

Varimixer

AR80

FLERE KAPACITETER I ÉN MASKINE

Kedler og værktøjer til produktion med halv volumen kan leveres til AR80.

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.

AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM Den aftagelige sikkerhedsskærm er fremstillet af rustfrit stål, er nem at montere og tåler maskinopvask. Beskytter mod støv og stænk.

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

NEM KEDELHÅNTERING 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.

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.



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



VARIMIXER AR80 EKSTRAUDSTYR – MODELLER



Hvid, pulverlakeret



Rustfrit stål



Marineversion, rustfrit stål

EKSTRAUDSTYR – KONTROLPANEL

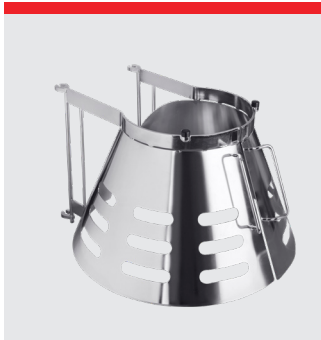


VL-1 – Manuel hastighedsregulering og manuel kedelsænkning

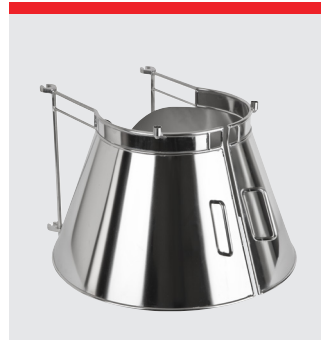


VL-1S – Automatisk hastighedsregulering og automatisk kedelsænkning

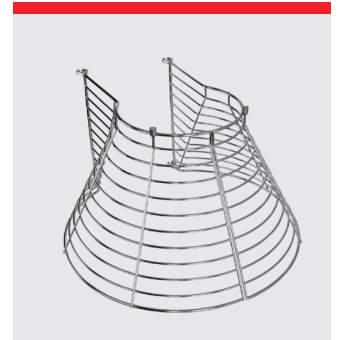
EKSTRAUDSTYR – SIKKERHEDSSKÆRME



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. CE-certificeret



Aftagelig sikkerhedsskærm i rustfrit stål. Ikke CE-certificeret

EKSTRAUDSTYR – HJÆLPETRÆK



Hjælpetræk til kødhakker og grønsagsskærer



Kødhakker, 70 mm



Kødhakker, 82 mm



Grønsagsskærer GR20

VARIMIXER AR80 STANDARDVÆRKTØJER – A-UDSTYR 80 L



Ris, krog, spartel (aluminium, fødevarekvalitet) og kedel 80 liter i rustfrit stål.

VARIMIXER AR80 STANDARDVÆRKTØJER – B-UDSTYR 80/40 L



Ris, krog, spartel (aluminium, fødevarekvalitet) og kedel 80/40 liter i rustfrit stål.

EKSTRAUDSTYR – VÆRKTØJER



Røris, rustfrit stål



Ris med 1 mm tykkere tråde, rustfrit stål



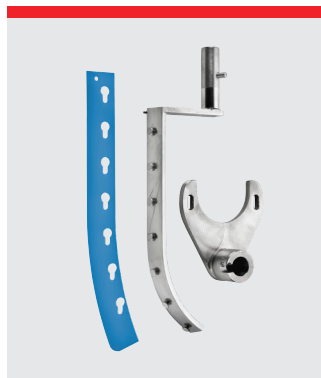
Ris med tyndere tråde, rustfrit stål



Ris med forstærkning



Spartel, rustfrit stål



Automatisk skraber, rustfrit stål. 80 l og 80/40 l.



Pulverblander, rustfrit stål



Ophæng til værktøj, 127 cm

UDSTYR



Kedelvogn



Easylift 80-140



Flexlift Inox

VARIMIXER AR80 STANDARD

Hvid, pulverlakeret
1 kedel 80 liter i rustfrit stål
1 spartel i aluminium (godkendt til fødevarer)
1 krog i rustfrit stål
1 ris med tråde i rustfrit stål
Fast sikkerhedsskærm i plastik – CE-certificeret
Digital timer og nødstop
Spænding: 3 faser, 400 V, 50 Hz med 0 og jord. 2.900 W

VARIMIXER AR80 STANDARD, TEKINSIKE DATA

Volumen	80 l
Effekt	2.900 W
Standardspænding*	400 V
Fejlstrømsafbryder (RCD):	
Industri miljø	PFI type A
Let industri/bolig	HPFI type A
Nettovægt	375 kg
Transport bruttovægt	420 kg
H x W x L (Transport dimensioner)	1840 x 860 x 1350 mm
H x W x L (Produkt dimensioner)	1482 x 676 x 1135 mm
HS Kode	84341010
Vol. m ³	2.06 m ³
Ldm	0.40
Trinløs hastighed	47 – 257 RPM
Faser	3 ph
IP Kode	IP32

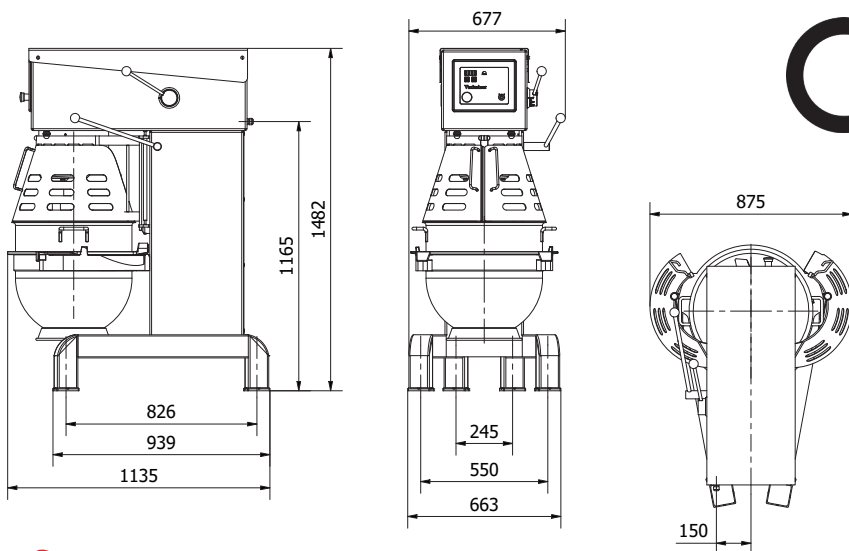
*Strømforsyning til anden spænding i området 100 til 480 V kan leveres efter ønske. Alle standard- og marinerøremaskiner kan leveres til 50 og 60 Hz.

VARIMIXER AR80 MARINEVERSION

Udførelse i rustfrit stål, vandinddækning ved ventilation, kærnfrie 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. 2.900 W
3 faser, 480 V, 50-60 Hz med 0 og jord. 2.900 W

DIMENSIONS



KAPACITETER

Værktøj	Produkt		Bemærk
Ris	Æggehvider	4 l	
	Flødeskum	16 l	
	Smørkrem glasur	32 l	+ □
	Lagkagebunde	- kg	
	Mayonnaise	32 l	+
Spartel	Kartoffelmos	43 kg	+
	Kager	40 kg	
	Glasur, fondant	32 kg	+
	Kryddersmør	24 kg	+ □
	Frikadellefars/vegansk frikadellefars	48 kg	+
Krog	Pasta, nudler (50%AR)	32 kg	●
	Dej, hvede (50%AR)	40 kg	●
	Dej, hvede (55%AR)	47 kg	●
	Dej, hvede (60%AR)	53 kg	○
	Dej, fuldkornshvede (70%AR)	48 kg	
	Dej, rugbrøde	54 kg	+
	Dej, surdejsbrød	48 kg	
	Dej, glutenfri	37 kg	

Kapacitetsdiagrammet viser den maksimale kapacitet for den specifikke maskine. Testen er udført med standardudstyr. Brug af specialværktøj resulterer 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



Varimixer

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