

Varimixer

AR60

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 bæltet snarere end gear. Denne løsning betyder, at røremaskinen ikke indeholder olie, og på denne måde undgås risikoen for at spilde olie i kedlen.

FLERE KAPACITETER I ÉN MASKINE

Kedler og værktøjer til produktion med halv volumen kan leveres til AR60.

DIGITAL TIMER

Driftstid kan styres eller overvåges via en digital timer. Maskinen stopper ved 00:00 og givet et bip for at varsle operatøren.

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.

BEN I RUSTFRIT STÅL

Som ekstra beskyttelse mod rust er de lodrette dele af benet altid lavet af rustfrit stål.



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 AR60 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 AR60 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 60 L



Ris, krog, spartel og kedel 60 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER AR60 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 60/30 L



Ris, krog, spartel og kedel 60/30 liter i rustfrit stål.

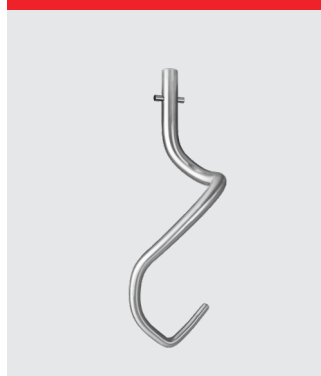
EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



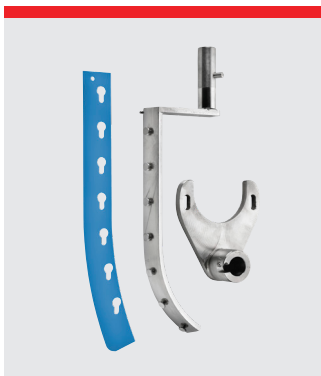
Røreris, rustfrit stål



Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Krog med to stifter til pizza



Automatisk skraber, rustfrit stål.
60 l og 60/30 l.



Pulverblender, rustfrit stål



Ris med forstærkning



Ophæng til værktøj, 127 cm

UDSTYR



Kedelvogn



Easylift 30-60



Multilift 30-60



Flexlift Inox

VARIMIXER AR60 STANDARD

Hvid, pulverlakeret
1 kedel 60 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. 1.850 W

VARIMIXER AR60 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen	60 l
Effekt	1.850 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD): Industri miljø Let industri/bolig	PFI type A HPFI type A
Nettovægt	257 kg
Transport bruttovægt	290 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	1593 x 680 x 1120 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1394 x 627 x 1064 mm
HS Kode	84341010
Vol. m ³	1.18 m ³
Ldm	0.40
Trinløs hastighed	53 - 288 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 AR60 MARINE VERSION

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærvfrie 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. 1.850 W
3 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 1.850 W

CERTIFICERINGER



Varimixer

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

KAPACITETER

AR60 AR60P

Værktøj	Produkt			Bemærk
Ris	Æggehvinder	3	3 l	
	Flødeskum	12	12 l	
	Smørkrem glasur	24	24 l	+ □
	Lagkagebunde	16	- kg	
	Mayonnaise	24	- l	
Spartel	Kartoffelmos	32	32 kg	+
	Kager	30	30 kg	
	Glasur, fondant	24	24 kg	+
	Kryddersmør	18	18 kg	+ □
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	36	36 kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	24	28 kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	34	34 kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	35	35 kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	40	40 kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	36	36 kg	
	Dej, rugbrøde	42	42 kg	+
	Dej, surdejsbrød	36	36 kg	
	Dej, glutenfri	28	28 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)

DIMENSIONER

