisk hastighedsregulering og automatisk kedelsænkning

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



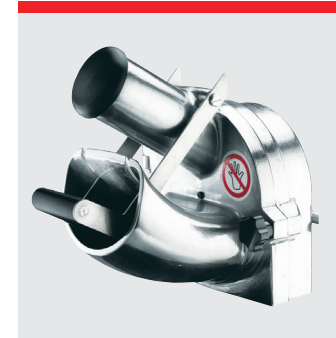
Hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærer



Kødhakker, 70 mm



Kødhakker, 82 mm



Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER AR40 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 40 L



Ris, krog, spartel og kedel 40 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER AR40 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 40/20 L



Ris, krog, spartel og kedel 40/20 liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Røreris, rustfrit stål



Ris med 1 mm tykkere tråde, rustfrit stål



Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Krog med to stifter til pizza



Automatisk skraber, rustfrit stål.
40 l og 40/20 l.



Pulverblender, rustfrit stål



Ophæng til værktøj, 91 cm

UDSTYR



Kedelvogn



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR40 STANDARD

Hvid, pulverlakeret
1 kedel 40 liter i rustfrit stål
1 spartel i rustfrit stål
1 krog i rustfrit stål
1 ris med tråde i rustfrit stål
Magnetisk aftagelig sikkerhedsskærm – CE-certificeret
Digital timer og nødstop
Spænding: 3 faser, 400 V, 50 Hz med 0 og jord. 1.100 W

VARIMIXER AR40 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen	40 l
Effekt	1.100 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD):	
Industri miljø	PFI type A
Let industri/bolig	HPFI type A
Nettovægt	175 kg
Transport bruttovægt	210 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	1430 x 670 x 1100 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1209 x 557 x 952 mm
HS Kode	84341010
Vol. m ³	1.06 m ³
Ldm	0.40
Trinløs hastighed	53 - 294 RPM
Faser	3 ph
IP Kode	IP32

*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske. Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER AR40 MARINE VERSION

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærnvrie skruer, fuldsvejste rustfrie stålknæ, pakning ved bagplade, pakning ved frontpanel og toplåg. Overholder USPHS.

Spænding: 3 faser, 440 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.100 W
3 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.100 W

KAPACITETER

		AR40	AR40P	
Værktøj	Produkt			Bemærk
Ris	Æggehvider	2	2 l	
	Flødeskum	8	8 l	
	Smøkkrem glasur	16	16 l	+ □
	Lagkagebunde	-	- kg	
	Mayonnaise	-	- l	
Spartel	Kartoffelmos	21	21 kg	+
	Kager	20	20 kg	
	Glasur, fondant	16	16 kg	+
	Kryddersmør	12	12 kg	+ □
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	24	24 kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	16	20 kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	20	28 kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	23	28 kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	26	28 kg	●
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	24	28 kg	
	Dej, rugbrøde	24	24 kg	+
	Dej, surdejsbrød	24	24 kg	
	Dej, glutenfri	19	19 kg	

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resultere i et andet resultat. Start altid maskinen i laveste hastighed. Hastigheden øges efterfølgende, mens der tages højde for, produktet der blandes.

Symbolforklaring:

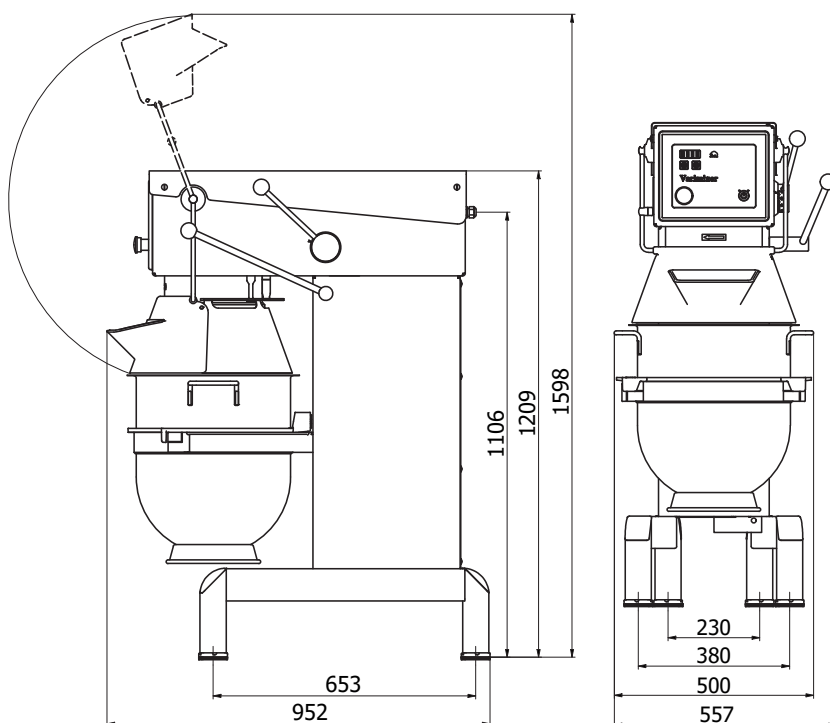
- + = Anvend skraber for det bedste og mest effektive resultat
- = Sørg altid for, at ingredienserne er stuetemperatur / bløde.
Hvis ikke, kan dette beskadige værktøjerne.
- = Anbefales til arbejde ved lav hastighed.
- = Anbefales ikke at gå over middel hastighed.
- AR = Absorption Ratio (væske i % af tørstof)

CERTIFICERINGER



Intertek

DIMENSIONER



Varimixer

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